

2015 REICHSRAT VON BUHL SUEZ VINTAGE DEUTSCHER SEKT B.A. PFALZ BRUT NATURE



40 Monate Reifung in Ruhe gehen zu Ende und haben etwas Eindrucksvolles entstehen lassen. Am 17. November 1869 wurde der Suezkanal während einer dreitägigen Feierlichkeit mit Wein aus unserem Hause eröffnet. Dieses historische Datum nehmen wir zum Anlass, um unseren „Suez Vintage 2015“ 150 Jahre später der Öffentlichkeit zu präsentieren. Eine selektive Handlese allerbesten Riesling Trauben, die Vergärung des Grundweins im Edelstahltank und in 500l Tonneaux Fässern sowie die traditionelle Flaschengärung auf der Vollhefe für 40 Monate haben einen Sekt für einzigartige Momente geschaffen. Freuen Sie sich auf den Genuss von 100% Riesling auf höchstem Niveau in Bioqualität.

SEKT

Saftige gelbfruchtige Noten und Brioche in der Nase. Zartcremige, feinperlige Textur mit frischer Säure und lang anhaltendem Abgang. Dieser Sekt wird sich in den kommenden 10 Jahren großartig entwickeln.

BODEN

Buntsandstein, Löss und Kalkstein

LESE

Selektive Handlese in der ersten
Septemberwoche

ERTRAG

ca. 45 hl/ha

AUSBAU

Vergärung des Grundweins im
500l Tonneaux und im Edelstahltank, traditionelle Flaschengärung
auf der Vollhefe für 40 Monate

LAGERFÄHIGKEIT

10 Jahre nach Degorgieren

ESSENSEMPFEHLUNG

Ein Sekt für einzigartige Momente

TRINKTEMPERATUR

ca. 7 - 8°C

ALKOHOL

12,5 Vol. %

SÄURE

7,4 g/l

RESTZUCKER

2,6 g/l

ARTIKELNUMMER

0115

