

Forgeurac

Blank vom Blanken Sekt

 2018, 750 ml

 Deutschland, Baden

 Sekt

 9912013070

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Jakobsmuscheln mit Safrancreme und Kartoffelstroh

Stubenküken mit Mandeln und Zimt

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 10.03.2025

Informationen zum Sekt:

Assemblage 2/3 Chardonnay und 1/3 Pinot Blanc, Ganztraubenpressung auf der Korbpresse, danach Spontangärung in gebrauchten Holzfässern (Barrique/Tonneau) sowie 1 Jahr Lager auf der Vollhefe ohne Batonnage. Keine Dosage.

Farbe/Aussehen:

Leuchtendes Goldgelb mit breitgestreuter Pérlage.

Nase:

Ein Schaumwein, der mit tiefgründiger Mineralität und markanter Würze ein Statement setzt und das in Verbindung mit ausgeprägter Frucht, die an Zitrus, Orange, Apfel, Granatapfel und ein Hauch Waldhimbeere erinnert.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt er fordernd und saftig zugleich, seine Struktur ist tiefgründig und zeigt viel Gripp und Länge. Er eignet sich als spannender Apéritif und in Begleitung zu einer aromatischen und intensiven Küche. Ein Meisterwerk, was auf jeden Fall in Erinnerung bleiben wird.