

Schäumende Meisterstücke

Ein lange Reife auf der Hefe ist das Rezept für herausragende Schaumweine: Fünf Empfehlungen für den perfekten Sektgenuss – nicht nur zu Weihnachten und Silvester.

Von Oliver Bock (Text) und Anton Vester (Fotos)

Johannisberger Sekthaus 2020 Blanc de Noir brut nature

Unser Geheimtipp vorweg. Denn im Herzen des Rheingaus, in Johannisberg, wurde die „verrückte“ Idee eines Bauingenieurs und seiner Frau zum Hobby – und das Hobby zur Leidenschaft. So jedenfalls lässt sich der Weg zum Johannisberger Sekthaus beschreiben. Das außergewöhnliche Rheingauer Sekt-Start-up ist erst im Jahr 2017 von Meike und Sebastian Kammerer gegründet worden und noch immer ein mit Herzblut geführter Nebenerwerbsbetrieb. Dabei soll es auch bleiben. Gerade einmal 1,5 Hektar Rebfläche erklären, warum die Sekte äußerst rar sind. Die zwei passionierten Liebhaber von Crémant, Champagner und hochwertigen Sekten eint ihr kompromissloses Qualitätsstreben. Eine selektive Lese, die schonende Verarbeitung ausschließlich gesunden Leseguts und ein Hefelager von fast 30 Monaten kennzeichnen den von uns ausgewählten Sekt aus 100 Prozent Spätburgunder. Erzeugt wurden nur 779 Flaschen dieser feineren Rarität.

Johannisberger Sekthaus, Geisenheim-Johannisberg im Rheingau: 2020 Blanc de Noir brut nature, Internet: johannisberger-sekthaus.de, Preis 22 Euro

Schloss Vaux 2021 „X“ Edition 3 Zero Dosage

Nur 439 Flaschen gibt es von dieser außergewöhnlichen Kreation. Die Rheingauer Sektmanufaktur Schloss Vaux ist für ihre geradlinige und anspruchsvolle Sektkollektion bekannt. Gewissermaßen Mainstream für große Ansprüche. Doch das gilt nicht für die kompromisslose X-Linie. Dieses X steht für Experimente, bei denen Schloss Vaux neue Ideen, spannende Konzepte und ungewöhnliche Philosophien ausprobiert. Das Gegenteil des Mainstream. Der hier verwendete Grundwein ist ein Riesling aus der Geisenheimer Spitzenlage Rothenberg, der wie ein Rotwein auf der Maische vergoren und in zwei Barriques gelagert wurde. Dort verharrte er sechs Monate, ehe er unfiltriert für die zweite Gärung in der Flasche vorbereitet wurde. Obwohl nur wenige Flaschen gefüllt wurden, steht ein kleines Kontingent für die Leser der F.A.Z. bereit. Der oxidative Ausbau ergibt ein für einen Riesling-Sekt ungewöhnliches, aber komplexes und spannendes Geschmacksbild. Ein wenig erinnern wir uns wegen der Aromen von Apfel und Litschi an Cidre. Die Gerbstoffe sind nicht jedermanns Sache. Ein polarisierender, fordernder Sekt, der auf jeden Fall für Gesprächsstoff sorgt.

Sektmanufaktur Schloss Vaux AG, Eltville im Rheingau: 2021 X-Edition 03 Riesling „hautnah“ Zero Dosage, Internet: schloss-vaux.de, Preis 28 Euro

Robert Weil 2018 Kiedrich Turmberg Riesling brut nature

Volker Raumland gilt als der Großmeister des deutschen Winzertums, und seit einigen Jahren veredelt der renommierte rheinhessische Schaumweinspezialist auch die Weine des Kiedricher Spitzenweingutes Robert Weil. Auf dessen 90 Hektar großer Rebfläche rund um die gotische Weinbaugemeinde Kiedrich stehen ausschließlich Rieslingtrauben. Der Turmberg ist unter den drei Kiedricher Berglagen-Weinen etwas Besonders, weil die nur 3,8 Hektar große Fläche unterhalb der weithin sichtbaren Burgruine Scharfenstein im Alleinbesitz des 1875 gegründeten Weingutes ist. In dieser Monopollage stehen die Trauben auf einem von Phyllit-Schiefer durchsetzten Boden, der schon dem nicht perlenden Weißwein einen unverwechselbaren Charakter gibt. Vor allem in den ersten Jahren nach der Flaschenfüllung ist der Turmberg bisweilen dem berühmteren Bruder Gräfenberg sogar überlegen. Ein Hefelager von 48 Monaten ist das Minimum für diesen Spitzensekt, der mit nur einem Gramm Restzucker ebenfalls „brut nature“ abgefüllt worden ist. Im Glas zeigt sich ein stoffiger, zugleich aber sehr eleganter, fressenreicher Premium-Sekt mit den typischen Aromen des Rieslings, unterlegt von einer zarten Cremigkeit. Ein komplexer Sekt von einem herausragenden deutschen Riesling-Spezialisten.

