

Schaumweine

Deutscher Sekt

Rheingau

		Weingut Barth , Hattenheim		
11	2013	Ultra Pinot -Blanc de Noirs- Brut Nature		115
		100% Spätburgunder, 48 monatiges Hefelager		
	2013	Schützenhaus Riesling Sekt -Brut Nature-		
		liegt 24 Monate auf der Hefe		
		Weingut Krone , Assmannshausen		
13	2016	Assmannshäuser Höllenberg		95
		Spätburgunder Rotsekt b.A., brut		
		Sektkellerei Bardong , Geisenheim		
		Sektmanufaktur des Jahres 2022 (Vinum)		
	2014	Erbacher Honigberg		
		Riesling extra brut	Magnum	185
		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		70
		12 Gramm Restzucker werden perfekt ausbalanciert		
	2016	Assmannshäuser Frankenthal, Pinot Noir extra brut		89
		Grundwein kommt vom Weingut Robert König in Assmannshausen 36 Monate auf der Hefe gereift, degorgiert im Oktober 2020		
	2014	Erbacher Marcobrunn - EKLUSIV für WEINHAUS TANTE ANNA		
		Riesling Sekt	Magnum	185
		Hefelager 7 Jahre, degorgiert am Ende September 2022		
		GOLD beim Deutscher Sekt Award in		
		"Riesling ab 36 Monate Hefelager" (Vinum)		
	2016	Assmannshäuser Hinterkirch - Blanc de Noir		
	2001	Riesling Réserve - Brut		98
		eine Spezialität, die über 15 Jahre auf der Hefe reift		
	2016	Chardonnay - Brut		85

Rheingau

	Weingut Georg Breuer, Rüdesheim		
2019	Riesling Brut		
	Trauben stammen aus Rüdesheimer Berg und waren von hoher Reife		75
	Theresa hat für den Sekt ein kürzeres Hefelager verwendet		
2009	Georg Breuer Brut		179
	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		
	Schloss Vaux, Eltville am Rhein		
	Sektmanufaktur des Jahres 2023 (Genußwelten)		
2017	Rheingauer Réserve Rosé Brut	Magnum	185
	100% Spätburgunder, Hefelager 5 Jahre, degorgiert am 10.10.2022		
2015	Rheingauer Réserve Riesling Brut	Magnum	185
	100% Riesling, Hefelager 5 Jahre, degorgiert am 09. 12.2021		

Rheinhessen

	Weingut Gröhl, Weinolsheim		
	Aufsteiger des Jahres 2022 (Vinum)		
2018	Blanc de Blanc, Brut Nature		89
	100%iger Chardonnay, 36 monatiges Hefelager		
	Weinmanufaktur Strauch, Osthofen		
2017	Zero Brut Nature		69
	100% Weißburgunder, der Grundwein lagerte im Holzfass & Barrique mit Champagnerhefen vergoren 20 Monate Hefelager ohne Dosage und ohne Schwefelzugabe verkorkt		
	Blanc Pur BIO- alkoholfreier & veganer Sekt		45
	100% Riesling		
	Das Geheimnis seines Geschmacks: Der Grundwein wird entalkoholisiert und dann verperlt!		

Hessische Bergstraße

	GRIESEL & COMPAGNIE - Sekthaus Streit, Bensheim		
2019	Rosé Brut	Magnum	135
	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		

Nahe

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

Pfalz

	Weingut Jülg , Schweigen-Rechtenbach Aufsteiger des Jahres 2022 (Vinum)	
2020	Crémant Brut Cuvée aus je 50% Chardonnay & Weißburgunder 9 monatiges Hefelager und einem 12 monatigem Flaschenlager	59
	Weingut Dr. Wehrheim , Birkweiler Generationen vereinen und Familientradition neu erfinden	
2019	Rosé Brut 100% Spätburgunder,	79
2017	HOMMAGE Blanc de Blanc Brut 100% Chardonnay, 36 monatiges Hefelager	95
	Weingut Dr. Bürklin-Wolf , Wachenheim	
2018	Cuvée Brut Assamblage aus 70% Spätburgunder & 30% Chardonany 1. Gärung erfolgte spontan, 3jähriges Hefelager auf der Flasche	75
	Weingut Peter Stolleis , Gimmeldingen-Mußbach	
2018	Crémant Brut Nature Cuvée aus 55% Chardonnay & 45% Spätburgunder, Ausbau erfolgte in Edlestahl und Barrique, 40 monatiges Hefelager, degorgiert im 11/2022	69
	Weingut Pflüger , Bad Dürkheim	
2017	Cuvée Rassig Brut 100% Riesling, handgelesen am 07.09.2017, spontan im Edelstahltank vergoren und 6 Monate auf der Vollhefe gereift, bis zum Degeoergieren im Mai 2022 reife der Sekt noch 28 Monate auf der Hefe	Magnum 145
	Weingut Christmann , Gimmeldingen	
2016	Pinot Sekt, Brut Nature Cuvée Weißburgunder & Spätburgunder, 42 Monate Hefelager	68

Franken

	Weingut Wirsching , Iphofen	
2018	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)	75
	Weingut Schloss Sommerhausen , Sommerhausen Weingut des Jahres & die BESTE Sektkollektion beim Weinführer Eichelmann	
2015	Avec Pläsier Le Grand Cuvée Blanc Brut Nature 100% Auxerrois, das Hefelager betrug über 60 Monate 92+ Punkte beim Falstaff	145
2014	Avec Pläsier Le Grand Cuvée Rosé Extra Brut 100% Spätburgunder, das Hefelager betrug über 60 Monate 91+ Punkte beim Falstaff	145

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 Moante 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.

17		Deutz Classic Brut		105
9		Deutz Classic Brut -Magnum-		196
	2016	Deutz Classic Brut Vintage		185
28		Deutz Rosé Brut		145
	2016	Deutz Rosé Brut Vintage		205
15	2012	Deutz Brut -Magnum- Klassische Deutz Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay reift 60 Monate auf der Hefe.		250
32	2008	Cuvée William Deutz 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		345
33	2013	Amour de Deutz blanc Die Cuvée Amour de Deutz wurde benannt nach der bronzenen Engelsekale im Ehrenhof des Hauses Champagne Deutz, die seit ihrer Ankunft zu Ende des 19. Jahrhunderts die Gäste begrüßt.		295
34	2013	Amour de Deutz Rosé	2013	355
	2009	Die jüngste Préstige-Cuvée des Hauses Deutz, erstmalig mit dem Jahrgang 2006 veröffentlicht, komplettiert den Reigen der Drei, das Deutz »Trio de Préstige«! Cuvée aus Pinot Noir aus Ay, Verzenay, Ambonnay & Bouzy sowie Chardonnay aus Avize, Mesnil sur Oger, Chouilly	2009	298
35	2012	"La Côte Glaciere" Hommage à William Deutz 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!		265
36	2017	Blanc de Blancs Vintage 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		199