



Andres&Mugler

Fleur d'Emely Sekt Brut



2023, 750 ml



Deutschland, Pfalz



Sekt



9912019217



Muskateller

Alkoholgehalt:

12,0 %

Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Burrata mit Avocado und Mango (vegetarisch)

Gegrillte Garnelen mit Salat von Wildkräutern und Erdbeeren

Topfensoufflée auf Rhabarber



Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 06.04.2025

Farbe/Aussehen:

Helles Gelb mit silbrigen Reflexen; super lebendige und feingliedrige Perlage.

Nase:

Mit dem 2023er Fleur d'Emely kündigen sich Frühling und Sommer an: Was für eine wunderschöne Aromatik von frischen Trauben, Aprikosen und Holunderblüte, markant eingerahmt von grünen, angenehm provozierenden Noten, die an noch feste Mango, wilde Minze und Brennnessel erinnern. Über allem schwebt eine Note, die an Zündplättchen erinnert und ihm Präzision und Tiefe verleiht.

Gaumen:

Hier wurde Trinkfreude ins Glas gezaubert, duftig, saftig, erfrischend, angenehm trocken mit mega feiner Kohlensäure. Die feine Würze und Mineralität die ihn umgibt verleiht ihm Zug und macht ihn zum perfekten Apéritif und Begleiter zu einer duftigen und leichten Küche, die von Kräutern und Gemüsen geprägt ist. Ein wunderbarer Winzersekt, der gekonnt Aromafülle mit Finesse und Tiefgang kombiniert. Bravo!