BLANC DE BLANCS TRADITION BRUT SEKT - TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2020

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

Roter Apfel
Grapefruit
Weißer Pfirsich
Hefe
Rauch

STIL

leicht
trocken

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco
Jahrgänge	2021

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	20 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100