Christmann & Kauffmann

Gimmeldinger Meerspinne Sekt Brut Nature

, 750 ml

Germany,

9912015236

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Nicht zu kalt aus großen Schaumweingläsern genießen!

Gegrillter Lauch mit Comté-Schaum, Trüffel und gerösteter Haselnuss (vegetarisch)

Kaisergranat, Kohlrabi, Schaumwein-Beurre-Blanc, Kerbel und Imperial Kaviar

Kalbsbries mit Morcheln und Brioche

Tasting review

by Christina Hilker on 16.08.2026

Info zum Sekt:
Die Gimmeldinger Meerspinne, historisch als "Mersbin" bekannt, liegt am östlichen Ausläufer des Gimmeldinger Tals. Die Chardonnay-Reben, gepflanzt 1995, profitieren von der Ostexposition und den kühlen Nächten durch den nahen Pfälzerwald. Der Boden besteht aus Buntsandsteinschotter und Löss auf Kalk.

Gelesen im August.2020, Der Grundwein gefüllt im Juni 2021, Spontangärung im Holzfass, 54 Monate Hefelager, Degorgement im November 2025 ohne Dosage.
Farbe/Aussehen:
Strahlendes Goldgelb mit überaus feiner und dichter Pérlage.

Nase:
Die 2020er Gimmeldinger Meerspinne ist ein unglaublich vielschichtiger, feiner und nuancierter Winzersekt. Es reihen sich Zitrus, Quitte, Weinbergs Pirsich und gelber Apfel ineinander ergänzt von salzigen Meeresbrise Aromen, Trockengebäck und Salicorn. Ein Schaumwein, der sich wunderschön auffächert und betört. Kühle, Finesse und Präzision gekonnt in die Flasche transportiert.

Gaumen:
Auf der Zunge angelangt ist es genau diese Feinheit, Eleganz und belebende Frische der belebenden und feinen Kohlensäure, die fasziniert. Knochentrocken kommt er wunderbar ohne jegliche Dosage aus und wirkt dabei gestochen scharf. Man kommt überhaupt nicht einhin an feines Essen zu denken während man ihn verkostet.