

BRAUNEWELL, RHEINHESSEN

GRANDE ANNÉE CHARDONNAY BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2015



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 |

WEINBAU

Rebsorten Chardonnay

WEINBEREITUNG

Dosage 0 Gramm / Liter



AROMEN

Zitrone
Grapefruit
Brioche
Kalkstein

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2026
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
finessenreich
energiegeladen
leicht
trocken