

RIESLING SEKT BRUT 100 TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2011



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

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

Riesling
2011

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Lagerung

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

teils kleine und große
Holzfässer
0 Gramm / Liter
Februar 2021
240 Flaschen