



# BURKHARDTSCHÜR

PRESTIGE SEKT  
est. 2012

Expertise

## BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

Artikel Nummer I0-I2 / L06-I2

### PROVENIENZ

Der Blanc de Noirs Brut Nature ist ein reinsortiger Pinot Noir, der sage und schreibe 104 Monate lang reifen durfte. Die Spätburgunder kommen zu 60 % aus dem fränkischen Bürgstadt mit Buntsandstein-Verwitterungsboden, die anderen 40 % reifen 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 April 2022 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, Weinbergspirsiche, 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. 104 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 04-2022 / Hefelager 104 Monate / Alc. 12,5 % vol / Dosage 0,0 g/L



# BURKHARDTSCHÜR

PRESTIGE SEKT  
*est. 2012*



EICHELMANN  
Deutschlands Weine 2023  
**89 Punkte**

VINUM  
WeinGuide Deutschland 2023  
**93 Punkte**

