

# RIESLING TRADITION BRUT SEKT - TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2020



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

Grüner Apfel  
Grapefruit  
Weißer Pfirsich  
Hefe  
Rauch

## STIL

leicht  
trocken

## TYP

### LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2028  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

Riesling  
2020

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

### Reserveweine

### Dosage

### Degorgiert

durchgeführt  
10% Réserve Perpétuelle  
3 Gramm / Liter  
März 2023

## BEWERTUNG

einfach geniessen

88/100