

JOHN, FRANK, PFALZ RIESLING SEKT BRUT 36

TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2019



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

Roter Apfel
Ananas
Zitrone
Grapefruit

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht
trocken

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Anbau

Riesling
biologisch (EU Biosiegel)

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

Dosage
Degorgiert

0 Gramm / Liter
April 2023

Jahresproduktion

3.347 Flaschen