



Pinot de Diel Sekt Rosé Brut, N°001 Ernte 2021

750 ml

Deutschland, Nahe

Sekt

9912012301

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!

Ziegenfrischkäse mit Feigen und Walnüssen (vegetarisch)

Austern mit Rauchfleisch (Angels on Horseback)

Bresse Pouarde mit Apfelspalten, Zimt und gerösteten Mandeln

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 09.04.2025

Farbe/Aussehen:

Elegantes Rosé mit orangefarbenen Reflexen/ feingestreute und lebendige Pérlage.

Nase:

Der Pinot de Diel Rosé Brut betört in der Nase mit kleinen roten Walderdbeeren und Waldhimbeeren, die sich mit wilden Kräutern, Graphit und einer feinen Pfeffernote.

Eine kühle und aristokratische Note die zarte jodige Anklänge zeigt liegt über allem und fasst den Duft wunderbar ein.

Gaumen:

Auf der Zunge besitzt er Zug und regt unglaublich an, der Speichel beginnt unmittelbar zu fließen, er ist eindeutig prädestiniert dafür nicht nur als Apéritif sondern auch als Begleiter von feinen Speisen zum Einsatz zu kommen. Der lange Nachhall kokettiert mit Frische und einer prägnanten Würze. Ein ganz wundervoller Schaumwein aus den Händen von Caroline und Sylvain.