Diel

Pinot de Diel Sekt Brut, N°005 Tirage 2024

750 ml

Germany,

9912012364

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Nicht zu kalt aus großen Schaumweingläsern genießen!

Risotto von jungem Lauch mit Zitrone (vegetarisch)

Lachsforelle mit Gurke, Apfel und Dill

Perlhuhn mit Pfifferlingen und Petersilienwurzeln

Tasting review

by Christina Hilker on 11.08.2026

Info zum Sekt:

Cuvée aus Weißburgunder und Spätburgunder, gewachsen auf verwitterten Böden des Rotliegenden. Nach über zwei Jahren Hefelager werden die Flaschen von Hand gerüttelt und degorgiert. Dezente Dosage von 4 g/L.

Farbe/Aussehen:

Elegantes helles Goldgelb mit zarten grünen Reflexen/feine Pérlage.

Nase:

Der Pinot de Diel Brut betört in der Nase mit frischen Fruchtnoten von Zitrone, Apfel, jungen Aprikosen und etwas Birne. Dezent schleichen sich feine Hefenoten und ein Hauch Meeresbrise heran, ein Sekt der mit seiner Finesse und Feinheit bereits im Duft kokettiert.

Gaumen:

Auf der Zunge besitzt er Zug und regt unglaublich an, der Speichel beginnt unmittelbar zu fließen, er ist eindeutig prädestiniert dafür nicht nur als Aperitif sondern auch als Begleiter von feinen Speisen zum Einsatz zu kommen. Hier sind Gerichte, die leisere Töne anschlagen die perfekte Wahl!