

# PINOT BLANC BRUT NATURE GRANIT - AUERBACHER FÜRSTENLAGER 2019



Griesel & Compagnie, Hessische Bergstraße

## 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

Akazienblüte  
Grapefruit  
Himbeere  
Haselnuss  
Hefe

## STIL

trocken

## TYP

### LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Blanc / Weißer  
Burgunder / Pinot  
Bianco  
2019

### Jahrgänge

## WEINBEREITUNG

### Gärung

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

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

45 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Mai 2024

### Jahresproduktion

925 Flaschen