

GRIESEL & COMPAGNIE, HESSISCHE BERGSTRASSE

GRANDE CUVÉE RÉSERVE

DOSAGE ZERO 2014



G E S C H M A C K

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

A R O M E N

Grapefruit
 Aprikose
 Kandierte Früchte
 Himbeere
 Gelber Apfel
 Apfelschale
 Roter Apfel
 Haselnuss
 Weihnachtsstollen

T Y P

L A G E R N & S E R V I E R E N

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

S T I L

feine Holznote
 finessenreich
 trocken



W E I N B A U

Rebsorten

Pinot Noir /
 Spätburgunder
 Chardonnay
 Meunier
 naturnah

Anbau

W E I N B E R E I T U N G

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
 teils gebrauchtes
 Barriquefass

Lagerung

Dauer Hefelager

46 Monate
 0 Gramm / Liter

Dosage