



BURKHARDTSCHÜR

PRESTIGE SEKT
est. 2012

Expertise

BLANC DE NOIRS BRUT

Artikel Nummer 52-I8 / L01-I8

PROVENIENZ

Ähnlich wie der Rosé Brut entsteht auch der *Blanc de Noirs Brut* aus Pinot Meunier, Pinot Noir und Chardonnay (6%). Die Pinot Meunier Trauben stammen vom Muschelkalkboden auf der württembergischen Seite des Taubertals, die Pinot-Noir-Trauben aus Bürgstadt vom Buntsandstein-Verwitterungsboden. Die Grundweine des aktuellen Jahrgangs stammen aus dem Jahr 2018. Bei der Pressung wurden gerade einmal 50 bis 55 % des Saftes gepresst, also nur die sogenannte Tête de Cuvée. Der Grundwein wurde spontan und mit viel Trub vergoren und lag nach dem spontan erfolgten biologischen Säureabbau elf Monate auf der Vollhefe im Doppelstückfass. Im August 2019 wurde der Grundwein zur zweiten Gärung gefüllt und die Flaschen bei 14 °C im historischen Gewölbekeller in Bürgstadt am Main für 32 Monate sur lattes gelegt. Das Dégorgement erfolgte im April 2022 mit gerade einmal 2 Gramm Dosage und 1 Gramm natürlichem Restzucker. Die Dosage Brut wird hier also auf angenehme Weise unterboten.

VERKOSTUNG

Der BurkhardtSchür *Blanc de Noirs Brut* bietet, wenn man so will, den preislichen Einstieg ins Sortiment. Qualitativ aber ist das schon ganz weit vorne. Wo sonst bekommt man auch in diesem Segment einen Sekt, der weit über 30 Monate lang auf der Feinhefe lag? Diese Zeit des Reifens wirkt sich positiv aus, wie man schon im Duft und in der feinen Perlage erahnen kann. Der Duft dieses Weißen von schwarzen Trauben verbindet eine Basis von Hefengebäck mit Vanillecreme, mürben roten Äpfeln, Roten Johannisbeeren und Berberitzen sowie mit ein wenig Steinobst und einem Hauch von Eisenkraut. Am Gaumen wird das lange Hefelager des Grundweins wie des Sekts und auch der Verzicht auf eine Filtration vor der Füllung offensichtlich.

Der *Blanc de Noirs Brut* zeigt eine beeindruckend komplette, reife und runde wie auch seidige Textur - er bietet eine wahre Geschmacksfülle und kleidet den Gaumen aus, während die reife und lebendige Säure für Spannung sorgt.

Dies ist ein cremiger Schäumer, der vom ersten Moment an elegant wirkt, dabei aber ein gutes Maß an kroidigen, jodigen und mineralisch frischen Noten mitbringt und mit einem Hauch von Salzigkeit im Finale noch zusätzlich den Trinkfluss fördert.

EMPFEHLUNG

Dim Sum.

Kurz angebratene Jacobsmuscheln mit Chorizo.

Leicht geröstete Wachteln mit Granatapfel und Radicchio.

ANALYSE

Tirage 08-2019 / Dégorgement 04-2022 / Hefelager 32 Monate / Alc. 12,5 % vol / Dosage 2,0g/L



BURKHARDTSCHÜR

PRESTIGE SEKT
est. 2012



Eichelmann
Deutschlands Weine 2021
91 Punkte

Meiningers
Deutscher Sektpreis 2020
91 Punkte

