



Pinot de Diel Sekt Brut, N°003 Ernte 2021

 750 ml

 Deutschland, Nahe

 Sekt

 9912012300

 Pinot Blanc/Weißburgunder, Pinot

Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %

Gesamtsäure: 7.3 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Nicht zu kalt aus großen Schaumweingläsern genießen!

Gratin von grünem Spargel mit Orangen (vegetarisch)

Lachsstrudel mit Grapefruit-Buttersauce

Wachtelsalat mit Traubenkernöl und geröstetem Spinat

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 09.04.2025

Info zum Sekt:

Die Trauben stammen aus dem Jahrgang 2021, degorgiert wurde im Mai 2024.

Die Dosage liegt bei lediglich 4g/l.

Farbe/Aussehen:

Strahlendes Goldgelb/ feine und breitgestreute Pérlage, dichte Schaumkrone.

Nase:

Der Pinot de Die Brut duftet nach Birne, Quitte und Zitrusfrüchten, dezente und elegante Noten von Weißbrot, geröstete Mandeln und Salzbutterschmecken deuten sich an. Es schwebt eine feine Mineralität über allem, die eine fantastische Tiefe durchscheinen lässt.

Gaumen:

Mit lebendiger Frische, deutlicher Zitrusnote und belebender Kohlensäure tritt er am Gaumen auf Parkett, wo er die Sinne verführt und belebt. Caroline und Sylvain haben einen saftigen und zugleich verführerisch frischen Schaumwein in die Flasche gezaubert. Perfekter Apéritif und Begleiter zu einer eleganten und feinschmeckerischen Küche.