

Ökonomierat Rebholz

Sekt "Pi" No. Cuvée IX, Extra Brut

 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 Sekt

 9912018208

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Zitronenrisotto mit Thymian und gerösteten Cashewnüssen
(vegetarisch)

Krebse an Grapefruit Butter mit grünem Spargel und
Kartoffelschaum

Steinbutt mit Krustentiersauce, Kaviar und Reiscake

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.11.2024

Informationen zum Produkt:

Weingut Rebholz:

Der internationale Name für die Burgunderrebsorten ist Pinot (Frankreich, Italien). Da Wissenschaftler festgestellt haben, dass die Rebsorte Chardonnay nur ein ganz enger Verwandter der Burgunder/Pinot-Familie ist, darf man für eine Cuveé von Burgunderrebsorten und Chardonnay nicht mehr den „Familienname“ Pinot verwenden. Wir verwenden deshalb für solche Weine die geschützte Bezeichnung „π No.“ (sprich: Pi No)

Seit Beginn der 90er Jahre stellen wir aus unseren Burgunderrebsorten sehr erfolgreich auch Sekt her. In der Regel werden dafür die klassischen Champagner-Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir (Spätburgunder) verwendet.

Information zum Ausbau:

Dieser aus Blanc de Pinot Noir hergestellte Sekt wurde wie ein Champagner produziert. Nach der Handlese erfolgte die Ganztraubenpressung, von der lediglich die erste, „Cuvée“ genannte Pressfraktion für diesen Sekt verwendet wurde. Vergärung und Lagerung des Grundweines fanden in gebrauchten kleinen Holzfässern statt. Erst nach 3 Jahren Reifung in der Flasche wurde er von der Hefe genommen und ohne Dosage degorgiert.

Farbe/Aussehen:

Helles funkeln des Goldgelb, zarte silberne Reflexe/feinste breitgestreute Pérlage.

Nase:

Der Sekt „Pi“ No Extra Brut zeigt überaus elegant, feinste Hefenoten werden von Birne, Apfel und Pfirsich umspielt. Es deuten sich kühle und kalkige Noten an und betörende Grapefruit und Kräuternoten. Ein Duft der betört und verzaubert, klar präzise und ausgeprägt mineralisch und tiefgründig.

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt, fasziniert er mit kompaktem und belebendem Zug, er wirkt äußerst anregend. Durch die saftige Frucht und die belebende; feine Kohlensäure, sowie den salzigen Nachhall fließt unmittelbar der Speichel und im langen Nachhall treten neben Kräuternoten florale Anklänge mit aufs Parkett. Dieser tänzelnde und überaus anspruchsvolle Sekt zeigt sich nicht nur als grandioser Apéritif sondern untermalt feinste Speisen auf kongeniale Art mit seiner Präsenz.