

 **Andres&Mugler**

# *Cuvée Elena Sekt Brut*

## *Nature*

 , 750 ml

 **Germany,**



 9912019208



**Alkoholgehalt:** 0,0 %



## **Food reccomendations**

from Marian Henß

**Gebratener Rochenflügel mit Ratatouille**

(Fisch)

**Hähncheneintopf mit Vongole**

(Geflügel, Meeresfrüchte)

**Panierte Kalbsleber mit Rosenkohl-Apfel-Gemüse**

(Fleisch)

# Tasting review

by Marian Henß on 16.01.2024

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit sehr aktiver Perlage

Nase:

Cuvée Elena aus dem Jahrgang 2019 schwankt zwischen den Welten. Hell und dunkel. Würzig und frisch. Gelb und grün. Kalt und warm.

Die Frucht zeigt sich von einer gesunden Reife gesegnet. Gelbfruchtig und intensiv duftet er. Mirabelle, Khaki und Pfirsich sind einprägsam. Zugleich erfährt die Frucht aber auch eine kühle Finesse. Neben den genannten Früchten setzen zarte Kräuteraromen immer wieder Spitzen. Salbei und Melisse stechen hervor. Außerdem sorgt auch Fenchel und Erbse für eine grüne, eher vegetabile Komponente. Die Einflüsse der Hefe sind nicht so vordergründig vorhanden. Aber selbstredend sind diese zu erkennen. Weißer Pfeffer, Aprikosentarte und Zimt klingen im Hintergrund an. Ein Hauch Meeresbrise versorgt ihn mit einer kühlen Frische.

Gaumen:

Am Gaumen offenbart er seinen vollen Energie und Eleganz. Die Kohlensäure sorgt zunächst für einen harmonischen Auftakt. Die Frucht und Würze kommen dabei im Gleichschritt daher. Dann schnalzt die Säure und legt sein mineralisches Gerüst frei. Vor allem Melisse und Salbei machen sich wieder breit und unterstützen diesen steinigen, kühlen Moment sehr, sehr gut. Sein salziges Finish verstärkt die Assoziationen zur Meeresbrise deutlich. Und im Nachhall schwankt er wieder. Grün und Gelb. Reife Frucht und kühles Mundgefühl. Cuvée Elena sorgt für sehr viel Abwechslung.