

PINOT BLANC BRUT NATURE GRANIT - AUERBACHER FÜRSTENLAGER 2019



Griesel & Compagnie, Hessische Bergstraße

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
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