

Schaumweine

Deutscher Sekt

Mosel

2016	Weingut Clemens Busch , Pünderich Riesling Brut	69
	Der Riesling reifte 2 Jahre im Holzfass und die 2. Gärung erfolgte in der Flasche Degorgiert nach ca. 36 Monaten Hefelager ohne Dosage verkorkt.	

Rheingau

2013	Weingut Barth , Hattenheim Ultra Pinot -Blanc de Noirs- Brut Nature	105
	100% Spätburgunder, 48 monatiges Hefelager	
2011	Weingut Wegeler , Oestrich Geheimrat "J" Riesling Sekt brut	75
	hier werden Rieslinge der Spitzenlagen des Rheingaus vermählt und bis zu 5 Jahren auf der Hefe gelagert	
2016	Weingut Krone , Assmannshausen Assmannshäuser Höllenberg	84
	Spätburgunder Rotsekt b.A., brut	
	Sektkellerei Bardong , Geisenheim Sektmanufaktur des Jahres 2022 (Vinum)	
2015	Winkler Dachsberg Pinot Noir Rosé brut,	Magnum 165
	72 Monate auf der Hefe gereift, November 2021 degorgiert	
2014	Erbacher Honigberg Riesling extra brut,	Magnum 165
	Grundwein kommt vom Weingut Schloss Reinhartshausen, 84 Monate auf der Hefe gereift und im Mitte Januar 2022 degorgiert	
2015	Gewürztraminer brut, Sekt b.A. Saale- Unstrut	62
	12 Gramm Restzucker werden perfekt ausbalanciert	
2016	Assmannshäuser Frankenthal, Pinot Noir extra brut	72
	Grundwein kommt vom Weingut Robert König in Assmannshausen 36 Monate auf der Hefe gereift, degorgiert im Oktober 2020	
2014	Erbacher Marcobrunn Riesling Sekt	Magnum 185
	EKLUSIV für WEINHAUS TANTE ANNA Hefelager 7 Jahre, degorgiert am Ende September 2022 GOLD beim Deutscher Sekt Award in "Riesling ab 36 Monate Hefelager" (Vinum)	

Rheingau

2019	Weingut Georg Breuer, Rüdesheim Riesling Brut Trauben stammen aus Rüdesheimer Berg und waren von hoher Reife Theresa hat für den Sekt ein kürzeres Hefelager verwendet		75
2009	Georg Breuer Brut Diese rare Cuvée ist aus Spätburgunder, Weißburgunder, Grauburgunder und etwas Riesling, der Ausbau erfolgt im kleinen Holzfass nach 12 Jahren des Hefelagers am 13.01.2022 degorgiert		179
Schloss Vaux, Eltville am Rhein Sektmanufaktur des Jahres 2023 (Genußwelten)			
2017	Rheingauer Réserve Rosé Brut 100% Spätburgunder, Hefelager 5 Jahre, degorgiert am 10.10.2022	Magnum	185
2015	Rheingauer Réserve Riesling Brut 100% Riesling, Hefelager 5 Jahre, degorgiert am 09. 12.2021	Magnum	185

Rheinhessen

Sekthaus Raumlund, Flörsheim- Dalsheim Eine Familie mit Sektleidenschaft! „Wenn es um die Qualität unserer Sekte geht, gehen wir keine Kompromisse ein!“			
2016	Cuvée Katharina, Brut Nature, Cuvée aus Pinot Noir & Meunier, mind. 36 Monate Hefelager	Magnum	165
Weingut Gröhl, Weinolsheim Aufsteiger des Jahres 2022 (Vinum)			
2018	Blanc de Blanc, Brut Nature 100%iger Chardonnay, 36 monatiges Hefelager		89
Weinmanufaktur Strauch, Osthofen			
2017	Zero Brut Nature 100% Weißburgunder, der Grundwein lagerte im Holzfass & Barrique mit Champagnerhefen vergoren 20 Monate Hefelager ohne Dosage und ohne Schwefelzugabe verkorkt		69
	Blanc Pur BIO- alkoholfreier & veganer Sekt 100% Riesling Das Geheimnis seines Geschmacks: Der Grundwein wird entalkoholisiert und dann verperlt!		45

