

# Vinicus

Wein, Destillate, Delikatessen....

*Vinicus . Seerobenstraße 32 . 65195 Wiesbaden*

## Expertise

### Fleur pétillante brut – Holunderblüte 2004er

Dieser Ausnahmeschaumwein zeigt sich in zartem Gelb mit grünen Reflexen, einem deutlichen Mousseux und spiegelt intensive Noten von Holunderblüten, Cassis und frischen Kräutern wieder.

Angenehme süße Andeutungen nach Bienenwachs und reifen gelben Früchten finden sich in der Nase.

Am Gaumen wirkt er lebhaft. Hier finden sich ebenfalls Holunderblüten und Cassisnoten, die sich mit der angenehm – erfrischenden Kohlensäure, würzig – kräutrigen, vor allem aber animierenden Gerbstoffen ergänzen.

Die Aromen wirken lange nach und zaubern zum Schluss frische Limettennoten dazu.

Dieser Holunderblütensekt ist ein willkommener Aperitif und eignet sich zudem hervorragend zu kräuterbetonten Speisen mit Frischkäse, Meeresfrüchten oder Salat.

Empfohlene Trinktemperatur: 7 – 9 Grad C.

Benjamin Gillert diplomierter Sommelier  
Inhaber der Fa. Weinleben, Hallgarten  
info@weinleben.de  
Niederwaldstraße 5  
65375 Oestrich-Winkel

Anke Fuchs diplomierte Sommelière  
Inhaberin der Fa. Vinicus, Wiesbaden  
Seerobenstraße 32  
D-65195 Wiesbaden  
0611-9885856  
info@vinicus.de

# Jan Buhrmann

## Sommelier

### Expertise

#### Fleur pétillante brut – Holunderblüte

Der Holunderblütensekt schimmert hellgelb mit leichten grünlichen Reflexen im Glas.

In der Nase entfaltet sich ein wahrer Aromenblumenstrauß: Holunderblüte mit Grapefruit gepaart mit krautigen Aromen nach Rosmarin und Minze.

Fein moussierend becirct er den Gaumen und endet mit einem langen intensiven Abgang.

Verzehrempfehlung: leichte Vorspeisen, Salate, Fischgerichte; Soufflés, Zitronentarte

Empfohlene Trinktemperatur: 7 - 9 Grad C.

Jan Buhrmann  
Chef-Sommelier im Restaurant „ENTE“

Grand Hotel Nassauer Hof  
Kaiser-Friedrich-Platz 3-4  
D-65183 Wiesbaden

0611 – 133 666  
weinwelt@nassauer-hof.de