

# RIESLING PRESTIGE EXTRA BRUT SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2018



Griesel & Compagnie, Hessische Bergstraße

## 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

Gelber Apfel  
Apfelschale  
Zitrone  
Grapefruit  
Grüner Apfel  
Hefe  
Weißer Pfirsich

## TYP

### LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

charakterreich  
finessenreich  
leicht  
trocken



## WEINBAU

**Rebsorten**

Riesling

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

**Ausbau**

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt

**Lagerung**

teils gebrauchtes  
Barriquefass

**Dosage**

2 Gramm / Liter

## BEWERTUNG

**einfach genießen**

90/100