Hessische Bergstraße

GRIESEL & COMPAGNIE - Sekthaus Streit, Bensheim			
2019	Rosé Brut Cuvée aus Pinot Noir & Pinot Meunier, Ernte war am 09/2019 erste Gärung und Säureabbau erfolgten spontan, gebottelt am 20.07.2020 degorgiert Sept. 2022	Magnum	135

Nahe

2018	Weingut Diel, Rümmelsheim Pinot de Diel Brut		75
	Cuvée aus Weissburgunder, Spätburgunder und einem Hauch Grauburgunder, mit einem über 24 monatigem Hefelager degorgiert im Nov. 2021		
2018	Weingut Prinz Salm, Wallhausen La Principessa Rosé Brut	Magnum	155
	Späburgunder mit einem Hauch von Merlot, 30 monatiges Hefelager degorgiert im Aug. 2022		

Pfalz

2020	Weingut Jülg, Schweigen-Rechtenbach Aufsteiger des Jahres 2022 (Vinum) Crémant Brut		59
	Cuvée aus je 50% Chardonnay & Weißburgunder 9 monatiges Hefelager und einem 12 monatigem Flaschenlager		
2019	Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler Generationen vereinen und Familientradition neu erfinden Rosé Brut		79
2017	HOMMAGE Blanc de Blanc Brut		95
	100% Chardonnay, 36 monatiges Hefelager		
2018	Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim Cuvée Brut		75
	Assamblage aus 70% Spätburgunder & 30% Chardonnay 1. Gärung erfolgte spontan, 3jähriges Hefelager auf der Flasche		
2018	Weingut Peter Stolleis, Gimmeldingen-Mußbach Crémant Brut Nature		69
	Cuvée aus 55% Chardonnay & 45% Spätburgunder, Ausbau erfolgte in Edlestahl und Barrique, 40 monatiges Hefelager, degorgiert im 11/2022		
2017	Weingut Pflüger, Bad Dürkheim Cuvée Rassic Brut	Magnum	145
	100% Riesling, handgelesen am 07.09.2017, spontan im Edlestahltank vergoren und 6 Monate auf der Vollhefe gereift, bis zum Degeoergieren im Mai 2022 reife der Sekt noch 28 Monate auf der Hefe		

Franken

- 2018 **Weingut Wirsching**, Iphofen 75
Silvaner Extra Brut
Der Most dieser Silvaner Cuvée wurde in Barrique vergoren
Hefeleger war deutlich über 30 Monate, degorgiert im April 2022
1. Platz Deutscher Sekt Award in "Diverse Rebsorten & Cuvées" (Vinum)
- Weingut Schloss Sommerhausen**, Sommerhausen
Weingut des Jahres & die BESTE Sektkollektion beim Weinführer Eichelmann
- 2015 Avec Pläsier Le Grand Cuvée Blanc Brut Nature 145
100% Auxerrois, das Hefelager betrug über 60 Monate
92+ Punkte beim Falstaff
- 2014 Avec Pläsier Le Grand Cuvée Rosé Extra Brut 145
100% Spätburgunder, das Hefelager betrug über 60 Monate
91+ Punkte beim Falstaff

Württemberg

- 2014 **Weingut Aldinger**, Fellbach 110
PINOT BRUT 2 - KREATION ALDINGER WÖHRWAG
Dieser Sekt aus Burgunder-Trauben entstand aus einem Gemeinschaftsprojekt der Weingüter Aldinger und Wöhrwag. Um den perfekten Sektgenuss zu garantieren, wurde der versierte Sektmacher Volker Raumland mit ins Boot geholt.
100% Spätburgunder, der Grundwein wurde in Stahltanks & Barrique ausgebaut der Sekt durfte 87 Monate auf der Hefe reifen.

Alle Sekte sind nach der traditionellen Flaschengärung hergestellt worden und wurden handgerüttelt.

Kleine Sektkunde

Was bedeutet 'Brut' oder 'Extra Brut' ?

