Andres&Mugler

Cuvée 50 Lunes Sekt Brut Nature

2018, 750 ml

Deutschland, Pfalz

Sekt

9912019220

Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Jakobsmuscheln mit Nussbutter und Graupengemüse

Entenschinken mit Weinbergs Pfirsich

Walnussbrie mit knusprigem Baguette (vegetarisch)

-

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.11.2025

Info zum Sekt:
Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier zu 100% im Holzfass ausgebaut, traditionelle Flaschengärung, 50 Mondphasen Hefelager.
Farbe/Aussehen:
Strahlendes Goldgelb, feingliedrige breitgestreute Perlage.

Nase:
Die 2018er Cuvée 50 Lunes zeigt sich mit viel Komplexität in der Nase, Apfel, Weinbergs Pfirsich, Frisch gebackenes Baguette, Salzbutter und Anklänge von Muschelschale dringen überaus animierend aus dem Glas hervor. Umami pur bereits in der Nase.

Gaumen:
Am Gaumen pure Saftigkeit, erneut deutlich Apfel, Weinbergs Pfirsich und feine Röstnoten in Kombination mit salziger Länge und Tiefe. Die Kohlensäure ist super fein und perfekt in den Fruchtschmelz integriert. Durch seine Kraft und Tiefe der perfekte Speisenbegleiter vor allem zu Gerichten mit erdigen und nussigen Anklängen. Sektmacherkunst in Perfektion!