Nikolaihof

Brut Nature, Zéro Dosage, Méthode traditionelle

750 ml

Österreich, Wachau

Sekt

9870008286

Chardonnay, Grüner Veltliner, Zweigelt

Alkoholgehalt: 11,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Am Besten nicht zu kalt aus einem mittleren Weißweinglas genießen.

Geröstete Möhren mit Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma und Granatapfel (vegan)

Spaghetti Pesto mit Garnelen

Mit Lamm Hack und Kräutern gefüllte Ochsenherztomaten

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.08.2025

Info zum Sekt:

Assemblage aus Grüner Veltliner, Chardonnay und Zweigelt.

Tirage 06/2021, Degorgement 11/2024, Dosage 0g/l

Farbe/ Aussehen:

Mittleres Goldgelb; lebendige und intensive Pérlage.

Nase:

Eine wunderbar offene und intensive Aromatik strömt aus dem Glas hervor, reife Äpfel, Marillen, Brotkruste und Hefe bestimmen den Auftakt. Mit Sauerstoff gesellen sich kleine rote Früchte, Zwetschgen und unzählige wilde Kräuter hinzu. Ein dichter von Mineralität bestimmter großartiger Schaumwein kündigt sich an.

Gaumen:

Der Brut Nature Sekt vom Nikolaihof ist ein echtes Erlebnis ach am Gaumen, ich probierte ihn nach 2 Tagen der Öffnung und er stand da wie eine 1.Die saftige Frucht wird umspielt von einer markanten Mineralität, einer überaus intensiven und lebendigen Kohlensäure und einem sehr langen Nachhall. Ein Schaumein, der in Erinnerung bleiben wird und den man perfekt zu Umami Gerichten kombinieren kann.