

## „R“ Pi No „Gold“ brut Rosé

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Ökonomierat Rebholz - Pfalz
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DPF034313

### Top 10: Winzersekt – VINUM Weinguide 2021

Gault&Millau: „Der bekennende Liebhaber feinsten Champagner (Hansjörg) stellt an seine (ausgezeichneten) Sekte viel höhere Ansprüche als andere. Rebholz ist in seiner Klasse vielleicht derjenige, der am meisten Risiko eingeht.“ Pi No „Gold“ ist mittlerweile zu einer echten Marke innerhalb des Rebholz-Imperiums geworden. Das „Gold“ bezeichnet hier die besonders lange auf der Hefe gelagerten Schaumweine. Der Rosé, eine großartig gelungene Vermählung von Pinot Noir und Chardonnay, verbrachte fast sechs Jahre – präziser gesagt satte 70 Monate – auf der Feinhefe, bevor er degorgiert wurde. Das erklärt, warum sich dieser Roséschäumer von 2013 (ein einfach genialer Sektjahrgang, da frisch und knackig), so ungemein fein und nobel präsentiert. Er duftet nach Zitruschalen, auch Himbeeren und zerriebenen Mandeln. Im Zentrum dieses nach traditionellem Verfahren auf der Flasche vergorenen Schaumweinwunders aus der Pfalz steht die Mineralität. Man vermeint Austern, Zitruswasser und einen Hauch Erdbeerfrucht am Gaumen zu verspüren. Dabei gefällt uns, wie wenig dieser bildhübsche „Brut“ dem Klischee eines rotfruchtigen Rosés entspricht. Das ist durchaus seriöser Sekt, mit wunderschöner Farbe und der Eleganz der Pinot-Noir-Traube, der vor allem vom so geduldigen wie kundigen Ausbau auf der Feinhefe geprägt ist. Ein Meisterwerk, und das zu einem Kurs, bei dem wir uns gleich gar nicht trauen, in Frankreichs Prestige-Region umzuschauen. Denn so ein Hefelager findet man dort quasi ausschließlich bei Spitzencuvées. Kein Wunder, dass die Jury des VINUM Weinguide 2021 diesen Sekt zu den 10 besten des Landes zählt. Eine große Auszeichnung – bei über 10.700



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

