Christmann & Kauffmann

Gimmeldinger Kapellenberg Rosé Sekt Brut Nature

, 750 ml

Germany,

9912015238

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Nicht zu kalt aus großen Schaumweingläsern genießen!

Lauch, Himbeere -rote Bete Tarte (vegetarisch)

Knusprige Jakobsmuschel mit Blutorange und Fenchel

Mini-Brioche mit Entenrilette, Sauerkirsche und Estragon

Tasting review

by Christina Hilker on 16.08.2026

Info zum Sekt:
Die Pinot Noir Reben gewachsen auf Lösslehm und Kalk stammen aus dem Jahr 1990 und wurden im September 2021 gelesen. Die Spontangärung des Mostes fand im Holzfass statt, Füllung im Mai 2022.Degorgement nach 43 Monaten Hefelager im November 2025, keine Dosage.

Farbe/Aussehen:
Eleganter Pfirsich mit sehr feiner und breitgestreuter Pérlage.

Nase:
Im Duft zeigt sich der 2021er Gimmeldinger Kapellenberg Spätburgunder Rosé Brut Nature mit kleinen roten Waldhimbeeren, rotem Apfel und Weinbergs Pfirsich. Mit Sauerstoff treten zarte Haselnuss-, Zedernholznoten und ein Hauch Zimt hinzu. Ein sehr präziser und geradliniger Rosé Winzersekt, der mit Eleganz und einer feinen herben Kräuternote kokettiert ohne jegliche Dropsigkeit, was ihm außerordentlich gut zu Gesicht steht.

Gaumen:
Auf der Zunge zeigt er eine salzig: süße Ausrichtung gepaart mit hefigen Noten, animierender Würze und wunderschöner Länge, die ihn zu einem grandiosen Gaumenöffner und Speisenbegleiter werden lässt. Ein echter Allrounder für das ganze Jahr, aber wenn man im Herbst und Winter dieses Jahres noch Freude an diesem fantastischen Winzersekt aus dem Hause Christmann und Kauffmann hat, sollte man sich den nötigen Vorrat bereits jetzt in den Weinkeller legen.