

RAUMLAND, RHEINHESSEN

XIV. TRIUMVIRAT GRANDE CUVÉE

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

Gelber Apfel
Grapefruit
Nasse Erde
Kalkstein
Aprikose
Mirabelle
Pilze

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
trocken

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder
Chardonnay
Meunier

Jahrgänge

2014

Anbau

biologisch

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

Dauer Hefelager

100 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2023

BEWERTUNG

einfach genießen 93/100

Parker Wine Advocate 95/100