



2021 Cuvée No. 204 Sekt

Sektgut Christmann & Kauffmann
150cl (3er-Karton)

Degustationsnotiz

Die neueste Version der Burgunder-Cuvée von Christmann & Kauffmann zeigt eindrucksvoll, wohin die Reise bei diesem aussergewöhnlichen Sekt-Projekt geht. Dank bestem Traubengut aus dem kühlen Jahrgang 2021, über 2,5 Jahren Hefelager und der Abfüllung ohne Dosage besitzt dieser Schaumwein eine perfekte Balance aus Frische, Charme und kernigem Grip. Die äusserst feine Perlage sorgt zudem für eine trinkfreudige Eleganz und erinnert dabei an einen edlen Winzer-Champagner, ohne jedoch den eigenen Charakter zu verlieren. Ganz im Gegenteil: Dank dem kleinen Anteil Weissburgunder besitzt dieser Sekt eine Extra-Portion florale Frische, die sich wunderbar mit der feinen Frucht vom Spätburgunder vermählt und zusammen mit den köstlichen Brioche-Aromen bis ins lange, zart salzige und herbe Finale anhält. Ein erstklassiger Spitzen-Sekt mit Tiefe und Persönlichkeit. (mh)

-  **Typ:** Schaumwein
-  **Land:** Deutschland
-  **Region:** Pfalz
-  **Genussreife:** Jetzt - 2031
-  **Alkoholgehalt:** 12% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** Pinot Noir, Chardonnay
-  **Allergene:** Enthält Sulfite
-  **Robert Parker:** 93
-  **Wine Spectator :** 94
-  **Vino Vario:** 19

Genussempfehlung

Extra nature