

Ökonomierat Rebholz

Sekt "Pi" No. Cuvée XI, Extra Brut

 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 Sekt

 9912018250

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Austern

Sashimi

Backfisch

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 04.04.2026

Traditionell bereiteter Blanc-de-Noir-Sekt aus reinem Spätburgunder respektive Pinot Noir aus besten Lagen der südlichen Pfalz. Die Cuvée XI der „Pi“-Linie wird nach klassischer Flaschengärung mit längerer Hefelagerung ausgebaut, als Extra Brut mit nur minimaler Dosage degorgiert und mit rund 12% vol Alkohol abgefüllt, wodurch die Herkunft und Struktur des Pinot Noir möglichst pur gezeigt werden sollen.

Farbe:

Helles Zitronengelb mit lebendiger Perlage.

Nase:

In der Nase zeigen sich kühle Zitrusnoten nach Zitronen, Limettenabrieb und Pink Grapefruit Zesten, dazu kommt eingelegte Salzzitrone und eine salzige Brise, die an Meeresluft und nassen Stein erinnert. Feine Kräuternoten nach Zitronenmelisse und Verveine mischen sich mit weißen und zarten Orangenblüten, hellen Apfelaromen vom Typ Klarapfel sowie einem Hauch gebuttertem Toast aus.

Mund:

Am Gaumen ist der „Pi“ No., Cuvée XI Blanc de Pinot Noir Extra Brut von Ökonomierat Rebholz cremig, doch straff geführt, getragen vom feinen, dichten Mousseux. Die Aromatik erinnert an Zitronen Biskuitrolle, reifen Klarapfel und abermals Salzzitrone, unterlegt von eindeutig saliner Mineralität und einem grippy Gerbstoffgerüst, das ihm seine Substanz und in Stein gemeißelte Struktur verleiht. Die reife Säure ist gut integriert, die pudrige, hauchzart phenolische Textur sorgt für ein leicht staubiges, dusty Mundgefühl im besten Sinn. Ein Sprudel mit langem Nachhall und zitrischem Finish.