

ZIEREISEN, BADEN SEKT ROSÉ BRUT OHRECHRÜBLER



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

Himbeere
Erdbeere
Rote Kirsche
Brioche

STIL

leicht
trocken

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Anbau Regent
naturnah

WEINBEREITUNG

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

Ausbau großes gebrauchtes
Holzfass

Lagerung 36 Monate

Dauer Hefelager
Dosage 0 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach geniessen 86/100