

# 2017 Von Buhl Riesling Brut 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01114017

## Reichsrat von Buhl



## Informationen

Kategorie: Sekt/Qualitätsschaumwein

Farbe: weiß

Geschmack: brut

Jahrgang: 2017

Rebsorten: Riesling, Riesling

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: Deutscher Sekt b.A.

Land: Deutschland

Region: Pfalz

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Öko-Kontrollstellennummer Produzent: DE-ÖKO-003

## Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Restsüße: 8,6 g/l

Säuregehalt: 6,7 g/l

## Beschreibung

Die Trauben für diesen Sekt werden selektiv von Hand gelesen. Nur die ersten 50 % der Pressung, die Cuvée, werden nach kurzer Maischestandzeit direkt gepresst und für den Sekt verwendet. Für diesen Riesling werden ausschließlich beste Riesling Trauben gekeltert. Die Vergärung und der Ausbau erfolgt zum einen im Edelstahltank und zum anderen in Doppelstück-Fässern. Anschließend erfolgt die traditionelle Flaschengärung für 20 Monate auf der Hefe. Unser Ansicht nach gibt es in Deutschland aktuell nur ganz wenige Riesling Sekt, die ein derart großartiges Preis-Genußverhältnis an den Tag legen. Matthieu Kauffmann hatte damals mit seinem 2013er Riesling Brut sicherlich für Furore bei allen Sekt-Produzenten gesorgt. Einen derart ausdrucksstarken Riesling Brut mit traditioneller Flaschengärung und langem Hefelager für unter 15 € anzubieten, war so bisher fast nicht möglich. Auch Jahre danach und inzwischen unter neuer Kellerführung beeindrucken die Sekt aus dem Hause Buhl immer noch durch großartige Qualität zu hervorragendem Preis.

## Allergene

Enthält Sulfite: Ja



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

# 2017 Von Buhl Riesling Brut 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01114017

## Reichsrat von Buhl



## 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