

 **Andres&Mugler**

# *Fleur d'Emely Sekt Brut*

 2022, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 Sekt

 9912019211

 Muskateller

**Alkoholgehalt:** 1.200,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Apfel-Sellerie-Ravioli im Holunderblütenfond**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Lauwarmes Saiblingsfilet mit Apfel, Sellerie und**

**Holunderblütenfond**

(Fisch)

**Kaninchenterrine mit Estragon-Joghurt**

(Wild)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 01.07.2024

Farbe:

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen und stetiger Perlage.

Nase:

Die Nase des 2022 Fleur d'Emely Brut von Andres & Mugler aus dem pfälzischen Ruppertsberg ist von floralem Charakter geprägt: Weiße Rosen, Flieder und Muskatblüte bilden die Kopfnote dieses ambrosialen Nektars. Zarte zitrische Noten nach Zitronenöl und sein distinktiver traubig-weiniger Charakter zeichnen sein Naturell. Die Nase oszilliert zwischen Kopf- und Herznote, weißer Pfirsich sowie Borretsch und junge Erbsen skizzieren ihn als fröhliches Blumenkind mit roten Wangen und Strohblumen im Haar.

Mund:

Saftig im Antrunk, ist der Fleur d'Emely gesteuert durch die freudvoll herbe Frucht und das feinperlig animierende Mousseux. Niedrig dosiert, strahlt er am Gaumen durch den lang geschwungenen Säurenerv, aromatisch stets unterlegt von floralen Nuancen nach Flieder und Holunderblüten. Definitiv für die erste Hälfte des Tages geeignet.