

Resèrve Brut Sekt b.A.

Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Chardonnay, Weißburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	betörende Aromatik, zart cremige Textur, mit sehr gut eingebundener Säure
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 49 12

Charakteristika

Die feine Nase ist geprägt von Haselnuss, Brioche und Hefenoten, dazu Apfel, Apfelschale, Quitte und ein Hauch von weißen Blüten, feinste Perlage am Gaumen.

Klima/Terroir

In der Pfälzischen Region Mittelhaardt baut das Weingut von Buhl auf 59 ha Reben an. Das Haardtgebirge und der Pfälzerwald schützen die weltberühmten Weinlagen und nahezu 2.000 Sonnenstunden sorgen für viele warme Tage im Jahr. Die Reben wachsen auf Basaltböden und verwittertem Sandstein gemischt mit Kalk, Lehm und Ton.

Ausbau

Nach der selektiven Handlese werden die Trauben schonen gepresst und temperaturgesteuert vergoren. Zur Sektherstellung wird ausschließlich die traditionelle, klassische Flaschengärung verwendet. Hierbei wird der Grundwein individuell in jeder Flasche einer zweiten Gärung unterzogen und nach Reifung für mindestens 9 Monate gerüttelt und degorgiert.

Das Weingut

Das Weingut Reichsrat von Buhl zählt seit über 150 Jahren zum Kreis der renommiertesten Weingüter Deutschlands. Seit der Gründung im Jahr 1849 steht Reichsrat von Buhl für eine terroirgeprägte, zeitlose Stilistik, die sich nie an der Mode orientiert hat, sondern stets die Herkunft der Traube. Das Weingut befindet sich seit 2005 im Besitz der Neustädter Familie Niederberger, der auch die renommierten Weingüter Bassermann-Jordan und von Winning gehören. Mit dem Weinjahrgang 2013 wird ein neues Kapitel in der Geschichte des einzigartigen Weinguts aufgeschlagen. Das neue Team um Geschäftsführer Richard Grosche wird durch den Neuzugang von Mathieu Kauffmann, bisher Kellermeister des berühmten Champagnerhauses Bollinger, verstärkt.



REICHSRAT VON BUHL

