



REICHSRAT VON BUHL



Weingut Reichsrat von Buhl

Deutschland

Pfalz



## Riesling Brut Pfalz 2019 Reichsrat von Buhl

### Weingut

Seit seiner Gründung im Jahr 1849 steht das Weingut Reichsrat von Buhl für beste Rieslinge aus den ersten Lagen der Mittelhaardt. Und bis heute sieht man diese Tradition als absoluten Qualitätsanspruch und Grundphilosophie. Entstanden durch die Jordan'schen Teilung, die die Rebflächen von Andreas Jordan nach dessen Tod auf die drei Kinder Ludwig Andreas, Josefine und Margarete verteilte, gewachsen durch die Heirat von Armand von Buhl mit der Forster Winzertochter Juliane Schellhorn-Wallbillich, vererbt von der kinderlosen Frieda Piper von Buhl an Georg Enoch von und zu Guttenberg, ab 1989 verpachtet, während der laufenden Pacht verkauft und seit dem Jahrgang 2013 nun unter neuer Leitung im Auftrag und Sinne der Familie Niederberger geführt – so kann man die ruhmreiche Geschichte des Traditionshauses Reichsrat von Buhl stark verkürzt wiedergeben. Grundlegend für den neuen "Buhlschen" Stil war und ist sicherlich die Verpflichtung von Mathieu Kauffmann als neuen Kellermeister und Technischen Direktor. Kauffmanns Vergangenheit als Kellermeister bei Champagne Bollinger schlägt sich natürlich vor allem bei den Schaumweinen des Hauses als neue Stilausprägung nieder. Dadurch unterscheiden sich die Sekte von allem, was man in Deutschland so an "Winzersekten" kennt, bei denen vor allem der Grundweincharakter im Vordergrund steht. Bei Kauffmann hingegen wird alles dem Endprodukt Sekt untergeordnet, d.h. unter anderem entschieden frühere Lese, um mehr Frische und Säure zu erhalten. Und so sind die neuen von Buhl Sekte eher mit hochwertigen Champagnern vergleichbar.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	8.60 g/l
<b>Säure:</b>	6.70 g/l
<b>Geschmack:</b>	Trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Pfalz
<b>Rebsorten:</b>	Riesling

### Vinifizierung

Frühreifes Lesegut mit geringerem Zuckergehalt, klassisches Champagnerverfahren, 13 Monate Standzeit auf der Feinhefe

### Sensorik

Hell-golden, Citrus- und Pfirsichnoten, Aprikose, Hollunder und etwas Minze, feinste Perlage, dezent "Rieslingfruchtig"

### Passt gut zu

Tafelspitzsülze, Wildschweinterrine mit eingelegten Gurken

### Lagerfähig

3 Jahre

### Tipp

Wow! Was für ein Sekt! Klar gezeichnet von Kauffmanns Verständnis für die Produktionsweise hochwertiger Champagner, erinnert der von Buhl Riesling Sekt auch eher an seinen "großen Bruder" aus Frankreich, als an klassischen deutschen Riesling-Sekt. Das Traubenmaterial wird früh geerntet, um noch knackige Säure und wenig Zucker zu erhalten, was dem Endprodukt dann seine Frische und unglaubliche Finesse verleiht.