## Christmann & Kauffmann

# *Cuvée No. 104, Sekt Brut Nature L21*

**750 ml**

**Germany,**

**9912015214**

**Alkoholgehalt:** 0,0 %




## Food reccomendations

from Marian Henß

Tatar von der Jakobsmuschel mit Fenchel und Zitronenöl

Gebackene Zucchiniblüten mit Ricotta und Zitronenthymian

Belon-Austern mit Bergamotte-Vinaigrette und weißem Pfeffer

# Tasting review

by Marian Henß on 27.10.2025

**Farbe:**

Brillantes Strohgelb mit feinen grünen Reflexen, glasklar und von gleichmäßig feiner Perlage durchzogen

**Nase:**

Ein Sekt der Filigranität, Frische und Struktur. Die Aromatik zeigt sich deutlich reduktiv, klar und straff, geprägt von grünen und gelben Nuancen: weißer Pfirsich, Abrieb von Zitrone und Bergamotte, gelber und grüner Apfel. Dahinter liegen kreidige, kalkige Töne, die den Duft erden und ihm die typische, lineare Kühle verleihen. Die Hefe ist präsent, aber perfekt eingebunden – sie wirkt mehr strukturgebend als aromatisch. Feine vegetabile und kräutige Akzente ergänzen das Bild: Fenchel, Fenchelkraut, Anis, Kerbel, Zitronenmelisse und Zitronenthymian. Ein Hauch weißer Pfeffer bringt Leichtigkeit und Spannung. Insgesamt eine Nase von kontrollierter Energie, die Frische, Reduktion und kalkige Präzision vereint.

**Gaumen:**

Mit dem ersten Schluck bestätigt er uns die straffe, puristische Linie der Nase mit beeindruckender Klarheit. Eine hochstehende, vibrierende Säure gibt die Richtung vor. Er wird von der geladenen Spannung getragen und von einem zarten, fast transparenten Schmelz der Kohlensäure flankiert. Der 1·0·4 wirkt kühl, hell und kontrastreich – ein Schaumwein mit Charakter und architektonischer Präzision. Die Frucht bleibt hellgelb und klar: Nashi-Birne, gelbe Zitruszeste, etwas Bergamotte. Diese Leuchtkraft trifft auf feine vegetabile Würze – Zitronengras, Zitronenthymian, Fenchel – und eine kalkig-mineralische Tiefe, die dem Wein Länge und Geradlinigkeit verleiht. Kein Schaumwein der Opulenz, dafür mit Zugkraft, der Klarheit und der vibrierenden Energie. Der Jahrgang 2021 zeigt sich in der hohen, aber perfekt integrierten Säure – kühl, fokussiert und mit präzisem Nachhall.