



Andres&Mugler

Cuvée Elena Sekt Brut

Nature



, 750 ml



Germany,



9912019219



„

Alkoholgehalt:

0,0 %

Food reccomendations

from Marian Henß

Gebratene Jakobsmuscheln mit Zitrusbutter und Majoran

Kürbis-Risotto mit weißem Pfeffer und Parmesanchip

Geflügel-Terrine mit Aprikosen-Chutney



Tasting review

by Marian Henß on 09.07.2025

Info:

Mit einem Verhältnis von 3,1g/l Restzucker bei 6,4g/l Säure bewegen wir uns um Grenzbereich von Brut Nature hin zu Brut.

Das gestaltet es aus gastronomischer Sicht milder und der Wein öffnet sich einem breiteren Publikum.

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit hellen Reflexen und einer feinen, sehr gleichmäßigen Perlage, die elegant im Glas aufsteigt.

Nase:

Die Nase zeigt sich kraftvoll, dunkel und würzig, mit einer markanten, maskulinen Anmutung. Reichhaltige gelbe Fruchtaromen von Khaki, Aprikose und Nektarine prägen das Bild, ergänzt durch Zitrusnoten wie Grapefruit, Blutorange und Pomelo, die sowohl herbe Frische als auch reife Süße vermitteln. Die Frucht changiert spannend zwischen Reife und herber Frische. Markant sind auch die Zesten dieser Zitrusfrüchte, die mit ihren etherischen Ölen zusätzlichen Tiefgang geben. Eine pikante Würze schwingt mit, zwischen Piment, weißem Pfeffer und Nelke, unterstützt von getrocknetem Majoran und Oregano, die dem Bouquet eine tiefgründige, herbale Note verleihen. Dezente Anklänge von Sauerteigbrot und Butterscotch sorgen für eine charmante, brotige und leicht süßliche Komponente, die den Sekt komplex und abwechslungsreich erscheinen lässt.

Gaumen:

Am Gaumen spiegelt sich das aromatische Profil der Nase: eine dichte, kompakte Struktur, getragen von gelber Frucht und herben Zitrusnoten. Die Säure ist präsent, bleibt jedoch moderat und perfekt eingebunden, sie verleiht dem Wein Frische und Lebendigkeit, ohne aufdringlich zu sein. Die feine Perlage schmilzt sanft ein und sorgt für eine cremige Textur sowie zusätzlichen Schmelz. Der Sekt wirkt insgesamt rund, harmonisch und balanciert, mit markanten würzigen Noten von Kräutern und Gewürzen, die ihm einen eigenständigen Charakter verleihen. Trotz seiner Brut-Nature-Stilistik bleibt er zugänglich und balanciert, ohne übermäßig karge Mineralik oder strenges

Terroirprofil. Der Abgang ist angenehm, lebendig und erfrischend.