

CUVÉE NO. 421 SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

BIO



Eymann, Pfalz

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

Zitrone
Grapefruit
Brioche
Kalkstein
Gelber Apfel

STIL

charakterreich
leicht
trocken

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay
Pinot Noir /
Spätburgunder
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco

Jahrgänge

2020 mit
Reserveweinen

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

Reserveweine von 2016
bis 2019

Dosage

2 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100