

# CHRISTMANN & KAUFMANN, PFALZ

## SEKT BRUT NATURE

### CUVÉE NO. 204 2021



#### 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  
Erdbeere  
Quitte  
Kräuter  
Karamell  
Getrocknete Aprikose  
Haselnuss  
Waldboden  
Kalkstein

#### TYP

im Holz ausgebaut  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

#### LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2029  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

#### STIL

energiegeladen  
trocken



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Chardonnay (25%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (50%)  
Pinot Blanc / Weißer  
Burgunder / Pinot  
Bianco (25%)

##### Jahrgänge

##### Weinberg

2021  
Weinberge aus  
Gimmeldingen,  
Königsbach und  
Mußbach  
naturnah

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

##### Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
ausgedehntes  
Hefelager  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
30 Monate  
0 Gramm / Liter  
November 2024

##### Biolog. Säureabbau

##### Lagerung

##### Reserveweine

##### Dauer Hefelager

##### Dosage

##### Degorgiert

#### BEWERTUNG

##### einfach genießen

91/100