

2013 Rosé Prestige Brut 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01401123

Reichsrat von Buhl



 Vegan



Informationen

Kategorie: Sekt/Qualitätsschaumwein

Farbe: rosé

Geschmack: brut

Jahrgang: 2013

Rebsorten: Spätburgunder

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: Winzersekt

Land: Deutschland

Region: Pfalz

Verschluss: Sekt-/Champagnerkork

Ausbau: Großes Holzfass/Fuder

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Öko-Kontrollstellennummer Produzent: DE-ÖKO-003

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Biologischer Anbau: Ja

Beschreibung

Grandioses Comeback des Rosé Prestige Sekts 2013 nach 68 Monaten Hefelager. Für diesen eindrucksvollen Prestige Sekt verwenden Reichsrat von Buhl ausschließlich allerbeste und selektiv von Hand gelesene Spätburgunder Trauben, die allesamt aus eigener Rebfläche stammen. Während der letzten Jahre haben Reichsrat von Buhl ein eigenen Stil im Bereich der Sekte geschaffen und konnten dabei ein begeisterndes Qualitätsniveau erreichen, das neue Maßstäbe setzt. Die qualitative Spitze dieses Bestrebens bilden Prestige Sekte. Es bleibt auch künftig Reichsrat von Buhls Anliegen, dieses Niveau stetig zu verbessern und weiter zu entwickeln. Freuen Sie sich auf den Genuss dieses -late release- Prestige Sektes auf höchstem Niveau und in Bioqualität. Teilweise vergoren und ausgebaut im Edelstahl und 500l Tonneaux (franz. Eiche). Keine Schönung und nur minimal geschwefelt.

Allergene

Enthält Sulfite: Ja



Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
<https://www.weinhaus-stetter.net/>
© Weinhaus Stetter

2013 Rosé Prestige Brut 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01401123

Reichsrat von Buhl



 Vegan



Produzent

Das VDP Weingut liegt in der Gemeinde Deidesheim im deutschen Anbaugebiet Pfalz. Besondere Aufmerksamkeit wird auf Ertragsreduzierung und selektive Lese gelegt. In den einzelnen Lagen werden die Trauben sukzessive je nach Reifegrad in bis zu fünf Gängen in kleinen Körben gelesen. Nach schonender Pressung erfolgt eine kontrollierte Vergärung mit dem Ziel reintonige Weine mit ausgeprägtem Fruchtaroma, hohem natürlichen Kohlensäuregehalt und bei milden Weinen eine natürlicher Restsüße zu erhalten. Durch diese reduktive Arbeitsweise soll der natürliche Sorten- und Lagencharakter der Weine erhalten bleiben. falstaff: 5 Sterne und Gault&Millau: 4 Trauben



REICHSRAT VON BUHL

Reichsrat von Buhl

Deutschland / Pfalz

Weinstraße 18-24

67146 Deidesheim a.d.W.



Weinhaus Stetter

Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland

mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163

<https://www.weinhaus-stetter.net/>

© Weinhaus Stetter