

# BRUT DE SELZTAL SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2019



Braunewell, Rheinhessen

## 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

Himbeere  
Roter Apfel  
Grapefruit  
Haselnuss  
Hefe

## STIL

trocken

## TYP

### LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2025  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder  
Pinot Gris /  
Grauburgunder / Pinot  
Grigio

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Dosage

6 Gramm / Liter

## BEWERTUNG

einfach geniessen

88/100