

 **Diel**

# *Pinot de Diel Sekt Rosé Brut, N°002 Tirage 2023*

 750 ml

 Deutschland, Nahe

 Sekt

 9912012343

 Pinot Blanc/Weißburgunder, Pinot

Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



## Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Ziegenkäse Crostini mit Granatapfel

Lachs Canapés

Vitello Tonnato

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.04.2026

Rosé Sekt von der Nahe, klassisch in der Flasche vergoren (Tirage 2023) aus einer Pinot Cuvée: überwiegend Spätburgunder, ergänzt durch Weißburgunder, der Frische und Cremigkeit einbringt. Nach traditioneller Flaschengärung mit mehrmonatigem Hefelager entsteht ein trockener Brut Sekt mit feiner Perlage, roter Beerenfrucht, zarten Brioche Noten.

## **Farbe:**

Zartes Himbeerrosa mit sehr feiner, anhaltender Perlage.

## **Nase:**

In zartem Himbeerrosa duftet der Pinot de Diez Rosé Brut No. 002 nach frischem Himbeersaft, kleinen roten Beeren und einem Hauch Rhabarber. Dezentere Hefebrioche Anklänge verleihen ihm seine unbeschwertere Leichtigkeit, feinste Noten nach Pink Grapefruit Zeste unterlegen die jugendliche, kühle Frucht mit aromatisch herben Bitternoten.

## **Mund:**

Am Gaumen zeigt sich ein sehr feingliedriges, cremig zartes Mousseux mit ausgesprochen feinen Bubbles. Die rotfruchtige Aromatik von Himbeere und roten Beeren setzt sich fort, begleitet von saftig reifer, aber klarer Säure, Anklängen an Rhabarber und Pink Grapefruit sowie dem hauchzart phenolisch geprägten Biss von Himbeerkernen.

Der Sekt ist freudvoll trocken mit jugendlich kerniger Kontur und endet feinfruchtig mit animierendem Nachhall.