

# MOMENTUM BRUT – CUVÉE 422 – RÉSERVE SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2014



Raumland, Rheinhessen

## 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

Himbeere  
Rhabarber  
Kandierte Früchte  
Laub  
Waldboden  
Walnuss  
Feuerstein  
Brioche  
Getoastetes Brot

## TYP

### LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

charakterreich  
finessenreich  
energiegeladen  
trocken



## WEINBAU

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

**Lagerung**

**Reserveweine**

**Dauer Hefelager**

**Dosage**

**Degorgiert**

## BEWERTUNG

**einfach genießen**

Pinot Noir /  
Spätburgunder  
2018

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
90 Monate  
6 Gramm / Liter  
Juli 2022

93/100