Brut nature: Maximal 3 g/l Restzucker

Extra Brut: Maximal 6 g/l Restzucker

Brut: Maximal 15 g/l Restzucker

Trés Sec: 12 bis 20 g/l Restzucker

Sec: 17 bis 35 g/l Restzucker

Was ist die "Méthode Champenoise"?

Méthode Champenoise ist ein Synonym für die traditionelle Flaschengärung, wo die zweite Gärung in der Sektflasche und nicht im Tank stattfindet. Qualitätsschaumwein muss in Deutschland mindestens neun Monate auf der Hefe liegen.

Danach werden die einzelnen Flaschen gerüttelt und das Hefedepot wird entfernt (degorgiert).

Die Bezeichnung Méthode Champenoise ist seit 1994 durch eine EU-Verordnung ein geschützter Begriff und darf nur noch bei der Herstellung von Champagner auf dem Etikett angegeben werden.

Wie hoch ist der Druck in einer Sektflasche?

Qualitätsschaum-weine haben einen minimalen Druck von 3,5 Bar (Nur zum Vergleich, der Druck in einem Autoreifen hat 2,5 Bar)

Champagner

"... Bei Champagne Deutz in besten Händen..."

1838 von Wilhelm Deutz & Peter Geldermann gegründet. Mit 46 Hektar Rebfläche ist Deutz der Winzerchampagner unter den Marken. Die typischen Kreide- und Kalkböden der "historischen" Champagne, mit bis zu 70 Jahre alten Reben, werden nachhaltig bewirtschaftet.

	Deutz Classic Brut	95	
	Deutz Classic Brut -Magnum-	185	
	Cuvée aus jeweils einem Drittel der Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Die Trauben stammen aus den Bereichen Côte des Blanc, Montagne de Reims und Vallée de la Marne		
	Deutz Rosé Brut	105	
	100% Pinot Noir, davon Cuvée von 8 % rot gekelterten und 92 % weiss gekelterten Pinot Noir, produziert von einer Lage mit alten Reben an den Hügeln von Ay. Reifezeit: 3 Jahre		
2012	Deutz Brut -Magnum-	250	
	Klassische Deutz Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay reift 60 Monate auf der Hefe.		
2008	Cuvée William Deutz	320	
	Die erste und ursprüngliche Préstige-Cuvée, zu Ehren des Gründers William Deutz erzeugt. Diese Cuvée stellt die klassische Stilistik eines Ay-Grand-Cru-Maison in der Dominanz des Pinot Noir dar. Cuvée aus Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier		
2010	Amour de Deutz blanc	295	
	Die Cuvée Amour de Deutz wurde benannt nach der bronzenen Engelsestau im Ehrenhof des Hauses Champagne Deutz, die seit ihrer Ankunft zu Ende des 19. Jahrhunderts die Gäste begrüßt. 100% Chardonnay aus den Top-Lagen Avize, Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant, Villers-Marmery		
2009	Amour de Deutz Rosé	355	
	Die jüngste Préstige-Cuvée des Hauses Deutz, erstmalig mit dem Jahrgang 2006 veröffentlicht, komplettiert den Reigen der Drei, das Deutz »Trio de Prestige«! Cuvée aus Pinot Noir aus Ay, Verzenay, Ambonnay & Bouzy sowie Chardonnay aus Avize, Mesnil sur Oger, Chouilly		
2012	"La Côte Glaciere" Hommage à William Deutz	198	
	Ein Tribut an William Deutz, der stets auf die Besonderheiten der Lagen für die Erzeugung seiner Cuvées geachtet hat. William Deutz war ein Verfechter des Terroirs, ein großer Wein kann auch nur auf großem Terroir wachsen. La Côte Glacieres: 100% Pinot Noir, 100% Kreide, 100% Ay, 100% Individualität!		
2016	Blanc de Blancs Vintage	166	
2017	Eine reinsortige Chardonnay-Cuvée mit großer Historie und Liebhabern auf der ganzen Welt. Dieser Wein profitiert von einer ungewöhnlich langen Reifung auf der Hefe 60 Monate). 100% Chardonnay aus den Lagen: Avize, Mesnil, Mesnil sur Oger, Chouilly, Villers-Marmery		179