

2014 Rosé Prestige Brut in Holzkiste 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01401124

Reichsrat von Buhl



Informationen

Kategorie: Sekt/Qualitätsschaumwein

Farbe: rosé

Geschmack: brut

Jahrgang: 2014

Rebsorten: Spätburgunder

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: Winzersekt

Land: Deutschland

Region: Pfalz

Verschluss: Sekt-/Champagnerkork

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Öko-Kontrollstellennummer Produzent: DE-ÖKO-003

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Restsüße: 3,3 g/l

Säuregehalt: 8,7 g/l

Biologischer Anbau: Ja

Beschreibung

1. Platz beim Drink Pink! Award des Deutschen Weininstituts. Die zarte Rosé Farbe lässt schon erkennen, dass dieser Spitzensekt ohne Dosage (und schon gar nicht mit Rotwein Dosage) degorgiert wurde, ganz pur 100% Spätburgunder aus der traditionellen Flaschengärung. In der Nase Cantaloupe Melone, Quitte, Hagebutte und natürlich die typischen Brioche Aromen eines langen Hefelagers. Sehr cremige, feinperlige Textur mit eleganter, klarer Säurestruktur und langanhaltendem Abgang. Grandioser neuer Jahrgang 2014 unseres Rosé Prestige Sekt nach 72 Monaten Hefelager! Für diesen eindrucksvollen Prestige Sekt verwenden wir ausschließlich allerbeste und selektiv von Hand gelesene Spätburgunder Trauben, die allesamt aus eigener Rebfläche stammen. Während der letzten Jahre haben wir bei Reichsrat von Buhl unseren eigenen Stil im Bereich der Sektse geschaffen und konnten dabei ein begeisterndes Qualitäts-niveau erreichen, das neue Maßstäbe setzt. Die qualitative Spitze dieses Bestrebens bilden unsere Prestige Sektse. Freuen Sie sich auf den Genuss dieses Rosé Sektes auf höchstem Niveau und in Bioqualität. BODEN Buntsandstein, Löss und Kalkstein



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

2014 Rosé Prestige Brut in Holzkiste 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01401124

Reichsrat von Buhl



ERNTET Selektive Handlese September 2014 ERTRAG ca. 45 hl/ha AUSBAU
Vergärung des Grundweins im 500l Tonneaux und im Edelstahltank.
Traditionelle Flaschengärung auf der Vollhefe für 72 Monate. Keine
Schönung und nur minimal geschwefelt. LAGERFÄHIGKEIT 10 Jahre nach
Degorgieren ESSENSEMPFEHLUNG Tuna Sashimi, Kalbfleisch mit Dattel-
tomaten, gegrillte Rotbarbe – oder einfach ein Sekt für große Momente.

Bewertungen

1. Platz beim Drink Pink! Award des Deutschen Weininstituts

Allergene

Enthält Sulfite: Ja

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

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