



BURKHARDTSCHÜR

PRESTIGE SEKT

est. 2012

Expertise *

BLANC DE MEUNIER'S BRUT NATURE

Artikel Nummer 20-20.21 / L05-20.21

PROVENIENZ

Längst hat sich das Sekthaus BurkhardtSchür einen Ruf als Spezialist, wenn nicht sogar als *der* Spezialist für Meunier-Schaumweine in Deutschland erworben. Den Meunier kann man, wie den Aligoté im Burgund, als wiederentdeckte Rebsorte bezeichnen. Nicht, dass sie in der Champagne keine Rolle gespielt hätte – sie ist dort seit mehr als 100 Jahren eine der drei wesentlichen Rebsorten. Doch erst seit etwa 25 Jahren traut man dem Pinot Meunier reinsortige Füllungen zu. Dem Schwarzriesling oder der Müllerrebe – beide Bezeichnungen findet man hierzulande – ging es ähnlich.

Der Blanc de Meuniers basiert auf Grundweinen aus den Jahren 2020 und 2021. Die Trauben stammen von Muschelkalkböden aus dem württembergischen Teil des Taubertals, wo man ganz ohne Frage den besten deutschen Meunier von teils sehr alten Rebanlagen findet. Nach der Gärung wurde der Meunier über knapp ein Jahr hinweg zu 60 % im Edelstahl und zu 40 % im Barrique ausgebaut, wo er einen spontanen biologischen Säureabbau durchlief. Nach zwölf Monaten Hefelager für den 2021er Jahrgang und 24 Monaten für den 2020er Jahrgang erfolgte die Tirage im August 2022. 40 Monate später wurde der Sekt im Dezember 2025 als Brut Nature dégorgiert.

VERKOSTUNG

Der BurkhardtSchür Blanc des Meuniers Brut Nature präsentiert auf schönste Weise seinen noch jugendlichen Charakter. Im Glas erscheint er intensiv stroh- bis kupferfarben mit einem Hauch von Orange und einer lebendigen, aber feinen Perlage. Im Duft verbinden sich Noten von frisch gepressten Mostäpfeln mit leicht exotischen Aromen reifer Mango. Hinzu kommen Anklänge von kühlem Verbenentee, Limettensorbet, Kräutern und Blüten.

Am Gaumen verschwinden die exotischen Noten vollständig, und der Sekt baut einen beeindruckenden Druck auf, der sich mit einer markanten Phenolik verbindet. Man spürt direkt den ernsthaften, auf Reifung und Komplexität ausgelegten Anspruch des Blanc des Meuniers. Die Kernobstnoten sind noch vorhanden, ebenso ein Hauch von Zitronen, allerdings eher von deren Zesten, dazu eine beeindruckende mineralische Spannung.

Der Verzicht auf eine Dosage macht die herben und mundwässernd salzigen Noten des Meuniers noch spürbarer. Das ist ein Schaumwein, der sich aus der Erfahrung heraus über viele Jahre hinweg exzellent weiterentwickelt.

EMPFEHLUNG

Für jeden Tag — *Gebratene Schweinekoteletts mit Spitzkohl und Senfkartoffeln*

Für Genießer & Hobbyköche — *Steinbutt auf Artischocken-Barigoule mit Beurre Blanc und Zitronenzesten*

Für die Gastronomie — *Bretonischer Hummer mit gegrilltem Lauch, Sauce aus gerösteten Schalotten und Algenöl*

ANALYSE

Tirage 08-2022

Dégorgement 04-2026

Hefelager 44 Monate

Alc. 12,0 % vol

Dosage -, g/L



BURKHARDTSCHÜR

PRESTIGE SEKT
est. 2012



SEKTHAUS BURKHARDTSCHÜR

Laura Burkhardt & Sebastian Schür · Raiffeisenring 1 · DE - 63927 Bürgstadt am Main
www.burkhardtschuer.de



eichelmann
2026
Hervorragendes
Weingut
★★★★