

Winzersekt

Der Prickelfaktor
fürs Leben



Willkommen
in besten Lagen.

deutscheweine.de



Ein Glas aufs Leben

Schäumend sprudelt der Sekt ins Glas, tausende feine Bläschen wirbeln auf, formieren sich zu filigranen Perlensträngen, die funkelnd nach oben tanzen. Man könnte ihnen ewig zusehen – wenn es nicht noch viel reizvoller wäre, dieses prickelnde Spiel im Mund zu spüren und die frischen Aromen zu entdecken.

Wenn die Freude überschäumt

Sekt ist unser ständiger Begleiter bei allen Highlights im Leben. Wenn zwei sich trauen, ja zu sagen, bei festlichen Familientreffen, an Ehrentagen, wenn ein persönlicher Erfolg geglückt ist – wann immer Menschen gemeinsam feiern, macht ein gutes Glas Sekt das Zusammensein noch schöner.

Und auch ohne besonderen Anlass krönen spritzige Sektmomente den Tag. Ein Sommerabend im Freien, Sekt and the City mit den Mädels, ein Date mit Schmetterlingen im Bauch. After Work als Frischekick. Beim Sonntags-Brunch, vor dem Kino, in der Musicalpause, nach dem Abpiff. Zum Entschleunigen und Seelebaumeln lassen. Oder einfach nur, weil's so schön nach Leben schmeckt.



Anstoßen auf das Hier und Jetzt

Jeder Tag ist voller kostbarer Erlebnisse und ein deutscher Sekt aus besten Lagen die beschwingteste Art, den Augenblick voll auszukosten.



A woman with long blonde hair is smiling and holding a glass of sparkling wine. She is wearing a black top and a bracelet. The background is a bright blue sky with other people blurred in the foreground and background.

Deutsche Winzersekte

Perlen aus der Region

Winzersekt bringt Heimat auf die Zunge, geprägt vom einzigartigen Charakter der Erde, des Klimas und der typischen Reben seines Anbaugebiets. Mit jedem prickelnden Schluck schmeckt und erlebt man die Region, in der man zu Hause ist oder Urlaub macht, mit allen Sinnen.

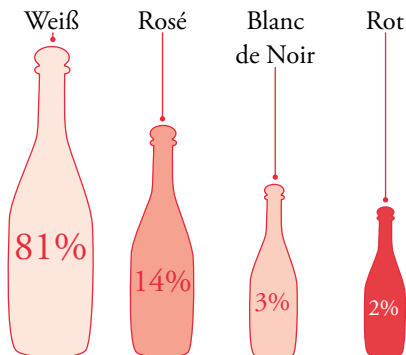
Herzblut in jeder Flasche

Winzersektmacher sind passionierte Könner, die mit viel Liebe, Hingabe, Wissen und hoher Handwerkskunst an ihren Sekten tüfteln. Vom Weinberg über den Sektkeller bis zum Etikett bringen sie ihre eigene Note ein. Das macht Winzersekte so einzigartig wie die Menschen, die dahinterstehen.

Namhafte Qualität mit guter Herkunft

Winzer produzieren dort, wo sie leben und verwurzelt sind; sie sind der Region verbunden. Hier zeigt jede Flasche, wer hier mit seinem guten Namen persönlich für den Inhalt einsteht.

Dieses Regionalprinzip ist ökologisch sinnvoll, zeitgemäß und zugleich der beste Garant für Qualität. Bestätigt wird das immer wieder, wenn deutsche Winzersekte in Blindverkostungen weit vorne landen, oft noch vor den großen, international bekannten Namen in der Welt der Schaumweine.



Prickelndes Farbenspiel





Immer öfter perlt es rosé und rot im Sektkelch. Neben diesem Trend zur Farbe stellen die klassischen, in Crème- bis Goldtönen schimmernden Weißweinsekte weiterhin den größten Anteil.





