

CHHRISTMANN & KAUFMANN, PFALZ

SEKT BRUT NATURE

GIMMELDINGER BIENENGARTEN 2020



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

Aprikose
Gelber Apfel
Grapefruit
Quitte
Kräuter

TYP

im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht
trocken

WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Riesling (100%)
2020
Einzellagen
Bienengarten in
Gimmeldingen
naturnah

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
ausgedehntes
Hefelager
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
46 Monate
0 Gramm / Liter
April 2025

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100