

2021 Cuvée No. 104 Sekt

Sektgut Christmann & Kauffmann
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Die Trauben für diesen erstklassigen Riesling-Sekt stammen teils aus klassifizierten Lagen in Gimmeldingen und Königsbach, gewachsen auf kargen, steinigen Böden aus Kalk und Buntsandstein. Die 4. Auflage der 100er-Serie steht dem genialen Vorgänger in nichts nach und setzt die «neue» Stilistik Riesling-Sekt mit Bravour in Szene. Weniger Frucht, dafür mehr Terroir und vor allem phenolischer Grip. Bereits im Duft präsentiert sich dieser Sekt puristisch, frisch und nobel. Dabei kommt die Riesling-Aromatik nur zart in Form von Zitronenzesten und gelbem Apfel zur Geltung, viel mehr spielen hier kreidige, feinwürzige und mineralische Akzente die erste Geige. Ungemein lebendiger Gaumen, ein richtiger Geradeauslauf mit viel Spannung und phenolischer Struktur. Die straffe Säure sorgt für eine geniale Frische, zugleich garantiert ein feiner Schmelz zusammen mit der zarten Perlage ein saftiges Mundgefühl. Strotzt im langen Abgang geradezu vor Energie und endet auf Salzzitrone. Kein Schmeichler, sondern ein puristischer Sekt mit viel Terroir-Charakter. (mh)

Genussempfehlung

Extra nature

Typ: Schaumwein

Land: Deutschland

Region: Pfalz

Genussreife: Jetzt - 2031

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Trinktemperatur: 8°C - 10°C

Traubensorten: Riesling

Allergene: Enthält Sulfite

Robert Parker: 92

Wine Spectator : 94

Weinwisser: 92

Vino Vario: 18+