

# DOMAINE DIRLER-CADÉ, ELSASS

## CRÉMANT D'ALSACE RIESLING BRUT NATURE

### 2019



#### GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

#### AROMEN

Grapefruit  
Roter Apfel  
Quitte  
Honigmelone  
Haselnuss  
Brioche

#### TYP

#### LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2028  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

#### STIL

trocken



#### WEINBAU

**Rebsorten**  
**Anbau**

Riesling  
biodynamisch  
(Biodyvin)

#### WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

durchgeführt  
teils kleine und große  
Holzfässer

**Dosage**

1 Gramm / Liter

#### BEWERTUNG

**einfach genießen**

88/100