Viel Vergnügen beim Entdecken

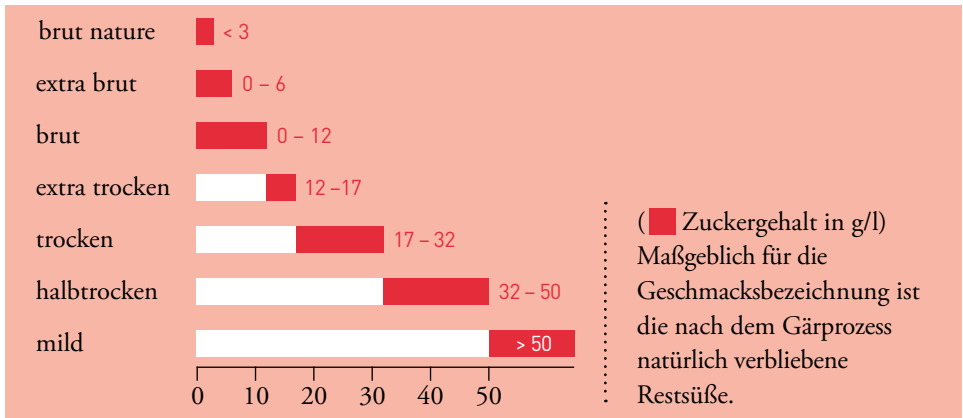
Was in der Flasche steckt, verrät das Etikett. Herausfinden, was schmeckt, darf jeder genüsslich selbst. Es macht großen Spaß, die einzigartige Vielfalt der Winzersekte zu erkunden und sich dabei auch auf einen neuen Geschmack bringen zu lassen.

Cuvée 	Lagensekt 	Rebsortensekt 	Jahrgangsekt 
Der Winzer kombiniert die besten Eigenschaften mehrerer fein abgestimmter Grundweine aus unterschiedlichen Lagen bzw. Rebsorten.	Der Grundwein stammt aus der genannten Weinlage (mind. 85%).	Der Grundwein stammt aus der angegebenen Rebsorte (mind. 85%).	Der Grundwein stammt aus dem angegebenen Jahrgang (mind. 85%).
Sichert ein harmonisches, gleich bleibendes Geschmacksbild.	Ergibt entsprechend dem Lagencharakter sehr individuelle Sekte.	Die Rebsortentypizität prägt den Sektgeschmack.	Besonders gute Jahrgänge eignen sich vor allem für Spitzensekte.



Eher lieblich oder lieber herb?


Am besten mal so und mal so! Charakterstarke Qualitäts-Winzersekte gibt es für jeden Geschmack und wahre Genießer lassen sich kein Erlebnis entgehen.



Unbeschwert genießen, auch bio und vegan



Winzer arbeiten immer im Einklang mit der Natur und immer öfter biologisch. Auch Sektfreunde, denen vegane Produktion am Herzen liegt, finden ihren passenden Winzersekt.

A hand is holding a flute glass filled with sparkling wine. The background is blurred, suggesting an indoor setting like a restaurant or bar. A purple circle is overlaid on the left side of the image, containing the title text.

Was den Wein zum Sekt macht

Grundlage sind ausgewählte Weine, die durch Zusatz von Zucker und Hefe ein zweites Mal vergoren werden. Bei hochwertigen individuellen Schaumweinen wie den Winzersekten geschieht das durch traditionelle Flaschengärung.

Der feine Unterschied

Zunächst reift der Wein mindestens 9 Monate im dunklen Keller auf der Hefe. Dann kommen die Flaschen kopfunter ins Rüttelpult. Hier werden sie täglich gedreht und dabei langsam aufgerichtet, bis sich die Hefe im Flaschenhals absetzt und entfernt, „degorgiert“, werden kann. Jetzt ist der Sekt trinkbereit.



Erfrischend eigenwillig

Das feine Zusammenspiel von Grundweinen, Dosage und Kellermeisterkunst ist entscheidend für die Qualität und den Geschmack des Sektes. Angesichts der großen Vielfalt der Reben, Anbaugebiete und persönlichen Vorstellungen der Winzer ist es kein Wunder, dass jeder Winzersekt seinen ganz eigenen Charakter hat. Gerade das macht ihn zum Liebling aller, die Individualität vorziehen.





Es ist nicht alles Sekt, was schäumt

„Schaumwein“ ist der Oberbegriff für moussierende, d.h. schäumende Weine mit Perlage, mit einem Mindestdruck von 3 bar.

„Sekt“ ist Schaumwein, dessen Kohlensäure bei der Gärung entsteht und mindestens 3,5 bar Innendruck erzeugt.

„Perlwein“ hat weniger Druck, die Kohlensäure darf auch zugesetzt werden. Gute Perlweine sind frisch, leicht, sommerlich-fruchtig und dabei relativ preiswert, da sie nicht der Sektsteuer unterliegen.

