

# BLANC DE BLANCS TRADITION BRUT SEKT - TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG - MAGNUM 2021



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

Roter Apfel  
Grapefruit  
Weißer Pfirsich  
Hefe  
Rauch

## STIL

leicht  
trocken

## TYP

### LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay  
Pinot Blanc / Weißer  
Burgunder / Pinot  
Bianco  
2021

### Jahrgänge

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

20 Monate

### Dosage

2 Gramm / Liter

### Degorgiert

August 2024

## BEWERTUNG

einfach genießen

89/100