

CHRISTMANN & KAUFMANN, PFALZ

SEKT BRUT NATURE

KÖNIGSBACHER HEIDBÖHL 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
Erdbeere
Gebäck
Brioche
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

charakterreich
energiegeladen
leicht
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco

Jahrgänge Weinberg

2020
Einzellagen Heidböhl in
Königsbach
naturnah

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

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

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine Dauer Hefelager

kein Reservewein
46 Monate

Dosage Degorgiert

0 Gramm / Liter
April 2025

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100