„Secco“ ist die moderne Bezeichnung für trendige Perlweine.

„Crémant“ können sich deutsche Sektoren nennen, die bestimmte Vorgaben für Rebsorten, Lese und Gärung erfüllen.



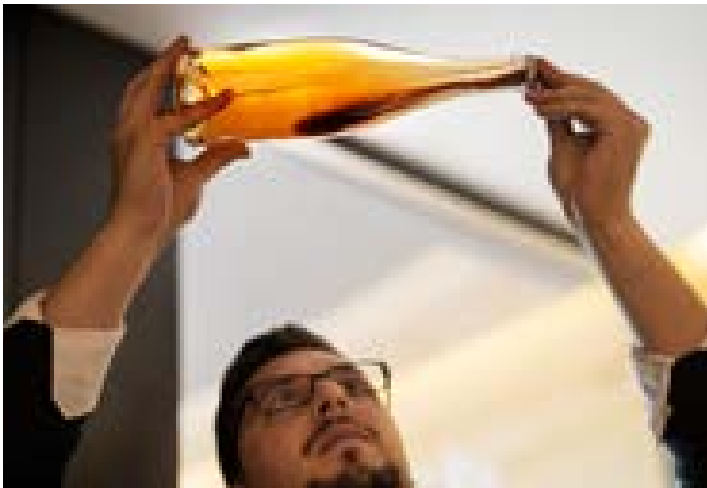
Drei wertvolle Buchstaben: Q.b.A.

Das Kürzel „b.A.“ auf dem Etikett deutscher Winzersekte ist die Herkunftsbestätigung „bestimmter Anbaugebiete“. Der Ehrentitel „Qualitätsschaumwein b.A.“ ist hochwertigen Erzeugnissen vorbehalten und bei Winzersekten häufig zu finden.



Winzersekte sind Eigengewächse

Der Name „Winzersekt“ ist geschützt durch die EU-Schaumweinverordnung. Nur anspruchsvolle deutsche Sekte, die aus selbst erzeugten Trauben im Flaschengärungsverfahren gewonnen werden, dürfen so bezeichnet werden.



Wer hat's erfunden?

Lange Zeit waren moussierende Weine ein Zufallsprodukt, erst seit dem 17. Jahrhundert wurde allmählich die kontrollierte Flaschengärung entwickelt und kultiviert. Unter anderem von dem genialen Klosterkellermeister Dom Pierre Pérignon, der die sichere Verkorkung durch die Agraaffe erfand. Deutsche Hersteller stiegen schon früh in die Champagnerproduktion in Frankreich ein und brachten ihr Know-how später auch nach Deutschland. Heute gibt es im Land der Schaumweinliebhaber eine große Vielfalt an Sekten – bis hin zu international anerkannten Spitzenerzeugnissen.



Bei der „Sekt“-Taufe stand Shakespeare Pate

Wer hätte gedacht, dass wir unser Wort „Sekt“ einem Briten verdanken? Sein Debüt hatte es 1825 in Berlin. Eines Abends betrat der gefeierte Bühnenstar Ludwig Devrient die berühmte Weinstube Lutter & Wegner mit großer Geste und zitierte aus seiner Rolle als Falstaff den Ausruf: „Bring er mir Sekt, Schurke!“ Ob der Kellner wusste, dass im Original eigentlich ein trockener Sherry, englisch „Sack“, gemeint war, wissen wir nicht. Er brachte einfach, was er dem Schauspieler immer brachte, nämlich Schaumwein. Die anwesenden Gäste waren erheitert, übernahmen den Scherz, und so bürgerte sich der Begriff bald ein. 1925 erhielt er behördliche Weihen, und „Sekt“ wurde zum amtlich geregelten Begriff. Heute hat das Wort auch international einen guten Klang und wird überall in der Welt verstanden.



E.T.A. Hoffmann und Ludwig Devrient im Weinkeller Lutter und Wegner



Sparkling Champions

Beim Schaumweinverbrauch ist Deutschland Weltmeister mit etwa vier Litern pro Kopf und Jahr. Über 420 Millionen der zwei Milliarden weltweit jährlich erzeugten Flaschen werden in Deutschland geleert.



