Ökonomierat Rebholz

Sekt "Pi" No. Cuvée XII, Extra Brut

750 ml

Deutschland, Pfalz

Sekt

9912018257

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 11,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Kohlrabi Carpaccio mit gebackenem Tofu, Apfel und Verjus (vegan)

Wolfsbarsch mit Mandelkruste frischen Trauben und Selleriecreme

Geflämmte Entenbrust mit Grapefruit, roter Bete und gebackener Polenta

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 20.05.2026

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 4 Jahren Reifung in der Flasche wurde er von der Hefe genommen und ohne Dosage degorgiert.

Farbe/Aussehen:

Helles funkelndes Goldgelb/feinste breitgestreute Pérlage.

Nase:

Der Sekt “Pi” No Cuvée XII Blanc de Noir Extra Brut zeigt eine feine Würze und viele wilde Kräuter, Salzzitrone, Hefe, geröstete Haselnuss etwas heller Nougat und Aprikose. Ein sehr vielschichtiger Sekt mit jodigen und mineralischen Anklängen. Mit Luft offenbart er seine spannende Vielschichtigkeit!

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. Ein grandioses Beispiel zur Entwicklung der deutschen Sektkultur.