

 **Karthäuserhof**

Karthäuserhof Brut, traditionelle Flaschengärung

 750 ml

 **Germany,**



 9912012092



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Flammkuchen mit Rucola und Ziegenfrischkäse (vegetarisch)

Austern mit Grapefruit

Kalbsfilet unter der Mandelsalzkruste auf Artischocken Böden
und Orangen, dazu Schaum vom Kartäuserhof Brut

Tasting review

by Christina Hilker on 29.12.2024

Info zum Sekt:

80% Riesling und 20% Weißburgunder.

Info zum Ausbau:

36 Monate Hefelagerung und 1,5g Dosage.

Farbe/Aussehen:

Helles Gelb mit deutlichen silbrigen Reflexen/Ultrafeine, breitgestreute Pérlage.

Nase:

Der 1/24 Kartäuserhof Brut versprüht eine wunderbare Finesse, Zitrus, grüner Apfel, kalkige Noten und eine deutliche Kräuterwürze machen den Auftakt.

Ein Top Sekt der Sauerstoff verträgt, es gesellen sich dann feinste Briochenoten, Austernschale, Meeresbrise, grüner Tee und Grapefruit hinzu, alles wunderbar ineinander verwoben.

Gaumen:

Das Mathieu Kaufmann als talentierter Sektmacher hinter diesem Produkt steht lässt sich nicht verleugnen. Gestochen scharf und mundwässernd fließt dieser edle und kühle Schaumwein über den Gaumen und regt sämtliche Geschmackspapillen aufs feinste an. Man möchte überhaupt nicht mehr von ihm lassen, feinnervig und zugleich cremig ist dieser Sekt nicht nur der perfekte Apéritif, sondern dieses Meisterstück kann man ganz vortrefflich zu feinen Speisen kombinieren. Wir stoßen an auf die deutsche Sektkultur mit französischem Esprit. Großartiges Preis-Werte Verhältnis.