

Kirsten, Rieslingsekt trocken

| | |
|---------------|------------------------------------|
| Region | Mosel (Saar-Ruwer) |
| Erzeuger | Weingut Kirsten - Klüsserath Mosel |
| Alkoholgehalt | 12 % vol. |
| Rebsorte(n) | Riesling |
| Bestell-Nr. | DM0030109 |

Bernhard Kirsten hat frisch degorgiert und so können wir endlich wieder seinen traumhaft mineralischen Rieslingsekt anbieten, der unter den perlenden Schaumweinen deutscher Provenienz eine Ausnahmestellung einnimmt, und das zu einem mehr als sympathischen Preis! Obwohl dieser Jahrgangssekt wegen des langen Hefelagers von seiner Stilistik her eher dichter und fülliger gewirkt ist als dies normalerweise säurebetontere, schlankere Rieslinge zu sein pflegen, brilliert er durch seine schöne Frische und sein feines Perlenspiel und kommt auch nicht breit daher wie ach so viele belanglose Champagner. Seit Jahren ist dieser Sekt ein Renner in unserem Programm und bei Kennern wie Journalisten höchst angesehen: So ist auch der FEINSCHMECKER in seiner Januar-Ausgabe 2010 nach der „Verkostung von hunderten Gewächsen sechs unvergessene Weine des Jahres“ begeistert: Stuart Pigott, einer der renommiertesten FEINSCHMECKER-Experten, ist als Autor des Artikels entzückt von unserem Preis-Brecher vom Weingut Kirsten an der Mosel. Unser beliebtester Sekt Deutschlands, eine dramatisch gute Qualität zu einem geradezu unverschämt günstigen Preis, wird daher folgerichtig von Pigott als einer der sechs FEINSCHMECKER-Weine des Jahres seinen Lesern anempfohlen: Welch ungeheure Provokation renommierter Luxus-Produkte aus der Champagne! Stuart Pigott, FEINSCHMECKER - Wein des Jahrgangs: „Viele Schaumweine versuchen, Champagner zu kopieren. Bei den Ergebnissen gibt es alles, von hervorragend bis grässlich. Der Riesling Brut von Bernhard Kirsten und Inge von Geldern geht einen neuen Weg: Er duftet nach Mandarine und Pfirsich, also hochreifen Riesling-Trauben, und kommt mit einer Andeutung jener Hefearomen aus, die bei Champagner so ausgeprägt sind. Frucht und Cremigkeit werden von mineralischer Frische und zartem Mousseux exakt ausbalanciert, die Säure wirkt überraschend sanft. Das ist jedoch Analyse. Viel wichtiger ist: Der Sekt schmeckt!“ Und das Aromenspiel ist bei unserer neuen Füllung gleich spektakulär: Sehr komplexe Nase, saftige, geradezu frühlingshafte Früchte (weißer Pfirsich, aromatische Birne, erfrischende Zitrusnoten und Mandarinen) und dazu schöne Anklänge an Brioche. Am Gaumen eine tolle Frische, aber auch eine schöne Fülle



und Cremigkeit und der Abgang ist bemerkenswert lang. Der Preis ist angesichts der gebotenen Ausnahmequalität sensationell günstig. Doch überzeugen Sie sich selbst, ein Vergleich wird für Sie sehr

| | | | |
|-------------|---------|----------------------------|------|
| Allergene | Sulfite | Schwefelige Säure (frei) | k.A. |
| Restzucker | k.A. | Schwefelige Säure (gesamt) | k.A. |
| Gesamtsäure | k.A. | Analysedatum | |

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333