Rosé Sekt Prestige brut 2013

Bio-Wein

Aromen von Minze und Veilchen, hellbeerig, sehr mineralisch mit Briochenoten, elegante Perlage, sehr langer Abgang

Winzer: Reichsrat von Buhl
Region: Pfalz
Rebsorte: 100% Spätburgunder
Farbe: rosé
Ausbau: Trad. Fl.gärung, 40 Mon. Hefelagerung, zero Dosage
Alkohol: 12.5 % vol
Trinktemperatur: 6 - 8°C

Kulinarischer Tipp: Aperitif, genialer Essensbegleiter zu hellem Fleisch und würzig zubereitetem Fisch

0.75 l – Bestellnummer n149713

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?, etont 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.

Abbildung unverbindlich