

2018 Von Buhl Rosé Sekt Brut 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01401118

Reichsrat von Buhl



Vegan



Informationen

Kategorie: Sekt/Qualitätsschaumwein

Farbe: rosé

Geschmack: brut

Jahrgang: 2018

Rebsorten: Spätburgunder

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: Winzersekt

Land: Deutschland

Region: Pfalz

Verschluss: Sekt-/Champagnerkork

Ausbau: Großes Holzfass/Fuder

Trinkreife bis: 2030

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Öko-Kontrollstellennummer Produzent: DE-ÖKO-003

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Restsüße: 4,2 g/l

Säuregehalt: 5,1 g/l

Beschreibung

Rote Beeren, Hagebutte und Brioche in der Nase. Cremige, feinperlige Textur mit frischer Säure und lang anhaltendem Abgang. Während der letzten Jahre haben Reichsrat von Buhl den eigenen Stil im Bereich der Sekt geschaffen und konnten dabei ein begeisterndes Qualitätsniveau erreichen, das Maßstäbe setzt. Es bleibt künftig das Bestreben, dieses Niveau stetig zu verbessern und weiter zu entwickeln. Die Trauben für diesen Sekt werden selektiv von Hand gelesen. Nur die ersten 50 % der Pressung, die Cuvée, werden nach kurzer Maischzeit direkt gepresst und für den Sekt verwendet. Für diesen Rosé werden ausschließlich beste Spätburgunder 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.

Allergene

Enthält Sulfite: Ja



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

2018 Von Buhl Rosé Sekt Brut 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01401118

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

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