



Weingut Reichsrat von Buhl



Deutschland

Pfalz



Reserve Brut Pfalz

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

Jahrgang:

Alkoholgehalt: 12.50 % Vol.

Restzucker: 3.80 g/l

Säure: 7.70 g/l

Geschmack: Trocken

Anbaugebiet: Pfalz

Rebsorten: Weißburgunder, Chardonnay

Ausbau

Flaschengärung

Sensorik

Goldgelb, reife Quitten und Äpfel, Weinbergspfirsich und etwas Brioche, zart-cremige feinste Perlage

Passt gut zu

Kalbsleber mit Äpfeln, 60° Lachs mit gedünstetem Fenchel

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Auch hier beweist Mathieu Kauffmann, was er drauf hat! Wer in Deutschland adäquaten Ersatz zu Champagner sucht, wird hier fündig. Nicht die Rebsorten, respektive Grundweine stehen im Vordergrund, sondern die kompromisslose Philosophie ein hochelegantes, finessenreiches Endprodukt zu schaffen. Was soll man sagen... Es gelingt!