

# Winzersekt für die Winterzeit

## Junge Manufaktur will Schaumwein zum Spitzenprodukt machen

In keinem anderen Land wird so viel Schaumwein getrunken wie in Deutschland. Auch produziert werden hier beachtliche Mengen an Sekt. Das meiste allerdings von großen Erzeugern wie man sie aus Funk und Fernsehen kennt. Handwerklich hergestellter und in kleinen Auflagen produzierter Winzersekt führte dagegen bislang eher ein Schattendasein. Zudem wird detailliertes Wissen über die traditionelle Flaschengärung, wie es in der Champagne vorhanden ist, nicht an den deutschen Weinuniversitäten gelehrt. Außerdem haben die Weingüter oft nur diese Weine versektet lassen, die als Stillweine nicht überzeugten. Kurzum – die Schaumweinbereitung in Deutschland wurde bislang eher stiefmütterlich behandelt. Das hier aber noch viel Potenzial schlummert, haben einige Winzer erkannt.



Es gibt mittlerweile eine Reihe von Weingütern, die sich ausschließlich der Sekterstellung verschrieben haben und detailverliebt die Erzeugung vorantreiben. Nur auf Schaumwein konzentriert können sie bereits im Weinberg die richtigen Weichen für die Grundweine stellen. Außerdem lohnt sich dann die Anschaffung der teuren Geräte, die für das traditionelle Flaschengärverfahren benötigt werden.

Einer dieser Betriebe ist nun in der kleinen Region Hessische Bergstraße in Bensheim, am Westhang des Odenwaldes, entstanden. Die Bensheimer Unternehmerfamilie Streit konnte das ehemalige Staatsweingut Bergstraße kaufen und den talentierten Niko Brandner engagieren, der kurz davor mit seinem Weinbaustudium fertig geworden ist. Nach zwei Jahren Vorberei-

DIE  
**Wein**  
KOLUMNE  
VON ROMANA ECHENSPEGER



ungszeit sind 2015 die ersten Sekte des neu gegründeten Sekthauses auf den Markt gekommen. In der Fachwelt haben sie sofort für Beachtung gesorgt.

„Wir wollen die große deutsche Sekttradition wieder aufleben lassen“, erklärt Niko Brandner die Motivation hinter dem Projekt: „Nur Handlese, die Gärung erfolgt weitestgehend mit natürlichen Hefen und ohne Schöpfung. Auch die Menge an zugesetztem Zucker bei der Versanddosage wird niedrig angesetzt, um möglichst wenig Verfälschendes in den Wein zu bringen.“

Neben den klassischen Burgundersorten, wie sie auch für die Erzeugung von Champagner verwendet werden, liegt auch der heimische Riesling im Fokus. „Beim Sekt gibt es leider eine große Dominanz der Massenproduktion im Niedrigpreissegment. Wir wollen selbstbewusst für den deutschen Sekt als Spitzenprodukt

werben“, sagt Brandner.

Ein Aushängeschild für diese Ambition ist der Riesling Tradition Brut, der brillant hellgelb ins Glas läuft und feinperlig schäumt. Im Bukett zeigen sich klare Aromen von Weinbergspfirsich, Zitrusfrüchten, Orangenblüte und Jasmin sowie feine Hefearomen von Brioche und Toast. Der Sekt ist angenehm trocken, mit einer ausgewogenen Balance zwischen Säure, Fruchtextrakt und cremiger Textur. Im Nachhall verbleibt lange ein angenehm parfümierter Gaumen. Das ist ein feiner Aperitif-Sekt, der mit seinem mittelkräftigen Körper wunderbar in die Winterzeit passt.

**2013 Riesling Tradition Brut**  
**Griesel & Compagnie** – Sekthaus  
Streit / Hessische Bergstraße /  
13,70 Euro /  
bei Griesel & Compagnie,  
☎ 0 62 51 / 86968 91  
www.griesel-sekt.de

## VERLOSUNG

# Drei Weine von Rhein-Anrainern

## Spätburgunder, Riesling und Museums-Tickets zu gewinnen

Die Bundeskunsthalle in Bonn hat sich einen netten Coup zu ihrer großartigen Ausstellung „Der Rhein – Eine europäische Flussbiografie“ ausgedacht. Rhein reimt sich nämlich nicht nur auf Wein, der Fluss hat mit selbem Unmengen zu tun – viel mehr, als man hier beschreiben könnte. Besser, die Ausstellung betrachten (läuft noch bis zum 22.1.2017, Eintritt 12 Euro). Aber zurück zum Coup: Unsere Wein-Kolumnistin Romana Echensperger hat für die Ausstellung eine dreiflaschige Rhein-Wein-Selektion zusammengestellt, bestehend aus einem Spätburgunder vom renommierten

Weingut Georg Breuer aus dem Rheingau. Breuer steht für international gefragte Top-Rieslinge; mit dem 2013er „GB Rouge“ hat Winzerin Theresa Breuer einen feinen, mittelkräftigen Rotwein mit Aromen von roten Früchten, Liebstöckel und Pfeffer geschaffen. Der zweite Wein, der 2014 Niersteiner Riesling von Kühling-Gillot aus Rheinhessen, stammt aus einem Süd-Steilhang und bringt reife, exotische Frucht ins Glas sowie klare Mineralität. Nummer

drei, der 2015 „Devon S“ Riesling trocken vom Weingut Toni Jost/Mittelrhein ist ein schlanker, rauchiger Wein mit Zitrusaromen. Für unsere Leser verlosen wir exklusiv fünf Mal eine Rhein-Wein-Box mit zwei Tickets zur Rhein-Ausstellung in der Bundeskunsthalle. Wer nicht gewinnt, bekommt (nur) die Box auch dort im Shop und im Kölner Weinkeller für 35,90 Euro. (ksta)



www.koelner-weinkeller.de,  
☎ 0221/139 7280

## Kontakt

Wenn Sie gewinnen möchten, schicken Sie bis zum 8.11.2016 eine Postkarte, ein Fax oder eine E-Mail mit dem Betreff „Rhein-Wein“ an:

Kölner Stadt-Anzeiger Magazin  
Amsterdamer Straße 192  
50735 Köln  
Fax: 0221/ 224 3016

☎ Ksta-magazin.verlosung@  
dumont.de