



Reichsrat von Buhl Spätburgunder Rosé Sekt Brut 2017

Sekt / Schaumwein / Champagner - Deutschland

Ein großer Solist.

Jahrgang 2017 - 0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 23,93 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 17,95

Artikel: 2017 Reichsrat von Buhl Spätburgunder Rosé Sekt Brut

Land: Deutschland

Region: Pfalz

Erzeuger: Reichsrat von Buhl

Jahrgang: 2017

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 Saftzug 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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006
Letzte Aktualisierung: 28.09.2021