

 **Peter Jakob Kühn**

# *Blanc de Blancs, Sekt Brut* *Nature*

 , 750 ml

 **Germany,**



 9912011200



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 0 g/l

**Acidity content:** 0 g/l



## **Food recommendations**

from Christina Hilker

**Carpaccio von Apfel und Sellerie mit kandierten**

**Haselnüssen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Garnele mit Kürbispüree und Ingwer mit etwas**

**Honig-Glasur**

(Meeresfrüchte)

**Schweinebauch mit Karotte, Kardamom und einem**

**Hauch Chili**

(Fleisch)

# Tasting review

by Christina Hilker on 06.06.2023

## Info zum Sekt:

Es handelt sich um Riesling, Weißburgunder und Auxerrois Trauben aus den höheren Lagen des Weingutes. 30 Monate Hefelagerung.

## Farbe:

Funkelndes Goldgelb, lebendige und breitgestreute Perlage.

## Nase:

Der 2019er Blanc de Blancs Brut Nature duftet nach Zitrone, Apfel, wilden Kräutern und Muschelschale.

## Gaumen:

Ein wahrlich finessenreicher und vielschichtiger Sekt, der wunderbar als Gaumenöffner agiert und als Pendant zu feinen Speisen.