

# 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 einen eigenen Stil im Bereich der Sektse geschaffen und konnten dabei ein begeisterndes Qualitätsniveau erreichen, das neue Maßstäbe setzt. Die qualitative Spitze dieses Bestrebens bilden Prestige Sekt. 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 Sekt 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 natürliche 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

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