

MELSHEIMER, MOSEL

RIESLING EXTRA BRUT

RURALE PÉTILLANT NATUREL 2022



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

Zitrone
Grapefruit
Grüner Apfel
Schieferstein
Hefe

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
leicht
trocken

WEINBAU

Anbau

biodynamisch
(Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
großes gebrauchtes
Holzfass
0 Gramm / Liter

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Dosage

BEWERTUNG

einfach genießen

89/100