

CUVÉE KATHARINA BRUT NATURE SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2018



Raumland, Rheinhessen

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

Himbeere
Rhabarber
Erdbeere
Walnuss
Feuerstein
Brioche
Getoastetes Brot

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
energiegeladen
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder
Meunier
2018

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager

kein Reservewein
36 Monate

Dosage Degorgiert

0 Gramm / Liter
April 2023

BEWERTUNG

einfach genießen 89/100