

Rebholz, „R“ Pi No „Gold“ brut

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Ökonomierat Rebholz - Pfalz
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DPF031607

Restposten - Sie sparen 25%!

Gault Millau 2014: Zweithöchste Bewertung in der Kategorie „Bester Winzersekt Brut“! Gault Millau 2014: „Fruchtbetonter Champagnertyp – ausgezeichnet strukturiert!“ Hans-Jörg Rebholz ist bekennender Liebhaber feinsten Champagner, dementsprechend stellt er an seine Sekte die allerhöchsten Ansprüche – und wie in (fast) jedem Jahr findet er sich auf dem Treppchen der besten deutschen Sekte wieder. Gratulation in die Pfalz. Und die Wahl der richtigen Flasche zum Feiern dürfte hier nicht schwer fallen. Deutscher Spitzensekt ist Weltklasse. Wer könnte darüber besser urteilen als Caro Mauer? Die attraktive Weinjournalistin aus Bonn ist Master of Wine – und hat damit die höchsten Weihen erworben, die man als Weinfachmann/-frau erringen kann. Damit ist sie (neben drei Männern) die erste Frau aus Deutschland, die nun die begehrten Buchstaben „MW“ hinter ihrem Namen tragen darf. Sie urteilt dezidiert: „Zu Beginn des 20. Jahrhunderts genoss deutscher Riesling-Sekt weltweite Anerkennung und war oftmals teurer als Champagner. Dann folgte eine lange währende Depression, in der industrielle Massenerzeuger viele kleine, handwerklich arbeitende Sektellereien vom Markt verdrängten. Doch seitdem Deutschlands Winzerelite beginnt, sich verstärkt um Sektausbau zu kümmern, ist eine erfreuliche Entwicklung zu höchst individuellen Schaumweinen mit bestmöglicher Qualität zu erkennen: Traditionelle Flaschengärung – also das klassische Champagnerverfahren – ist dabei ebenso selbstverständlich wie ein langes Hefelager in traditionellen Sektflaschen. Daher steht in der Qualität deutscher Spitzen-Sekt Champagner heute kaum mehr nach, doch im Preis ist er meist unvergleichlich günstiger.“ Das beste Beispiel für dieses klare Urteil ist



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	33 mg/l
Restzucker	1.6 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	100 mg/l
Gesamtsäure	6.4 g/l	Analysedatum	04.04.2013

