

 **Franz Keller**

Petit Adler Sekt Brut

 2020, 750 ml

 Deutschland, Baden

 Sekt

 9912023582

 Riesling

Alkoholgehalt: 1.200,0 %

Restsüße: 6 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**In Orangensaft marinierter Fenchel mit Orangen-
und Grapefruit-Filets und Dill.**

(Gemüse & Vegetarisch)

Lobster Roll mit flüssiger Butter

(Meeresfrüchte)

Limonen-Ravioli mit Portulak-Sauce

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 27.05.2024

Info:

Der Riesling für den Petit Adler steht auf Löss und Lehm mit vulkanischem Untergrund. 2020 ist der erste Petit Adler, der nur aus Riesling gekeltert wurde. Im Dezember 2023 wurde nach knapp dreißig Monaten Hefelager degorgiert.

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit hellen und grünen Reflexen, gleichmäßige Perlage, kurzes Mousseux

Nase:

Der Riesling-Sekt Petit Adler Brut aus dem Jahr 2020 vereint einen sehr klaren Ausdruck seiner Riesling-Frucht gepaart mit reichlich hefigen Akzenten aus seiner Versektung. Aber der Reihe nach. Er präsentiert eine sehr intensive reife Frucht. Er versprüht Wärme und schwankt aromatisch zwischen Pfirsich, Birne sowie einer ganzen Phalanx an vollreifen Zitrusfrüchten. Zitrone, Limone und Grapefruit dominieren dabei. Hefige Akzente zeigt er in Form von warmer Brioche sowie Tarte Tatin. Frische Elemente erfährt er durch Melisse, Zitronenthymian und Petersilie.

Gaumen:

Im Antrunk offenbart er sich dann direkt seine Rasse und Klasse. Hier kommen die Stärken des Riesling wieder bestens zur Geltung. Bei reichlich Frucht übernimmt die Säure – ohne viel Schmelz und Körper – das Kommando. Dadurch wirkt er zu jedem Augenblick animierend und frisch. Seine hefigen Nuancen versetzen ihn etwas in die Breite, aber jeweils nur für wenige Augenblicke. Am Gaumen zeigt er sich salzig und legt sehr viel Herkunft offen. Die grünen Akzente und damit reichlich Frische steuern die etherischen Aromen bei. Hinten raus generiert er nussige Aromen, die lange anhaften.