## Peter Jakob Kühn

# *Blanc de Blancs, Sekt Brut Nature*

**2020, 750 ml**

**Deutschland, Rheingau**

**Sekt**

**9912011268**

**Pinot Blanc/Weißburgunder, Riesling**

**Alkoholgehalt:** 12,0 %




## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Jakobsmuscheln mit Beurre blanc und grünem Spargel (Meeresfrüchte)

Ravioli mit Ricotta und Zitronenthymian (vegetarisch)

Carpaccio vom Seebarsch mit Brunnenkresse, Apfel und Fenchel (Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 12.07.2026

**Informationen zum Wein**
Die Trauben für den *Blanc de Blancs* werden in den etwas höher gelegenen kühleren Weinbergen zu Beginn der Weinernte gelesen. Es sind Riesling, Weißburgunder und Auxerrois. Nach der spontanen Gärung des Grundweines erfolgt die traditionelle Flaschengärung mit 24 Monaten Lagerung auf der Hefe in der Flasche.
**Farbe**
intensives Strohgelb mit feinem Mousseux

**Nase**
Der *Blanc de Blancs* ist ein klarer, frischer Sekt mit einem klassischen Blanc-de-Blancs-Charakter. Der Schaumwein erinnert an grüne und gelbe Äpfel und Birnen, Zitronen, Ingwer und Lemon Curd in Verbindung mit Patisserie samt einer feinen Hefenote.

**Gaumen**
Am Gaumen wirkt der Sekt klar, präzisem saftig, lebendig und klar mit feinem Säuredruck und einer lebendigen Perlage. Der Sekt präsentiert sich gleichzeitig cremig, mineralisch und energetisch mit angenehmen Druck und einem wiederum präzisen, mundwässernden Finale.