



BURKHARDTSCHÜR

PRESTIGE SEKT
est. 2012

Expertise

ROSÉ BRUT

Artikel Nummer 42-I8 / L02-I8

Kaum eine andere Art des Schaumweins ist in den letzten zehn Jahren so populär geworden wie der Rosé. Im Idealfall verbindet er eine rote und eine gelbe Frucht, ferner feine Brioche-Noten mit steinigen und mineralischen Noten zu einem Schaumwein, der als Solist genauso überzeugt wie als Speisenbegleiter. Hier ist dieser Idealfall gegeben.

PROVENIENZ

Der BurkhardtSchür *Rosé Brut* ist eine Assemblage von Pinot Meunier, Pinot Noir und Chardonnay (5%). Die Pinot-Meunier-Trauben stammen vom Muschelkalkboden auf der württembergischen Seite des Taubertals, die Pinot-Noir-Trauben aus Bürgstadt vom Buntsandstein-Verwitterungsboden. Die Trauben wurden 2018 gelesen, spontan vergoren und ins Doppelstückfass gefüllt. Dort hat der Grundwein einen spontanen biologischen Säureabbau mitgemacht und lag bis zur Tirage, also zur zweiten Gärung auf der Flasche, auf der Vollhefe. Die Tirage erfolgte im August 2019. Die traditionelle Flaschengärung dauerte anschließend über 30 Monate bei 14° C im historischen Gewölbekeller in Bürgstadt am Main. Im April 2022 erfolgte das Dégorgement, und der Sekt erhielt eine Dosage von 4 g/L.

VERKOSTUNG

Der BurkhardtSchür *Rosé Brut* präsentiert sich lachsfarben im Glas bei einer feinen und lebendigen Perlage. Während der langen Lagerung sur lattes auf der Hefe hat eine Hefe-Autolyse stattgefunden, die sich in Noten von warmer und mit Butter bestrichener Brioche ausdrückt, auf der man einen Gelée aus roten Beeren und Grapefruits vorfindet. Diese Mischung aus roten Beeren, Brioche und zitrisch reifen Noten findet man auch am Gaumen, wo der Sekt zunächst angenehm trocken und geradezu steinig und erdig wirkt, bevor die rote Frucht langsam durchdringt und von gelbfleischigem Steinobst begleitet wird. Der *Rosé Brut* wirkt zu jeder Zeit seidig in der Textur, präzise in der lebendigen Säure und schlank im Körper. Dabei verbindet das feine Spiel der Perlage die einzelnen Komponenten zu einem so anspruchsvollen wie trinkfreudigen Ereignis.

EMPFEHLUNG

Nigiri- und Gunkan-Sushi.
Spaghetti all chitarra mit Kaisergranat, frischen kleinen Tomaten und bestem Öl.
Charcuterie und Wildpastete mit Bauernbrot, Salzbutter und Preiselbeeren.

ANALYSE

Tirage 08-2019 / Dégorgement 04-2022 / Hefelager 32 Monate / Alc. 12,5s % vol / Dosage 4,0 g/L



BURKHARDTSCHÜR

PRESTIGE SEKT
est. 2012



Eichelmann
Deutschlands Weine 2021
91 Punkte

Meiningers
Deutscher Sektpreis 2020
90 Punkte

