

GRIESEL & COMPAGNIE, HESSISCHE BERGSTRASSE PINOT NOIR PRESTIGE BRUT NATURE 2020



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

Akazienblüte
Grapefruit
Apfelschale
Gelber Apfel
Himbeere
Haselnuss
Hefe

STIL

feine Holznote
finessenreich
trocken

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder

Anbau

naturnah

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

Dauer Hefelager

34 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Jahresproduktion

3000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100