



Andres&Mugler

Pinot Rosé Sekt Brut Nature



2023, 750 ml



Deutschland, Pfalz



Sekt



9912019218



Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:

12,5 %



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Rote Bete aus dem Salzteig (vegan)

Zander auf Perlgrauen mit Brombeeren

Ziegenkäse mit Asche und Früchtebrot

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 22.05.2025

Farbe/Aussehen:

Pink Grapefruit; feingliedrige breitgestreute Perlage.

Nase:

Der 2023er Pinot Rosé Brut zeigt sich überaus elegant in der Nase: kleine rote Beeren, Weinbergs Pfirsich, Mandeln, Haselnüsse, etwas Vanilleschaum, Kerbel und Efeu. Ein äußerst animierender Rosé Sekt, voller Feinheit und Finesse und zugleich mit viel Tiefe. Wunderschön zu sehen, wie er ohne jegliche Dropsigkeit auskommt.

Gaumen:

Der präzise und feine Auftakt zeigt sich salzig, schlank und mit belebender Perlage. Die feinen Beeren verbinden sich mit Würze und Gripp, im langen Nachhall dringen kräutrige und fruchtige Aromen erneut hervor, ein überaus frischer und eleganter Rosé Sekt und perfekter Speisenbegleiter.