



# BURKHARDTSCHÜR

PRESTIGE SEKT  
est. 2012

Expertise

## BLANC DE BLANCS BRUT

Artikel Nummer 32-17 / L01-I7

### PROVENIENZ

Die Grundlage dieses *Blanc de Blancs Brut* bilden 100 % Chardonnay vom Kaiserstuhl. Die Reben stehen dort in hellem Löss mit einem Unterboden aus vulkanischem Verwitterungsgestein. Nach der Lese im Jahr 2017 wurden die Trauben sanft gepresst, sodass nur die besten rund 50 % des Saftes genutzt wurden. Dieser wurde spontan vergoren und kam für elf Monate im Barrique auf die Vollhefe, wo der Chardonnay einen spontanen biologischen Säureabbau durchführte. Im August 2018 erfolgte die traditionelle Flaschengärung über 36 Monate hinweg im historischen Gewölbekeller in Bürgstadt am Main. Degorgiert wurde im November 2020. Der *Blanc de Blancs Brut* erhielt gerade einmal 2 Gramm Dosage.

### VERKOSTUNG

Mit dem BurkhardtSchür *Blanc de Blancs Brut* bietet das Sekthaus einen Schäumer, der Kraft und Stoffliches auf überaus elegante Art und Weise mit Eleganz und Frische zu verbinden weiß. Im Auftakt zeigen sich bei diesem traditionell vergorenen Sekt Noten von weißen Blüten und ein Hauch von Honig, als wäre dieser fein auf ein ofenwarmes Croissant gestrichen worden. Dann zeigen sich Spuren von Lemoncurd, aber auch von einer frisch aufgeschnittenen reifen Zedrat-Zitrone. Mit Luft und leichter Wärme im Glas wird der Duft immer ausladender, und es kommen Noten von reifen Birnen, Butter und Mandeln hinzu. Am Gaumen zeigt sich sehr eindrucksvoll, dass das Haus immer feinere und immer substanzreichere Sekte hervorbringt. Das Spiel mit der Hefe und dem Trub in allen Stadien der Weinwerdung zahlt sich aus. Der Chardonnay wirkt einerseits grandios schmelzig und cremig, gleichzeitig aber baut sich ein Druck auf und zeigt sich eine Kraft, die man im ersten Moment gar nicht erwartet. Dafür spürt man sie umso nachhaltiger am Gaumen.

Dieser *Blanc de Blancs Brut* ist alles andere als ein Côte-des-Blancs-Champagner-Epigone.

Vielmehr zeigt er sich komplett eigenständig in seiner Reife, seiner Kombination aus warmen wie frischen gelben Noten, seiner feinen Würze und Steinigkeit, seiner betont eleganten Perlage und diesem Druck, der den Wein immer weiter nach vorne schiebt und erst in einem langen Finale irgendwann langsam verebbt.

### EMPFEHLUNG

Butter Chicken.

Risotto mit Birne und Gorgonzola.

Hummer mit Bisque auf Chicorée-Orangen-Salat.

### ANALYSE

Tirage 08-2017 / Degorgement 09-2021 / Hefelager 36 Monate / Alc. 12,5 % vol / Dosage 2,0 g/L



# BURKHARDTSCHÜR

PRESTIGE SEKT  
*est. 2012*



Eichelmann  
Deutschlands Weine 2022  
**91 Punkte**

Meiningers  
Deutscher Sektpreis 2021  
**91 Punkte**

