

# Die wunderbare Perlenwelt bei Reichsrat von Buhl:



## Der Riesling Sekt

ist ein rebsortenreiner Jahrgangssekt aus der Pfalz, in der klaren Buhl-Stilistik konsequent trocken ausgebaut, filigrane, vielschichtige Rieslingaromatik mit Pfirsich- und Aprikosennoten, einer feinen Mineralität und belebender Säure. Animierendes, sehr feines Perlenspiel, köstlich und charmant.

**Riesling Sekt Brut 2016**  
0,75l 16,90 €

**Riesling Sekt Brut 2014**  
**Magnum**  
1,5l 39,90 €

## Die Réserve Brut

ist eine Cuvée in traditioneller Flaschengärung aus weißen Rebsorten, die auch für Champagner verwendet werden: 80% Weißburgunder und 20% Chardonnay. Réserve heißt, dass neben dem Grundwein aus aktuellem Jahrgang immer ca. 30% Reserve-Weine aus älteren Jahrgängen in der Cuvée verarbeitet werden. Rund und ausgewogen, Duft nach Haselnusssträuchern, weißen Blüten und Williams-Christ-Birnen, feine Brioche- und Bratapfelnoten. Kleinperlige, sehr samtige und langanhaltende Perlage.

**Réserve Brut**  
**Halbe Flasche**  
0,375l 12,80 €

**Réserve Brut**  
0,75l 19,90 €

**Réserve Brut**  
**Magnum**  
1,5l 42,00 €

## Der Rosé-Sekt

ist aus 100% Spätburgunder aus der Pfalz, in traditioneller Flaschengärung 18 Monate auf der Hefe gereift. Rote Beeren, Hagebutte und Brioche in der Nase. Cremige, feinperlige Textur mit frischer Säure und langanhaltendem Abgang. Sascha Speicher in der Weinwirtschaft: "Endlich auch ein Rosé brut, der so richtig knallt."

**Spätburgunder Rosé**  
**Sekt Brut 2015**  
0,75l 22,90 €

## Das Prestige-Projekt

Die ersten, wenigen Flaschen des Prestige-Projekts von Mathieu Kauffmann, aus 100% Spätburgunder, in Edelstahl, Tonneaux und Doppelstücken aus Spessart-Eiche ausgebaut und 40 Monate in der Flasche auf der Hefe gereift. Im Mai 2017 degorgiert, ohne Dosage abgefüllt. Zarte Aromen von Minze, Himbeeren, Veilchen, mineralisch mit Brioche-noten, sehr feine, nachhaltige Perlage. So beschreibt die FAZ diesen Rosé: „Es ist ein archimedisches Eureka, ein Sekt auf Augenhöhe mit Roederers Cristal und Krugs Rosé, salzig, würzig, mineralisch und zugleich so cremig, als käme er aus einer Kellermeister-Pâtisserie, ein deutscher Winzersekt, der so viel zu erzählen hat wie Proust und es so elegant tut wie Balzac“. Also: Viel Poesie in der Flasche! *Es sind nur wenige Flaschen verfügbar. Deshalb bei diesem einen Sekt leider elitär statt egalitär: Abgabe nur 1 Flasche ausschließlich an Kunden, die gleichzeitig das Perlenpaket oder mindestens 6 Flaschen anderer Sekte von Reichsrat von Buhl kaufen. Nur solange Vorrat reicht.*

**Rosé Sekt Prestige Brut 2013 54,00 €**

## DAS WEIHNACHTS- UND SILVESTER-PERLENPAKET

bis 31.12.2018

mit 2 x je 3 Flaschen 0,75l  
**Riesling und Réserve**  
für **99,00 €**

WEINE  
**GARIBALDI**  
DELIKATESSEN

Reichsrat von Buhl und Mathieu Kauffmann in der Presse

*„Lieber egalitär als elitär“* unter diesem Titel hat der Autor Jakob Strobel y Serra in der FRANKFURTER ALLGEMEINE ZEITUNG am 19. Oktober 2018 eine Eloge über das Weingut Reichsrat von Buhl und über Mathieu Kauffmann veröffentlicht.

Der Elsässer Weinmacher war 13 Jahre lang Kellermeister bei dem führenden Champagnerhaus Bollinger, bis er 2013 zu Reichsrat von Buhl wechselte, um mit dieser traditionsreichen Kellerei deutschen Winzersekt zu kreieren, so exzellent wie feiner Champagner.

Mathieu Kauffmann hat *„bei einem der Granden des deutschen Weinbaus angeheuert, einer Institution vatikanischen Ranges, 1849 in Deidesheim gegründet. Fast alle Buhls waren Reichsräte der Krone Bayerns und Abgeordnete der badischen Landtage, sie schenkten ihre Weine bei der Eröffnung des Suez-Kanals aus und gewannen bei Weltausstellungen von Paris, Brüssel, St. Louis und Philadelphia Goldmedaillen im Akkord. Das Haus gehört zu den hochwohlgeborenen Gründungsmitgliedern des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter, bewirtschaftet allein zwanzig Hektar Große-Gewächs-Lagen... und ist trotzdem weit davon entfernt, sich mit elitärem Dünkel zu parfümieren.“* (FAZ)

Und genau das sei der Grund, warum Mathieu Kauffmann von der Champagne in die Pfalz gezogen sei: *„In der Champagne herrschten Standes- und Kastendenken, man sei entweder arm oder reich, oben oder unten, links oder rechts. In der Pfalz hingegen sitze der Chef beim Weinfest Schulter an Schulter neben seinen Arbeitern, denn hier sei man solidarisch statt snobistisch, egalitär statt elitär.“* (FAZ) Das klingt ja fast wie ein ganzjähriges Münchner Oktoberfest!

Was ist nun das Besondere, das der Qualitätsfanatiker Mathieu Kauffmann aus der Champagne in die Pfalz mitgebracht hat? Und was zeichnet die Prestige-Weine aus, die bei von Buhl im Keller reifen und von denen mit dem Rosé Sekt Prestige 2013 gerade ein paar Flaschen Vorgeschmack auf den Markt kamen? Da sind zum Beispiel eine spezielle Degorgiermaschine und der Ausbau seiner Prestige-Gewächse in kleinen Eichenfässern. Das sind Schritte eines sehr bedachten Vorgehens vom Weinberg bis zur Vermarktung: Mathieu Kauffmann *„bewirtschaftet seine Weinberge biodynamisch, lässt die Trauben in Frieden natürlich reifen, erntet sie vergleichsweise früh, weil für ihn Finesse viel wichtiger ist als Fruchtbombenwucht, presst sie mit größter Vorsicht, damit die Kerne nicht verletzt und die Grundweine nicht bitter werden, und verzichtet entgegen der herrschenden Lehrmeinung fast völlig auf Schwefel zur Stabilisierung“* (FAZ). Das „kontrollierte Nichtstun“ ist das Keller-Motto von Mathieu, womit er sich in die Reihe der großen Weinmacher einreicht, die ihre Rolle nicht als Macher, sondern eher als Geburtshelfer definieren.

Ob in den Manufaktur-Sekten oder den Prestige-Sekten – in jeder Flasche aus dem Keller von Reichsrat von Buhl spiegelt sich die Bescheidenheit und die Leidenschaft Mathieu Kauffmanns wider. Und das ganz Besondere daran: Die Preise dieser Perlenschätze sind auch eher egalitär als elitär.

Der richtige deutsch-französische Trinkspruch dazu: Vive la Pfalz!