

Blanc de Noirs Sekt, Brut Nature

 2019, 750 ml

 Deutschland, Rheingau

 Sekt

 99120111199

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Feigen mit Walnüssen auf geröstetem Brot

(Gemüse & Vegetarisch)

**Rindercarpaccio mit Rucola, Balsamico und
Pinienkernen**

(Fleisch)

**Jakobsmuschel im Schinkenmantel mit
Bohnenkernen und Mango**

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 06.06.2023

Info zum Sekt:

Die Trauben für diesen Sekt stammen aus den höheren Lagen des Weingutes, das Hefelager betrug 30 Monate.

Farbe:

Funkelndes Goldgelb, lebendige und breitgestreute Perlage.

Nase:

Der 2019er Blanc de Noirs Brut Nature duftet nach roten Beeren, Kräutern und viel steiniger und kühler Mineralität. Ein weiniges und facettenreiches Gesamtkunstwerk.

Gaumen:

Salzige Intensität zieht sich über die Zunge und verlockt zum zweiten Glas. Fantastischer Sekt in der Kombination mit pikanten Speisen.