



Reichsrat von Buhl Reserve Sekt Brut

Sekt / Schaumwein / Champagner

Eine feine Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay.

0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 22,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 16,50

Artikel: Reichsrat von Buhl Reserve Sekt Brut

Land: Deutschland

Region: Pfalz

Erzeuger: Reichsrat von Buhl

Rebsorte: Etwa 2/3 Weißburgunder und 1/3 Chardonnay

Alkohol: 12,5%

Charakteristik: Direkt beim Eingießen in das Glas (im Idealfall ein Weißweinglas!) strömt Ihnen eine betörende Aromatik mit saftiger Williams Christ Birne, Mandarine und Haselnuss entgegen. Am Gaumen zart cremige Textur, druckvoll, sehr gut eingebundene Säure und langes Finale.

Trinktemperatur: 6 - 8° C

Serviervorschläge: Ein idealer Aperitif, der Speisen liebt.

Philosophie:

Die Idee hinter dem Reserve Brut ist die, eines klassischen Brut ohne Jahrgang, der möglichst homogen von Füllung zu Füllung schmeckt und das über Jahre oder Jahrzehnte. Es steht also ganz klar die Hausstilistik im Fokus und nicht ein einzelner Jahrgang. Erzielt wird dies durch einen gezielten Einsatz verschiedener Reserve-Weine, die bei VON BUHL im Keller lagern.

Ausbau der Grundweine:

Selbstverständlich sind auch diese Reserve-Weine als klassische Sektgrundweine ausgebaut, dürfen aber deutlich länger auf der Vollhefe lagern, teilweise im Holz, teilweise im Edelstahl. Die Cuvée besteht aus vielen verschiedenen Elementen, von jungem bis gereiftem Sektgrundwein, Weißburgunder mit und ohne Holz, Chardonnay mit und ohne Holz.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Weingut Reichsrat von Buhl GmbH

Anschrift: Weinstrasse 18-24, D-67146 Deidesheim

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 01.07.2020