

# GRIESEL & COMPAGNIE, HESSISCHE BERGSTRASSE

## GRANDE CUVÉE

### DOSAGE ZERO 2018



#### 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

Grapefruit  
Himbeere  
Gelber Apfel  
Apfelschale  
Roter Apfel  
Haselnuss  
Hefe

#### STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
trocken

#### TYP

#### LAGERN & SERVIEREN

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



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder  
Chardonnay

##### Jahrgänge

Meunier

##### Anbau

2018

naturnah

#### WEINBEREITUNG

##### 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

#### BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100