

GRANDE CUVÉE RÉSERVE DOSAGE ZERO 2014



Griesel & Compagnie, Hessische Bergstraße

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

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

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

feine Holznote
finessenreich
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder
Chardonnay
Meunier

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

Dauer Hefelager

46 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter