



BURKHARDTSCHÜR

PRESTIGE SEKT  
est. 2012

Expertise

## BLANC DE MEUNIERS BRUT NATURE

Artikel Nummer 20-I3 / L09-I3

### PROVENIENZ

Es ist noch gar nicht so lange her, dass der Pinot Meunier in der Champagne lediglich als die dritte Rebsorte angesehen wurde, die vor allem in den Non-Vintage-Champagnern für zusätzliche Frucht sorgen sollte. Doch irgendwann wurden die ersten Winzer gewahr, dass der Meunier – zu deutsch Müllerrebe wegen des weißen Staubs, den die Blätter produzieren, oder auch Schwarzriesling, was allerdings eine völlig irreführende Bezeichnung ist – viel mehr kann. Heute findet man in der Champagne reinsortige Meuniers, die zu den seltensten und gefragtesten Weinen der Region zählen.

Die Idee des Meunier wird in diesem deutschen Sekt ebenfalls verwirklicht. Die Basis bildet ein Grundwein aus dem Jahr 2013, dessen Trauben von Muschelkalkböden aus dem württembergischen Teil des Taubertals stammen. Ohne Frage findet man dort den besten Meunier in teils sehr alten Rebanlagen. Nach der Gärung wurde der Meunier über ein knappes Jahr hinweg sowohl im gebrauchten Barrique wie im Doppelstückfass ausgebaut, wo er spontan einen biologischen Säureabbau durchlief. Im August 2014 erfolgte die traditionelle Flaschengärung über 82 Monate hinweg im historischen Gewölbekeller in Bürgstadt am Main.

Degorgiert wurde im November 2020. Der Blanc de Blancs Brut erhielt keine Dosage und keinen Füllschwefel. Der Restzucker des Grundweins lag bei 1 Gramm.

### VERKOSTUNG

Der BurkhardtSchür *Blanc de Meuniers Brut Nature* ist von Beginn an ein umwerfend charmanter Sekt. Er zeigt sehr eindrucksvoll, dass Pinot Meunier sich von seinem Verwandten Pinot Noir klar in der Aromatik unterscheidet. Der *Blanc de Meuniers Brut Nature* wirkt ein wenig exotischer, runder und heller. Himbeeren spielen bei diesem auch farblich intensiveren Sekt eine Rolle, auch Blaubeeren, Kräuter und Blüten, ein Hauch von einer überreifen Ananas und dann wieder eher erdige, steinige, an nasses Kupfer und Kurkuma erinnernde Töne. Am Gaumen bietet der Meunier eine herrlich hedonistische Fülle an Aromen, feiner Hefe, süß wirkender reifer gelber Frucht und einem Gefühl von Samt und Seide. Das wird zum einen durch die reife Säure hervorgerufen, zum anderen durch das lange Hefelager und die überaus feine, lebendige Perlage. Richtung Finale zeigt sich dann eine zusätzliche Dimension von Stein, Kräuterwürze und indischen Gewürzen sowie von herben frischen und belebenden Noten. Es ist schon erstaunlich, dass sich so viel tiefgründige Kraft so charmant verpacken lässt.

### EMPFEHLUNG

Peking Ente.

Lamm Tikka Masala.

Kartoffel-Soufflé mit Comté und Spargel-Birnen-Salat.

### ANALYSE

Tirage 08-2014 / Degorgement 06-2021 / Hefelager 82 Monate / Alc. 12 % vol / Dosage 0,0 g/L





# BURKHARDTSCHÜR

PRESTIGE SEKT  
*est. 2012*



Eichelmann  
Deutschlands Weine 2022  
**93 Punkte**

