Von der Mark Deutscher Sekt Diebskinzig Gemischter Satz Extra Brut

Baden - Duitsland

Weingut Jürgen von der Mark ligt in Baden en wordt geleid door de in Geisenheim opgeleide oenoloog en Master of Wine Jürgen von der Mark. Diebskinzig verwijst naar een perceel dat hij in 2015 als gemengde aanplant met veertien verschillende druivenrassen aanlegde. Voor deze Sekt 2022 bestaat de assemblage uit 45% Chardonnay, 40% Weissburgunder, 8% Savagnin en 7% Aligoté. Bourgondische rassen vormen daarmee de basis, terwijl Savagnin en Aligoté voor een eigenzinnig accent zorgen. De wijn wordt als Extra Brut gebotteld, met 4g/L restsuiker. De wijn rijpt 40 maanden op zijn eigen gisten, deze zeer lange rijping zorgt voor enorme complexiteit en tonen van brioche en noten. Een droge, originele Duitse Sekt die vooral door zijn ongebruikelijke druivenmix en herkomst opvalt.



Proefnotitie

Aroma's van citrus, groene appel, peer en wit fruit, aangevuld met subtiele tonen van brioche en een lichte nootachtige tonen. De wijn is strak, droog en energiek. Chardonnay en Weissburgunder zorgen voor wat meer rondeur en volume. Savagnin en Aligoté geven extra spanning en een frisse, licht kruidige toets.

Drinken bij

Dit is niet alleen een aperitiefwijn, maar juist ook interessant aan tafel. Mooi bij oesters, coquilles, sashimi, gerookte of gemarineerde zalm en andere vette vissoorten.

Houdbaarheid

Nu op dronk maar kan verder rijpen tot zo'n 10 jaar oud.

Druivenrassen

45% Chardonnay, 40% Weissburgunder, 8% Savagnin, 7% Aligoté





wijnkoperij van bilsen
MEER DAN 100 JAAR

Wijnkoperij van Bilsen
Korvelseweg 43
5025 JB Tilburg
013-5321201
www.wijnkoperijvanbilsen.nl