

Von Buhl Reserve Brut 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01118315

Reichsrat von Buhl



Informationen

Kategorie: Sekt/Qualitätsschaumwein

Farbe: weiß

Geschmack: brut

Jahrgang: 0

Rebsorten: Weißburgunder, Chardonnay

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: Winzersekt

Land: Deutschland

Region: Pfalz

Verschluss: Naturkorken

Ausbau: Großes Holzfass/Fuder

Trinkreife bis: 2028

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Öko-Kontrollstellennummer Produzent: DE-ÖKO-003

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Restsüße: 6,1 g/l

Säuregehalt: 8,3 g/l

Beschreibung

Die Idee hinter dem Reserve Brut ist die, eines klassischen Brut ohne Jahrgang, der möglichst homogen von Füllung zu Füllung schmeckt und das über Jahre oder Jahrzehnte. Es steht also ganz klar die Hausstilistik im Fokus und nicht ein einzelner Jahrgang. Erzielt wird dies durch einen gezielten Einsatz verschiedener Reserve-Weine, die bei uns im Keller lagern. Selbstverständlich sind auch diese Reserve-Weine als klassische Sektgrundweine ausgebaut, dürfen aber deutlich länger auf der Vollhefe lagern, teilweise im Holz, teilweise im Edelstahl. Die Cuvée besteht aus vielen verschiedenen Elementen, von jungem bis gereiftem Sektgrundwein, Weißburgunder mit und ohne Holz, Chardonnay mit und ohne Holz. Direkt beim Eingießen in das Glas (im Idealfall ein Weißweinglas!) strömt Ihnen eine betörende Aromatik mit saftiger Williams Christ Birne, Mandarine und Haselnuss entgegen. Am Gaumen zart cremige Textur, druckvoll, sehr gut eingebundene Säure und langes Finale. Ein idealer Aperitif, der Speisen liebt.



Weinhaus Stetter

Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland

mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163

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

© Weinhaus Stetter

Von Buhl Reserve Brut 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01118315

Reichsrat von Buhl



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 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