

# GRIESEL & COMPAGNIE, HESSISCHE BERGSTRASSE CHARDONNAY PRESTIGE BRUT NATURE SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2020



## 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

### STIL

charakterreich  
mittlere Barriquenote  
finessenreich  
trocken

## TYP

### LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

**Rebsorten** Chardonnay  
**Jahrgänge** 2020  
**Anbau** naturnah

## WEINBEREITUNG

**Gärung** spontane Gärung  
ausgedehntes Hefelager  
Verzicht auf Filtration und Schönung  
minimale Zugabe von Schwefel

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau** durchgeführt  
teils gebrauchtes Barriquefass

**Lagerung** kein Reservewein  
34 Monate

**Reserveweine** 0 Gramm / Liter

**Dauer Hefelager** Juni 2024

**Dosage** 3000 Flaschen

**Degorgiert**

**Jahresproduktion**

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 93/100