Weingut am Klotz

Pinot Extra Brut

, 750 ml

Germany,

9912023633

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	2 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

Safran Risotto mit Thymian (vegetarisch)

Muscheln mit gerauchter Sauce und roter Bete

Seeteufel im rohen Schinkenmantel auf Lauchgemüse

Tasting review

by Christina Hilker on 22.05.2025

Info zum Schaumwein:
Die Spätburgunder-Trauben wurden früh gelesen. Im Zusammenspiel mit den kalkhaltigen Böden des Isteiner Kirchbergs ergab sich ein Sektgrundwein mit knackig-animierender Säure. Die erste Gärung erfolgte zur Hälfte im mehrfach belegten Barrique, zur anderen Hälfte im Edelstahl. Im Juli 2022 erfolgte die Tirage-Füllung. Nach mindestens 34 Monaten auf der Hefe wurde der Sekt im März 2025 degorgiert und mit einer geringen Dosage von 2 g/l versehen.
Farbe/ Aussehen:
Strahlendes Goldgelb/lebendige und breitgestreute Pérlage.

Nase:
Der 2021er Pinot Extra Brut zeigt sich mit Weinbergs Pfirsich, hellen roten Früchten, nussigen Anklängen, Baumrinde, edlen Pilzen, deutlich Safran und intensiver mineralischer und kalkiger Prägung, sowie kräutriger Anmutung. Er mutet bereits in der Nase komplex und zugleich mineralisch pointiert an.

Gaumen:
Auf der Zunge glänzt er mit nussiger, hefiger Note, saftiger und charmanter Frucht und belebender Kohlensäure, die wunderbar in seinen saftigen Charakter eingebunden ist. Der perfekte Apéritif der mit salziger Note überaus betört und der zu pikanten Leckereien die perfekte Ergänzung darstellt. Sehr schöne Ergänzung des spannenden Sortiments!