## Peter Jakob Kühn

# *Blanc de Noirs Sekt, Brut Nature*

**2020, 750 ml**

**Deutschland, Rheingau**

**Sekt**

**9912011266**

**Pinot Noir/Spätburgunder**

**Alkoholgehalt:** 12,0 %




## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Radicchio Birnen Salat mit Walnüssen (vegan)

Blätterteig-Pastete mit Sardellen gefüllt

Terrine von der Poularde mit Zimt, Apfelspalten und gerösteten Mandeln

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 18.06.2026

**Info zum Sekt:**

Die Trauben werden in den etwas höher gelegenen kühleren Weinbergen gelesen.

Im Sommer nach der Ernte wird dieser Wein in Sektflaschen gefüllt und dabei mit Hefe beimpft. Dadurch wird die zweite Gärung zur Entstehung des Sektes eingeleitet.

Nach Ende dieser Gärung bleibt der Sekt 52 Monate auf der Hefe liegen

**Farbe:**

Funkelndes Goldgelb, lebendige und breitgestreute Perlage.

**Nase:**

Der 2020er Spätburgunder Blanc de Noirs Sekt Brut Nature zeigt sich mit roten Früchten, reifer Apfel, Zedernholz und nussigen Anklängen. Deutliche hefige Aromen und Anklänge von Steinpilzen und Sojasauce spiegeln pures Umami wider.

**Gaumen:**

Der Gaumen ist anregend trocken und präzise mit saftiger Frucht und belebender Struktur. Durch seine zarte Phenolik wirkt er nicht nur als Aperitif äußerst anregend, sondern zeigt sich auch als exzellenter Speisenbegleiter. Erdige Gerichte und Zubereitungen mit Röstnoten sind hier Trumpf.