

# JOHN, FRANK, PFALZ

## RIESLING SEKT BRUT 100

### TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2011



#### 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

Roter Apfel  
Ananas  
Zitrone  
Grapefruit  
Kandierte Früchte  
Brioche  
Nasse Erde  
Mokka

#### TYP

#### LAGERN & SERVIEREN

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

#### STIL

charakterreich  
energiegeladen  
leicht  
trocken



#### WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Anbau**

Riesling  
2011  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

#### WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
teils kleine und große  
Holzfässer  
0 Gramm / Liter  
Februar 2021  
240 Flaschen

**Ausbau**

**Lagerung**

**Dosage**  
**Degorgiert**

**Jahresproduktion**