

 **Franz Keller**

Pinot Rosé Sekt Brut

 2019, 750 ml

 Deutschland, Baden

 Sekt

 9912023562

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 1.200,0 %

Restsüße: 3 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Panzanella mit Burrata

(Gemüse & Vegetarisch)

Sgamorza mit Rucola und Walnuss-Pesto

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gebackene Meringue mit frischen Himbeeren und
karamellisiertem Eischnee**

(Dessert)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 19.08.2023

Info:

Nach der Ernte werden ganze Trauben gepresst.

Je 50% werden in gebrauchten französischen Barrique-Fässern sowie im Edelstahl ausgebaut.

Reife auf der Hefe liegt bei ca. 32 Monaten.

Farbe:

Leuchtendes, zartes Lachsrosé mit hellen Reflexen sowie gleichmäßiger Perlage mit feinem Mousseux

Nase:

Die Nase variiert sehr gelungen zwischen Frucht und Machart. Himbeere, etwas Erdbeere, rote Johannisbeere sowie Sauerkirsche drehen sich im Kreis herum. Er weist einen steinigen Charakter auf, der leicht mandelig wirkt und fast Röstaromen in sich birgt. Auf der anderen Seite hat er allerdings auch deutliche Charakterzüge des Hefelagers. Dies gibt ihm eine weitere Dimension an Komplexität und Eleganz. Eine feinen Brioche-Nuance strömt durch das Glas. Das wirkt mit Luft sogar eher brotig. In der Kombination mit der Frucht ist das ein sehr gelungenes Ensemble.

Gaumen:

Am Gaumen führt er dieses Spiel sehr gelungen fort. Frucht und Schmelz. Säure und Würze. Frische und Nussigkeit. Er wirkt dabei sehr harmonisch und ausgeglichen. Die Frucht keimt immer wieder auf. Das Mousseux unterstützt diesen Gedanken. Die feine Kohlensäure arbeitet dem stets entgegen. Als Herausforderung. Uns animierend. Seien Würze, die brotigen und hefigen Aromen bereiten eine große Freude in der Vielschichtigkeit.