

GRIESEL & COMPAGNIE, HESSISCHE BERGSTRASSE

GRANDE CUVÉE

DOSAGE ZERO 2018



G E S C H M A C K

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

A R O M E N

Grapefruit
Himbeere
Gelber Apfel
Apfelschale
Roter Apfel
Haselnuss
Hefe

S T I L

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
trocken

T Y P

L A G E R N & S E R V I E R E N

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



W E I N B A U

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder
Chardonnay
Meunier

Jahrgänge

2018

Anbau

naturnah

W E I N B E R E I T U N G

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Juni 2023

Jahresproduktion

4.484 Flaschen

B E W E R T U N G

einfach geniessen

92/100