

 **Peter Jakob Kühn**

# *Blanc de Blancs, Sekt Brut Nature*

 2019, 750 ml

 Deutschland, Rheingau

 Sekt

 9912011200

 Pinot Blanc/Weißburgunder, Riesling

**Alkoholgehalt:** 1.250,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Christina Hilker

**Carpaccio von Apfel und Sellerie mit kandierten**

**Haselnüssen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Garnele mit Kürbispüree und Ingwer mit etwas**

**Honig-Glasur**

(Meeresfrüchte)

**Schweinebauch mit Karotte, Kardamom und einem**

**Hauch Chili**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 06.06.2023

## Info zum Sekt:

Es handelt sich um Riesling, Weißburgunder und Auxerrois Trauben aus den höheren Lagen des Weingutes. 30 Monate Hefelagerung.

## Farbe:

Funkelndes Goldgelb, lebendige und breitgestreute Perlage.

## Nase:

Der 2019er Blanc de Blancs Brut Nature duftet nach Zitrone, Apfel, wilden Kräutern und Muschelschale.

## Gaumen:

Ein wahrlich finessenreicher und vielschichtiger Sekt, der wunderbar als Gaumenöffner agiert und als Pendant zu feinen Speisen.