DOMAINE DIRLER-CADÉ, ELSASS
CRÉMANT D'ALSACE RIESLING BRUT NATURE 2019 BIO

GESCHMACK

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

AROMEN

Roter Apfel
Grapefruit
Honigmelone
Quitte
Haselnuss
Brioche

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

trocken



WEINBAU

Rebsorten	Riesling
Anbau	biodynamisch (Biodyvin)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Dosage	1 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach geniessen	88/100

DOMAINE DIRLER-CADÉ