



Pinot de Diel Sekt Brut, N°003 Ernte 2021

750 ml

Germany,



9912012300



Alkoholgehalt: 0,0 %

Acidity content: 7.3 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

Nicht zu kalt aus großen Schaumweingläsern genießen!

Gratin von grünem Spargel mit Orangen (vegetarisch)

Lachsstrudel mit Grapefruit-Buttersauce

Wachtelsalat mit Traubenkernöl und geröstetem Spinat

Tasting review

by Christina Hilker on 09.04.2025

Info zum Sekt:

Die Trauben stammen aus dem Jahrgang 2021, degorgiert wurde im Mai2024.

Die Dosage liegt bei lediglich 4g/l.

Farbe/Aussehen:

Strahlendes Goldgelb/ feine und breitgestreute Pérlage, dichte Schaumkrone.

Nase:

Der Pinot de Diel Brut duftet nach Birne, Quitte und Zitrusfrüchten, dezente und elegante Noten von Weißbrot, geröstete Mandeln und Salzbutter deuten sich an. Es schwebt eine feine Mineralität über allem, die eine fantastische Tiefe durchscheinen lässt.

Gaumen:

Mit lebendiger Frische, deutlicher Zitrusnote und belebender Kohlensäure tritt er am Gaumen aufs Parkett, wo er die Sinne verführt und belebt. Caroline und Sylvain haben einen saftigen und zugleich verführerisch frischen Schaumwein in die Flasche gezaubert. Perfekter Apéritif und Begleiter zu einer eleganten und finessenreichen Küche.