



Weingut Dönnhoff

2018

Pinot Sekt

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Zeigt bereits im Bouquet viel Pinot-Charakter und duftet nach gelben und roten Äpfeln, Quitten und Blüten, dazu noble Brioche- und Teigaromen vom langen Hefelager. Dem warmen Jahrgang 2018 trotz dieser geniale Sekt mit vifem Säurenerve, eleganter Perlage und finessenreicher Struktur, wirkt einerseits leichtfüssig und frisch, andererseits sorgen Aromen von Brioche und Toast für ein cremiges, weiches Mundgefühl. Bleibt im Abgang schön lange haften, wirkt nobel und bekommt durch die feine Kräuternote einen leicht herben Touch. Ein herausragender Schaumwein im Champagner-Stil, doch mit der eigenen Handschrift von Riesling-Meister Dönnhoff. (mh)

Genussempfehlung

Brut

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Deutschland

 **Region:** Nahe

 **Genussreife:** Jetzt - 2029

 **Alkoholgehalt:** 11.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 6°C - 8°C

 **Traubensorten:** Pinot Noir

 **Vino Vario:** 19