

RIESLING SEKT BRUT NATURE TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG BIO



John, Frank, Pfalz

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

Ananas
Roter Apfel
Zitrone
Grapefruit
Nasse Erde
Brioche

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Riesling

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

teils kleine und große
Holzfässer

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2022

Jahresproduktion

4.695 Flaschen