

# CUVÉE NO. 420 SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG



Eymann, Pfalz

## 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

Zitrone  
Grapefruit  
Brioche  
Kalkstein  
Gelber Apfel

## STIL

charakterreich  
leicht  
trocken

## TYP

### LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay  
Pinot Noir /  
Spätburgunder  
Pinot Blanc / Weißer  
Burgunder / Pinot  
Bianco  
2020 mit  
Reserveweinen

### Jahrgänge

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass  
Reserveweine von 2016  
bis 2019

### Reserveweine

### Dosage

2 Gramm / Liter

## BEWERTUNG

einfach genießen

91/100