

# STIGLER, BADEN PINOT ROSÉ BRUT TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2016



## 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

Gebäck  
Brioche  
Himbeere  
Rote Johannisbeere  
Minze  
Stein

## TYP

### LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2029  
8 bis 10°C  
bis zu einer Stunde dekantieren  
Weißwein- oder Universalglas

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
trocken



## WEINBAU

**Rebsorten** Pinot Noir / Spätburgunder  
**Jahrgänge** 2016  
**Anbau** naturnah

## WEINBEREITUNG

**Gärung** spontane Gärung  
**Ausbau** ausgedehntes Hefelager  
Verzicht auf Filtration und Schönung  
minimale Zugabe von Schwefel  
**Lagerung** teils kleine und große Holzfässer  
**Dauer Hefelager** 93 Monate  
**Dosage** 4 Gramm / Liter  
**Degorgiert** Juni 2025

## BEWERTUNG

**einfach genießen** 92/100