Weinquelle®
Ihr Qualitätsfachhandel für Weine und Spirituosen

# Reichsrat von Buhl Spätburgunder Rosé Sekt Brut 2016

Sekt / Schaumwein / Champagner

Ein großer Solist.

Jahrgang 2016 - 0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

**Artikel:** 2016 Reichsrat von Buhl Spätburgunder Rosé Sekt Brut
**Land:** Deutschland
**Region:** Pfalz
**Erzeuger:** Reichsrat von Buhl
**Jahrgang** 2016
**Rebsorte:** 100% Spätburgunder
**Alkohol:** 12,5%
**Restzucker:** 4,6 g/l
**Säure:** 4,9 g/l
**Charakteristik:** Rote Beeren, Hagebutte und Brioche in der Nase. Cremige, feinperlige Textur mit frischer Säure und lang anhaltendem Abgang.
**Trinktemperatur:** 7 - 8° C
**Serviervorschläge:** Dieser Rosé ist ein großer Solist, ist aber ebenfalls zu allen Speisen, die auch zu einem Spätburgunder passen, zu empfehlen.

Die Lese der Spätburgunder Trauben für die Produktion des Sektgrundweins für den Rosé läutet Jahr für Jahr den Erntebeginn bei Reichsrat von Buhl ein.

Dank Mathieu Kauffmann‘s Fachkenntnissen (Kellermeister bei Champagne Bollinger von 2001-2012) hat man bei Reichsrat von Buhl den eigenen Stil und das eigene Qualitätsniveau geschaffen: Die Trauben werden mit der Hand selektiv gelesen. Nur die ersten 50 % der Pressung werden für den Sekt verwendet und nach kurzer Maischestandzeit direkt gepresst (kein Saftbzug wie der oft typische Rosé Saignée, als Nebenprodukt der Rotweinproduktion).

Dieser Rosé besteht zu 100 % aus Spätburgunder Trauben, teilweise vergoren und ausgebaut im Edelstahl und in Doppelstück-Fässern (2400l). Keine Schönung und nur minimal geschwefelt. Traditionelle Flaschengärung auf der Vollhefe für 20 Monate.

**Produktdetails**
**Zutaten/Allergene**
**Allergene:** Sulfite
**Weitere Angaben**
**Ursprungsland:** Deutschland
**Unternehmen:** Weingut Reichsrat von Buhl GmbH
**Anschrift:** Weinstrasse 18-24, D-67146 Deidesheim

# Datenblatt : Reichsrat von Buhl Spätburgunder Rosé Sekt Brut 2016

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006
Letzte Aktualisierung: 14.08.2020