

CHARDONNAY BLANC DE BLANCS BRUT NATURE SEKT - TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2019



Braunewell, Rheinhessen

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

Zitrone
Grapefruit
Brioche
Kalkstein

STIL

charakterreich
leicht
trocken

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Dosage

0 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach genießen

89/100