

Weingut am Klotz

Pinot Extra Brut

 2020, 750 ml

 Deutschland, Baden

 Sekt

 9912023624

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 1.200,0 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Salat von Belugalinsen mit grünem Spargel und

roter Bete

(Gemüse & Vegetarisch)

Muscheln mit gerauchter Sauce und knusprigen

Weißbrotcrackern

(Meeresfrüchte)

Seeteufel im rohen Schinkenmantel auf

Lauchgemüse

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.04.2024

Info zum Schaumwein:

Die Spätburgunder-Trauben wurden früh gelesen. Im Zusammenspiel mit den kalkhaltigen Böden des Isteiner Kirchbergs ergab sich ein Sektgrundwein mit knackig-animierender Säure.

Die erste Gärung erfolgte zur Hälfte im mehrfach belegten Barrique, zur anderen Hälfte im Edelstahl. Im September 2021 erfolgte die Tirage-Füllung. Nach mindestens 34 Monaten auf der Hefe wurde der Sekt im November 2023 degorgiert und mit einer geringen Dosage von 2 g/l versehen.

Farbe/Aussehen:

Strahlendes Goldgelb/lebendige und breitgestreute Perlage.

Nase:

Der 20er Pinot Extra Brut zeigt sich mit Weinbergs-Pfirsich, hellen roten Früchten, nussigen Anklängen, Baumrinde, edlen Pilzen und intensiver mineralischer und kalkiger Prägung, sowie kräutiger Anmutung. Er mutet bereits in der Nase komplex und zugleich mineralisch pointiert an.

Gaumen:

Auf der Zunge glänzt er mit nussiger, hefiger Note, saftiger Frucht und belebender Kohlensäure, die wunderbar in seinen saftigen Charakter eingebunden ist. Der perfekte Apéritif, der mit salziger Note überaus betört und der zu pikanten Leckereien die perfekte Ergänzung darstellt. Sehr schöne Ergänzung des spannenden Sortiments!