

RIESLING EXQUISIT BRUT NATURE RÉSERVE PERPÉTUELLE



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

Gelber Apfel
Apfelschale
Zitrone
Grapefruit
Grüner Apfel
Hefe
Weißer Pfirsich

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Riesling
2013 bis 2017

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

100% Reserveweine

Dauer Hefelager

42 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Juni 2022

Jahresproduktion

2.500 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

90/100

STIL

charakterreich
finessenreich
leicht
trocken