

# BREUER, GEORG, RHEINGAU SEKT GEORG BREUER BRUT TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 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

Ananas  
Roter Apfel  
Zitrone  
Grapefruit

## STIL

charakterreich  
energiegeladen  
leicht  
trocken

## TYP

### LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2029  
8 bis 10°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder  
Pinot Blanc / Weißer  
Burgunder / Pinot  
Bianco  
Pinot Gris /  
Grauburgunder / Pinot  
Grigio  
2019  
biologisch (EU Biosiegel)

### Jahrgänge Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
teils kleine und große  
Holzfässer  
0 Gramm / Liter

### Lagerung

### Dosage