A person with long blonde hair, wearing a black and white striped t-shirt, is sitting on a boat. They are holding a tall, slender flute glass filled with sparkling wine. The background is a bright, slightly blurred outdoor setting, likely a harbor or waterfront, with a clear blue sky and some greenery. The overall mood is relaxed and festive.

Prickelndes Wissen für Geniesser

Sekt macht Spaß – und mit diesen
anregenden Tipps lässt sich das
spritziige Trinkvergnügen noch
steigern.

Quellenforschung – Wo man Winzersekt findet

Am meisten Spaß macht der Einkauf direkt beim Erzeuger, bei dem man verkosten kann. Adressen finden sich z.B. auf www.deutscheweine.de. Winzersekte gibt es auch im Fach- und Onlinehandel, in gut sortierten Lebensmittelläden und immer öfter auch in der Gastronomie.

Frisch ins Glas – Warum Sekt jung getrunken werden will

Anders als Weine, die durch längeres Lagern besser werden, kommt Sekt voll ausgereift in den Handel und sollte frisch getrunken werden. Bei kühler, dunkler liegender Lagerung hält er sich bis zu drei Jahre lang – wenn man es so lange aushält.



Cooler Typen – Wie man Sekt richtig temperiert

Sekte mögen's kühl. 6 – 8 Grad Celsius sind ideal für weißen und Rosé-Sekt, bei rotem Sekt dürfen es 2 – 3 Grad Celsius mehr sein. Am besten stellt man die Flasche etwa zwei Stunden vor dem Öffnen in den Kühlschrank.

Kalt stehen sollte die Flasche auch, bis sie ganz ausgetrunken ist, zum Beispiel in einem Behälter mit Eiswürfeln. Besonders stylish ist natürlich ein edler Sektkühler.



Frappierende Wirkung – Wenn's mal schnell gehen soll

Überraschungsbesuch, spontane Sektlaune, Kühlen vergessen? Besser als das Gefrierfach ist das Frappieren: Man dreht die aufrecht stehende, geschlossene Flasche einige Minuten in einer Mischung aus kaltem Wasser, viel klein gehacktem Eis und einer Handvoll Salz hin und her. Nach Möglichkeit sollte man eine Schnellkühlung aber vermeiden, da das Sekt-Aroma darunter leidet.

Sanfter Hauch statt Knallfontäne – Wie man die Flasche stilvoll öffnet

Wer seinen Sekt lieber trinkt als verschüttet, sollte das Korkenknallen den Rennfahrern überlassen. Ein sanftes, dumpfes Plop, ein leises Zischen beim Druckausgleich und das lebhaft Knistern, wenn die Sektbläschen an der Oberfläche zerplatzen – das ist der kultige Sound, mit dem der Sektgenuss beginnt.

Und so geht's:

1. Flasche leicht schräg halten und darauf achten, dass der Korken auf niemanden zielt.
2. Kapsel entfernen, Drahtkorb aufdrehen und Korken festhalten.
3. Den Korken festhalten, die Flasche vorsichtig drehen und den Korken lockern, bis der Flaschen- druck ihn spürbar von unten anschiebt, dann vorsichtig abheben.

Der „weiße Rauch“, der beim Öffnen kurz aufsteigt, besteht übrigens aus winzigen Eiskristallen, weil durch die ausströmende Kohlensäure die Umgebungsluft gefriert.



Glasklare Sache – Worin sich Sekt am wohlsten fühlt

In einem hohen, schlanken, zylindrischen Glas, bitte nicht randvoll gefüllt, können sich die Aromen und der agile Bläschenreigen optimal entfalten. Auf die früher beliebte Sektschale verzichtet man besser, denn durch die weite Öffnung verflüchtigt sich die Spritzigkeit schnell.

Wasser-, Fett- oder Spülmittelrückstände im Glas sind Feinde der Perlage. Deshalb Sektgläser immer gut säubern, gründlich mit klarem Wasser ausspülen und mit einem weichen Gläserntuch trocknen.



Auf den Punkt gebracht – Warum die Perlen tanzen



Sektbläschen bilden sich, wenn das flüssig gebundene Kohlendioxid in den gasförmigen Zustand wechselt. Dafür braucht es Störstellen, wie z.B. Unebenheiten. Bei hochwertigen Sektgläsern wird deshalb die Mitte des Glasbodens aufgeraut. An diesem sogenannten Moussierpunkt bilden sich dann permanent neue Bläschen. Ähnlich wirkt auch ein Reiskorn oder eine Rosine im Glas.



