



Pinot de Diel Sekt Brut, N°004 Tirage 2023

 750 ml

 Deutschland, Nahe

 Sekt

 9912012339

 Pinot Blanc/Weißburgunder, Pinot

Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Jakobsmuschel, kurz gebraten, Blumenkohl & braune Butter
(Meeresfrüchte)

Lauch-Quiche oder Lauch-Tarte mit wenig Käse (vegetarisch)

Geflügelleber-Parfait mit Apfel, Brioche & etwas Säure (Geflügel)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.01.2026

Informationen zum Wein

Ein Sekt mit rund 60 % Weißburgunder und 40 % Spätburgunder, gewachsen auf verwitterten Böden des Rotliegenden. Der Ausbau des Grundweines erfolgte im Edelstahl. Nach der Assemblage erfolgte die Tirage im Jahr 2023. Nach über zwei Jahren Hefelager wurden die Flaschen von Hand gerüttelt und im Juni 2025 mit einer dezenten Dosage von 4 g/L degorgiert.

Farbe

mittleres Strohgelb mit eleganter Perlage

Nase

Der *Pinot de Diel* ist der Einstiegssekt des Weinguts auf sehr hohem Niveau. Der Burgunder-Schaumwein duftet intensiv nach gelbem und rotem Apfel, nach Birne und Mirabelle, nach Zitronenzesten und ein wenig Waldmeister, feiner Gesteinswürze, Hefe und Kräutern.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich, wie floral und zart, aber untergründig auch kraftvoll und intensiv sich der Sekt präsentiert. Weißfleischige Früchte, viel Saft und eine feine Würze prägen das Geschmacksbild. Dazu kommt ein angenehmer Druck, ein feiner Schmelz und ebenso feine Perlage. Neben der Hefe kommt hier noch ein bisschen was von Mandel- und Haselnuss-Pâtisserie hinzu.