Diel

Pinot de Diel Sekt Rosé Brut, N°003 Tirage 2024

750 ml

Deutschland, Nahe

Sekt

9912012366

Pinot Blanc/Weißburgunder, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Nicht zu kalt aus bauchigen Schaumweingläsern genießen!

Waldpilz-Tarte mit Comté, Thymian und schwarzem Pfeffer (vegetarisch)

Jakobsmuschel mit eingelegten Walderdbeeren, Topinambur, rosa Pfeffer und Kerbel

Entenbrust mit Selleriepüree, Nüssen und einer leicht säuerlichen Kirschjus

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 03.09.2026

Info zum Sekt:

Cuvée aus Weißburgunder und Spätburgunder, gewachsen auf verwitterten Böden des Rotliegenden. Nach über zwei Jahren Hefelager werden die Flaschen von Hand gerüttelt und degorgiert. Lediglich 5g/ L Dosage.

Farbe/Aussehen:

Elegantes Rosé mit Perlmutt Farbenen Reflexen/ feingestreute und lebendige Pérlage.

Nase:

Der Pinot de Diel Rosé Brut No 0003 betört in der Nase mit kleinen roten Walderdbeeren und Waldhimbeeren, die sich mit wilden Kräutern, Graphit und einer feinen Pfeffernote vermischen. Eine kühle und aristokratische Note, die zarte salzige und würzige Anklänge zeigt, liegt über allem und fasst den fruchtigen Duft wunderbar ein.

Gaumen:

Auf der Zunge kokettiert er mit saftiger rotbeeriger Frucht, belebender und feiner Kohlensäure, sowie herzhafter Würze. Diese Eigenschaften machen ihn zum perfekten Apéritif und Begleiter von würzigen und erdigen Köstlichkeiten. Ein wunderschöner Schaumwein aus den Händen von Caroline und Sylvain.