

RIESLING TRADITION BRUT SEKT - TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2020



Griesel & Compagnie, Hessische Bergstraße

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

Grüner Apfel
Grapefruit
Weißer Pfirsich
Hefe
Rauch

STIL

leicht
trocken

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Riesling
2020

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Reserveweine

durchgeführt

Dosage

10% Réserve Perpétuelle

Degorgiert

3 Gramm / Liter

März 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

88/100