

Reichsrat von Buhl Riesling trocken 'F.P. Buhl' 2012

Reichsrat von Buhl



Die besten Lagen des Traditionshauses Reichsrat von Buhl im Glas: Die Cuvée, benannt nach dem Gründer Franz-Peter Buhl, besticht durch eine verführerische mineralische Struktur und Riesling-Lebendigkeit!

Weintyp	Weißwein
Produzent	Reichsrat von Buhl
Region	Pfalz
Rebsorte(n)	Riesling
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	12,5 %
Reifepotenzial	bis 2018
Ausbau	Edelstahltank
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Auszeichnungen & Kritikermeinungen

4,5 Sterne für das Weingut Eichelmann 2015 Deutschlands Weine

"Weltklasse-Erzeuger. (...) Seit 2009 ist der Betrieb bio-zertifiziert. Die Weine und Sekte waren das ganze letzte Jahrzehnt von zuverlässiger, sehr guter Qualität. In den letzten Jahren aber zeigten sie Größe, die Großen Gewächse vor allem, heute zählt das Gut zur Spitze in Deutschland."

3 rote Trauben Gault&Millau WeinGuide Deutschland 2015 für das Weingut

"Sehr guter Betrieb, verdient in seiner Klasse besondere Aufmerksamkeit. (...) Besitzerin Jana Niederberger hat mit Richard Grosche als Geschäftsführer und Mathieu Kauffmann als Kellermeister zwei fähige Köpfe installiert, die dem Betrieb ein griffiges Konzept verschrieben haben: klare Kante zeigen! Das zeigt sich in klirrenden, knochentrockenen Rieslingen mit eindeutiger Säure, die jedoch hervorragend integriert ist. Alle Weine haben Individualität und

Charakter, der Restzucker liegt oft unter einem Gramm. Dass dennoch enorm viel Geschmack bleibt, ist den hohen Extraktwerten zu verdanken. Hier etabliert sich gerade ein neuer Weinstil, den man in der Pfalz bislang so nicht kannte. Das ist ambitioniert, mutig und sehr gekonnt."

Vinum-Trinkreifetabelle 2015 über den Jahrgang 2012 in der Pfalz

"Exzellenter Jahrgang. Macht bereits Spaß, kann aber noch besser werden."

Wine in Black Bewertung: 94 Punkte

Es gibt nur wenige Weingüter, die in Deutschland derzeit so stark Vergangenheit und Zukunft des Rieslings verkörpern, wie Reichsrat von Buhl. Das Traditionshaus, ein Fahnenträger der Pfalz, hat sich durch die exzellente Bewirtschaftung der besten Lagen der Mittelhaardt einen Ruf wie Donnerhall erarbeitet. Nichts ist deshalb schöner, dass von Buhl mit seinem ‚F.P. Buhl‘ 2012 genau diese hohe Kunst der Riesling-Vinifizierung nun auf die Flasche bringt. Die Reben der besten Großen Lagen aus dem exzellenten Jahr 2012 (Vinum Trinkreifetabelle) wurden für diese Riesling-Cuvée verwendet! Fantastisch! Man darf sich freuen, denn mit unter 15 Euro pro Flasche ist diese Assemblage bester Lagen besonders schonend für den Geldbeutel eines Riesling-Liebhabers und solcher Wein-Enthusiasten, die mal Wein von Deutschlands bestem Winzerhaus probieren wollen!

Der Wein funkelt in strohgelber Farbe, das tolle Bouquet verströmt die klassische Riesling-Konzentration von Grapefruit, Pfirsichen und Quitte sowie einem leichten Hauch von mineralischen Noten. Im Mund umspült ein klarer, frischer und knackiger Körper den Gaumen, der sich finessenreich und balanciert im Nachhall langsam entwickelt.

Köstlich! Eine Riesling-Cuvée aus Deutschlands besten Lagen!

Weingut

Seit über 150 Jahren gehört Reichsrat von Buhl zur ersten Riege der deutschen Weingüter. In kurzer Zeit erlangte der damals junge Erzeuger Franz-Peter Buhl sowohl deutschlandweit als auch international Renommee. Im Jahr 2013 ging erneut ein Raunen durch die Weinpresse. Denn Mathieu Kauffmann, der ehemalige Chef de Caves des famosen Champagnerhauses Bollinger, stieg bei von Buhl als Winzer ein und wurde bereits 2019 'Winzer des Jahres'.

Der Wein

F.P. Buhl 2012 ist nach dem Gründer des Weinguts Franz-Peter Buhl benannt. Der Wein ist eine 100% Riesling-Cuvée aus verschiedenen Lagen, größtenteils aus den Grossen Gewächs Lagen in Forst. Die Reben wachsen hier auf einem Terroir aus Basalt, Kalk, Buntsandstein, Lehm, Löss und Ton. Der Ertrag lag bei 45l/ha. Nach der Lese, die in der 3. Oktoberwoche stattfand, wurde der Most im temperaturkontrollierten Edelstahl tanks fermentiert und auf der Hefe ausgebaut. Nach 3 Monaten folgte die Assemblage und Ende März 2013 schließlich die Abfüllung.