



REICHSRAT VON BUHL

Weingut 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.



Deutschland

Pfalz

Rose Brut 2015

Expertise

Jahrgang:	2015
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	7.80 g/l
Säure:	7.20 g/l
Geschmack:	Trocken
Anbaugebiet:	Pfalz
Rebsorten:	Spätburgunder

Ausbau

Flaschengärung

Sensorik

Lachsrosa, Grapefruit, Himbeeren und etwas Hollunder, Minze und frische Kräuterwürze, feinste Perlage und hochelegant

Passt gut zu

Meeresfrüchteplatte, Falafel mit Karottenauflauf

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Auch beim Rosé Brut zeigt Mathieu Kauffmann sein großes Können und seinen enormen Erfahrungsschatz aus seiner Zeit bei Champagne Bollinger. Hochelegant, feinste, gleichmäßige Perlage, die fast schon cremig die herrliche Frucht unterstreicht. Die erfrischende Säure, gepaart mit der süffigen Weinigkeit machen ihn zum perfekten Speisenbegleiter. Großes Kino....