

RAUMLAND, RHEINHESSEN

MOMENTUM BRUT - CUVÉE 422 - RÉSERVE

SEKT - TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2014



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
 Kandierte Früchte
 Waldboden
 Laub
 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

Pinot Noir /
 Spätburgunder

Jahrgänge

2018

Anbau

biologisch

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
 ausgedehntes
 Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
 und Schönung
 minimale Zugabe von
 Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
 Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

90 Monate

Dosage

6 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2022

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100