



BURKHARDTSCHÜR

PRESTIGE SEKT
est. 2012

Expertise

BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

Artikel Nummer 10-12 / L05-12

PROVENIENZ

Auch wenn sich *Blanc de Noirs Brut Nature* ganz ähnlich anhören mag wie *Blanc de Noirs Brut*, so sind dies doch zwei völlig unterschiedliche Sekte. Letzterer ist eine Cuvée aus Pinot Meunier und Pinot Noir, die 52 Monate lang sur lattes lag, der Brut Nature ist hingegen ein reinsortiger Pinot Noir, der sage und schreibe 94 Monate lang reifen durfte. Der Spätburgunder stammt zu 60 % aus dem fränkischen Bürgstadt mit Buntsandstein-Verwitterungsboden. Die anderen 40 % reiften im badischen Glottertal auf Gneis-Verwitterungsboden. Die Trauben stammen komplett aus 2012 und wurden spontan vergoren. Der Wein lag für sechs Monate auf der Vollhefe und dann für weitere fünf Monate auf der Feinhefe im Doppelstückfass. Er machte dort im Gegensatz zu vielen anderen Weinen des Sekthauses keinen biologischen Säureabbau durch. Die Flaschenfüllung, die Tirage, erfolgte im August 2013. Daraufhin lagen die Flaschen bis November 2020 bei 14 °C im historischen Gewölbekeller in Bürgstadt am Main. Der Sekt erhielt keine Dosage, verfügt aber über 1 Gramm natürlichen Restzucker.

VERKOSTUNG

Der BurkhardtSchür *Blanc de Noirs Brut Nature* bietet von ersten Moment an eine Verbindung von Stein, Gewürzen, Kräutern, einem Hauch von Holz und einem feinen Brioche-Ton. Die Frucht – im Wesentlichen mürbe Äpfel, Weinbergspfirsiche, Reineclauden, Grapefruits und Rote Johannisbeeren – steht eher in der zweiten Reihe und überlässt der Würze den Vortritt. Der Sekt zeigt schon im Duft ein überaus komplexes Spektrum an Aromen, die sich am Gaumen einerseits weiter ausbreiten, andererseits aber von einer druckvollen Säure und einer kalkig wirkenden Mineralität geradezu mitgerissen werden. Dieser Schaumwein schafft es zum einen, schlank und elegant zu wirken, zum anderen tiefgründig und komplex. Die steinigen, erdigen und kräuterwürzigen Aromen, die sich am Gaumen mit Ingwer und Grapefruitschalen verbinden, wirken mächtig wie ein steiles und zerklüftetes Gebirge. Dann aber kommt hier und da wieder eine warme gelbe Frucht um die Ecke und relativiert dieses zutiefst Mineralische. Die lebendige und kristallklar wirkende Säure zeigt sich hier genau an der richtigen Stelle und schneidet wie ein Gebirgsbach gleichsam eine Kluft. 94 Monate Reifung haben das Mousseux überaus fein und elegant werden lassen. Und doch wirkt es sehr lebendig und begleitet diesen großen *Blanc de Noirs Brut Nature* bis ins lange Finale.

EMPFEHLUNG

Steinbutt mit Sommer-Trüffel.
Bauernbrot und Rillettes vom Schwein, von der Gans und von der Ente.
Kartoffelpüree, fränkische Bratwurst (von Seefried) und karamellierte Zwiebeln.

ANALYSE

Tirage 08-2013 / Degorgement 06-2021 / Hefelager 94 Monate / Alc. 12,5 % vol / Dosage 0,0 g/L



BURKHARDTSCHÜR

PRESTIGE SEKT
est. 2012



Eichelmann
Deutschlands Weine 2021
92 Punkte

Meiningers
Deutscher Sektpreis 2021
93 Punkte

VINUM
Weinguide Deutschland 2022
93 Punkte

