



Scheurebe Auslese 2016

Bio-Wein

Betörende Fruchtaromen erinnernd an Cassis und Stachelbeere, vielschichtig und elegant in der Art

Winzer: Reichsrat von Buhl

Region: Pfalz

Rebsorte: 100% Scheurebe

Farbe: weiß

Ausbau: Stahltank

Alkohol: 10.5 % vol

Trinktemperatur: 10 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Zu scharfer Thai-Küche sowie zu Aprikosentarte mit gehobelten Mandeln

0.375 l – Bestellnummer n147016

Reichsrat von Buhl Pfalz

„Ohne Wein wäre mein Land wie ein Friedhof auf dem Mond?“, sagt Mathieu Kauffmann, ehemaliger Kellermeister des Champagnerhauses Bollinger. Er kam 2013 nach Deutschland zu Reichsrat von Buhl und übernahm die oenologische Leitung dieses renommierten Weinguts. Der Weinbaubetrieb verfügt seit 1849 über die besten Lagen an der Mittelhaardt, dem Herzen des Pfälzer Weinbaugebiets. Unter der Führung von Richard Grosche und Mathieu Kauffmann entstehen hier hochwertige Rieslingweine und Sekte mit einer ganz eigenen Stilistik. Restsüße ist Gleichmacherei, finden die beiden, und

deshalb werden alle Weine konsequent trocken mit maximal 3 Gramm Restzucker ausgebaut. „Diese Stilistik hat man schon vor 150 Jahren als bestmögliche Interpretation des eigenen Terroirs erkannt, und es ist unsere historische Verpflichtung, hier wieder anzusetzen“, betont der Weinenthusiast Grosche, der vor seiner Berufung zu Buhl jahrelang als Weinjournalist tätig war. Neben den Rieslingweinen gilt die Leidenschaft der beiden den edlen Perlen in Flaschengärung, die zu den besten in Deutschland gehören.