Für Leib und Seele – Warum man bei Sekt auch ans Essen denken sollte

Sekt ist ein wunderbarer Aperitif, kann aber noch viel mehr. Beim Kochen und als Begleiter beim Essen bringt er viel Frische und Aromatik ins Spiel und lädt zu spannenden kulinarischen Erfahrungen ein, von der Vorspeise bis zum Dessert. Gut zu wissen: die Kohlensäure verstärkt das Schärfeempfinden, feurige Gewürze also besser vorsichtig dosieren.



Spritzig bis zum letzten Tropfen – Wie eine angebrochene Flasche Sekt frisch bleibt

Angebrochene Flaschen gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren, damit die Kohlensäure nicht verfliegt. So schmeckt der Inhalt auch noch nach zwei bis drei Tagen. Man braucht dafür einen speziellen Sektverschluss, da normale Korken dem Druck nicht standhalten. Vergessen sollte man den beliebten Tipp mit dem Löffel im Flaschenhals, er gehört ins Reich der Legenden.





Gerüttelt, geschüttelt, gerührt

Winzersekte verleihen Mixgetränken und Cocktails das gewisse Prickeln. Wer Winzersekt pur liebt, wird auch Freude an diesen spritzigen Kombinationen haben. Die große Sorten- und Geschmacksvielfalt erlaubt ein unendliches kreatives Spiel mit Aromen, Kräutern, süßen, fruchtigen und pikanten Akzenten. Einfach ausprobieren – erlaubt ist, was schmeckt. Und zu beachten ist eigentlich nur die bekannte Weisheit: Nur wenn Gutes ins Glas hinein kommt, kommt auch Genuss heraus.

Foto: Die Cocktails wurden von TV-Bartender Nic Shanker kreiert.

Sparkling Expedition

ZUTATEN

- 4,5 cl Kaffirlimettenblätter in Pisco eingelegt
- 1,5 cl Verjus (unreifer Traubensaft)
- 2 cl Holunderblütenlikör
- 6 cl Weißburgunder Sekt

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten werden der Reihenfolge nach in ein Longdrinkglas gefüllt mit Eis gegeben und anschließend mit dem Weißburgunder Sekt aufgegossen. Als Deko schneidet man dünne Apfel und Fenchel-scheiben, welche zu einem Fächer übereinander gelegt werden.



Opulent Drop

ZUTATEN

- 3 cl Tequila mit eingelegerter Zitronenverbene
- 1 cl Limettensaft
- 1 cl Zitronensaft
- 1 cl Pink Grapefruitsaft
- 1 cl Blütenhonig
- 3 Würfel Ananas
- 1 Spritzer aus dem Parfümflakon Absinthe
- Riesling Sekt

ZUBEREITUNG

Ananasstücke mit Honig im Shaker zerdrücken, anschließend den Limetten-, Zitronen-, Grapefruitsaft sowie den Tequila hinzufügen und mit Eiswürfeln shaken. Danach mit einem Barsieb und zusätzlichem Feinsieb die Flüssigkeit in eine vorgekühlte Champagnerschale abseihen. Das ganze wird mit einem Riesling Sekt aufgeossen und mit einem Parfümerstäuber den Spritzer Absinthe auf die Oberfläche sprühen. Als Deko wird eine Minzspitze ins Glas gelegt.



Snow Crust Deluxe

ZUTATEN

- 5 cl Weinbrand (8 Jahre) mit eingelegter Vanille und Feige
- 2,5 cl Dubonnet (Apéritif, ähnlich wie Vermouth)
- 2 Tropfen Angostura
- 1 – 2 Tropfen Bucchu Tinktur (Johannisbeer-Aroma)
- Rosé Sekt

ZUBEREITUNG

Zunächst wird die Sektflöte von außen angefeuchtet und in weißem Kakaopulver gewendet und mit Eiswürfeln vorgekühlt. Alle Zutaten (außer Sekt) werden in ein Rührglas mit Eiswürfel gegeben und kaltgerührt, anschließend in die vorgekühlte Sektflöte gegeben.





WINE_{in}MODERATION

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

HERAUSGEBER:

Deutsches Weininstitut GmbH

Platz des Weines 2

55294 Bodenheim

info@deutscheweine.de

www.deutscheweine.de