

EYMANN, PFALZ

CUVÉE NO. 221 RIESLING

SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG



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
Hefe
Kalkstein

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

leicht
trocken



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Anbau

Riesling
2021 und Reserveweine
biodynamisch
(Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer
30 Monate
2 Gramm / Liter

Biolog. Säureabbau
Lagerung

Dauer Hefelager
Dosage