

RAUMLAND, RHEINHESSEN

VINTAGE PINOT NOIR

SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2008



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

STIL
 charakterreich
 finessenreich
 energiegeladen
 trocken

TYP

LAGERN & SERVIEREN
 2025 bis 2028
 10 bis 12°C
 Weißwein-, großes Champagner-
 oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
 Spätburgunder
 biologisch

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Lagerung

teils gebrauchtes
 Barriquefass

Dosage

0 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100