



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD55

Riesling-Sekt Brut

Region: Pfalz
Erzeuger: Weingut Reichsrat von Buhl - Deidesheim
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DPF040117

Deutschlands wohl bekanntester Riesling-Sekt, jetzt als Brut 2017!

Es ging wie ein Paukenschlag durch die deutsche Weinszene, als das altehrwürdige Haus Reichsrat von Buhl 2013 den Marketingspezialisten Richard Grosche und bald darauf den Önologen des Champagnerhauses Bollinger, den Elsässer Mathieu Kauffmann, verpflichten konnte, um wenig später den „Erstgebornen“, den Riesling-Sekt Brut, präsentieren zu können. Es war eine neue Ära. Die ist zwar, was das Personal angeht, schon Geschichte, doch der 2017er „von Buhl Riesling Brut 2017“ ist noch ein waschechter Kauffmann-Schäumer. Und das schmeckt man. Selten hat ein Sekt so viel Aufmerksamkeit erregt und eine ganze Branche verändert. Wie schrieb es der GAULT&MILLAU-Tester Jürgen Mathäß vor wenigen Jahren? „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.“ Zig Preise hat der „Brut“ gewonnen und auch unter Ihnen, liebe Kunden, sehr viele Freunde gewonnen. Das wird sich mit dem 2017er-Jahrgang kaum ändern – in seiner Preisklasse ist er top notch.



Der Riesling stammt aus unterschiedlichen Pfälzer Junganlagen. Kauffmann hat ein enormes Gefühl dafür, zum richtigen Zeitpunkt zu lesen, was bei Riesling noch viel sensibler ist als bei Chardonnay oder Pinot Noir, denn Riesling schmeckt schnell phenolisch, und das passt nicht zu einem Schaumwein. Verwendet wurde nur der Vorlaufsafft aus der ersten Ganztrauben-Pressung – ganz so, wie das für hochklassige Schaumweine Standard ist. Dann wurde der Saft durchgoren, auf Flaschen gefüllt und mindestens 20 Monate sur lattes gelegt für die zweite Gärung und die Reifung. Dosierte wurde im unteren Brut-Bereich. Was einen hier erwartet, ist zwar Riesling-Sekt, aber eben ganz anders als früher üblich. Es duftet nach knackigen Äpfeln und Birnen, Zitronen und Kumquats, Pfirsichen und Weißen Johannisbeeren. Dazu kommen feine Kräuternoten, ein wenig Brioche und Stein. Am Gaumen besticht der Sekt mit einer lebendigen Frische, einer sehr feinen Perlage, einer eleganten Cremigkeit und dem Saft von knackigem Stein- und Kernobst, Noten von Nüssen und Mandeln und einer feinen Mineralik. Das ist wieder große Klasse: Sie werden diesen Sekt lieben!