

## Riesling Sekt brut

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Reichsrat von Buhl - Pfalz
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DPF040116

### Buhl 2016: Sekt 2.0

„Der beste Rieslingsekt Deutschlands! Es ist der erste deutsche Rieslingsekt, der ohne Zweifel mit wertvollen Markenchampagnern mithalten kann. Das war bislang nur die Ausnahme, von der man oft annehmen musste, sie sei zufällig entstanden.“ (Manfred Klimek) Jürgen Mathäß, Gault Millau Tester: „Der neue Riesling-Sekt des Weinguts Reichsrat von Buhl ist eine Sensation. Diesen würden wir – Herkunft Champagne vorausgesetzt und nur auf die Qualität geachtet – zwischen 40 und 50 Euro schätzen.“ In einer großen Blindverkostung des FALSTAFF schafften es 52 Weine bis ins Finale, Platz 1 geht an von Buhls Rieslingsekt: „Riecht beinahe wie ein Champagner aus der Côte des Blancs!“ Das waren, werte Kunden, in den letzten Jahren die Schlagzeilen zu den Meisterwerken von Mathieu Kauffmann. Er leitete viele Jahre als Önologe das Champagnerhaus Bollinger, eine nicht nur wegen der James Bond Filme legendäre Marke. Kauffmann ist zu Buhl in die Pfalz gekommen, weil er sein Leben lang davon geträumt hat, mit Riesling arbeiten zu können und aus dieser Edelrebe auch Premium-Schaumwein zu vinifizieren. Das Resultat ist das oben beschriebene, ein Testerfolg jagte den nächsten. Und niemals zuvor haben wir solche Mengen an deutschem Sekt verkaufen können, da auch Sie augenscheinlich höchst entzückt waren. Und heute präsentieren wir den bisher schlichtweg besten dieser Sekte, der er aus dem Jahrgang 2016 stammt! Wie kann man ein Produkt noch besser machen das schon perfekt ist? Indem man stets die eigene Messlatte etwas höher setzt. Diesen schmalen Grat zwischen Selbstüberschätzung und Vision wissen nur wenige zu meistern, doch Richard Grosche und Mathieu Kaufmann sind von solch selten gesehennem Schlag und wahre Visionäre. Ein perfektes Dream-Team! Bereits das Erstlingswerk war ein Erfolg wie es ihn wohl in Deutschland niemals beim Sekt gegeben hat. Doch bereits hier mahnte Grosche an, dass es sich lediglich um ein Erstlingswerk handle, welches man ob der enormen Neugier releasen wollte. Und nun, mit dem nunmehr vierten Jahrgang, 2016, hat sich Von Buhl einen Luxus gegönnt, der über all die erfolgreichen Jahre aufgebaut wurde. Mit nochmals höher angelegtem Hefelager, es sind mindestens 18 Monate, kommt zukünftig der Riesling-Brut auf den Markt. Und diese weiteren Monate der



Reifung auf der Hefe merkt man dem Sekt enorm an! Wer hätte gedacht, dass Das Niveau, welches der Sekt aus dem Hause Buhl unter Mathieu Kauffmann erreicht hat, ist wahrlich noch zu toppen! Was für ein Glücksgriff für Buhl, die Pfalz und alle, die in den Genuss dieser hervorragenden Schaumweine kommen. Bereits die Farbe beeindruckt mit leuchtendem Gold, dass Mousseux ist unwahrscheinlich feingliedrig und sehr komplex. Die Nase vermittelt Mineralität und Salzigkeit pur, die Frucht und Noblesse zeigt sich in den fein hineingewobenen Noten von Pfirsich, Aprikose und Blutorangen, dazu Anklänge von Brioche mit Salzbutter und duftige weiße Blüten. Noch eine Spur ausladender und detaillierter als 2015. Noten von kühlem Kalk fassen das Ganze wunderschön ein und verleihen ihm einen straffen, animierenden Charakter. Am Gaumen ganz leicht edles Holz, eine cremige Fülle und feine mineralische Noten. Kraftvoll und elegant zugleich. Langer anregender Nachhall! Ein Pfälzer Verführer und definitiv ein weiterer Meilenstein im Wirken von Mathieu Kauffmann, dem brillanten

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	5.3 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	7.3 g/l	Analysedatum	k.A.

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDEDB595

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD555