

# RIESLING SEKT DOSAGE ZERO REILER MULLAY-HOFBERG 2022

BIO



Melsheimer, Mosel

## 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

Grüner Apfel  
Zitrone  
Weißer Pfirsich  
Schieferstein  
Hefe

## LAGERN & SERVIEREN

10 bis 12°C

## STIL

## WEINBAU

Rebsorten  
Jahrgänge

Riesling  
2022

## WEINBEREITUNG

Gärung  
Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
großes gebrauchtes  
Holzfass  
keine Reserveweine  
30 Monate  
Oktober 2025

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Degorgiert**