Weingut Robert Weil, Kiedrich im Rheingau: 2018 Kiedrich Turmberg Riesling Sekt brut nature, Internet: weingut-robert-weil.com, Preis 45,50 Euro

Wilhelmshof 2017 „Patina“ Spätburgunder Rosé brut

Die Pfälzer Weinbergslage Siebeldinger Königsgarten ist die Herkunft dieses außergewöhnlichen Rosé-Sektes. Der Grundwein ist aus sorgsam selektionierten und von Hand geernteten Spätburgunder-Trauben vinifiziert worden. Seit der zweiten Gärung im Mai 2018 reifte der Wein auf der Hefe und wurde erst kurz vor dem Verkaufsstart degorgiert. Dass ein Sekt nach dem Enthefes sehr schnell getrunken werden sollte, ist eine Mär. Der Wilhelmshof setzt eine Spanne von bis zu drei Jahren für den bestmöglichen Geschmack. In unserer Empfehlungsliste ist der Sekt der einzige, der mit rund vier Gramm Restzucker „extra brut“ einzustufen wäre. Geschmacklich dominieren wilde Erdbeeren und Weinbergpfirsich das Aromenspiel, aber auch reifer Apfel und Nüsse. „Patina“ steht für die Premiumlinie des Familienbetriebs. Das Weingut empfiehlt ihn zu herzhaften Speisen wie gebeiztem Lachs oder cremigem Rohmilch-Bauernkäse.

Wein- und Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen in der Pfalz: 2017 „Patina“ Spätburgunder Rosé brut, Internet: wilhelmshof.de, Preis 49 Euro

Reichsrat von Buhl 2015 Riesling brut nature „Suez“

Neben kräftigen Schaumweinen aus Burgundersorten oder Chardonnay wirken einfache Riesling-Sekte bisweilen säurebetont, stahlig und schlank. Ein imposantes Gegenbeispiel hat das schon 1849 von Franz Peter Buhl gegründete Pfälzer Spitzenweingut Reichsrat von Buhl im Sortiment. Der Name „Suez“ kommt nicht von ungefähr: Mitte November 1869 war anlässlich der Feiern zur Eröffnung des Suez-Kanals dessen Pfälzer Riesling erreicht worden. Damals einer der teuersten Weine der Welt. Zum 150-jährigen Jubiläum dieses Ereignisses wurde erstmals dieser wunderbare Riesling-Sekt des Jahrgangs vorgestellt. Der hochwertige, aus Buntsandstein, Kalk und Löss gewachsene Grundwein des sehr guten Jahrgangs 2015 wurde in Stahltanks und in 500 Liter fassenden Holzfässern vergoren. Mehr als 70 Monate reifte der aus Bio-Rieslingtrauben sorgsam gekelterte Schaumwein auf der Hefe. Mit weniger als drei Gramm Restzucker ist der „Suez“ brut nature. Die Nase erschnuppert gelbe Früchte und Brioche. Am Gaumen dann die typischen Aromen des Rieslings. Ein herrlich cremiger, feiner Sekt mit feiner Säure und langem Nachhall.

Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim in der Pfalz: 2015 „Suez“ Vintage Riesling brut nature, Internet: von-buhl.de, Preis 29,90 Euro



Der Geheimtipp: Wer das Johannisberger Sekthaus nicht kennt, muss die Bildungslücke schließen.



Der Gereifte: Ein langes Hefelager adelt diesen komplexen, hochfeinen Rosé-Sekt zur Perfektion.



Das Experiment: Ein Sekt für alle Hardcore-Fans und Liebhaber von Orange- und Naturweinen



Der Noble: Es geht auch anders, aber nicht besser. Der Spitzensekt des Pfälzer Spitzenweingutes



Das Monument: Ein Großer Sekt aus einer Rheingauer Spitzenlage mit viel Finesse und Eleganz

SCHNITZER
HOME DESIGN

FLIESEN TÜREN BÄDER PARKETT

RS Schnitzer home design
Kelttenstraße 11 · 63486 Bruchköbel · Fon 06181 9721-0
www.rs-schnitzer.de · Mo.-Fr. 9-18 Uhr & Sa. 9-13 Uhr

Aus Liebe zum Wohnen

Räume so zu formen, dass sie Gestalt annehmen und sich die eigene Persönlichkeit in ihnen abbildet - das ist es was aus einem Raum ein Zuhause macht.

Mit unseren exklusiven Stoff- und Tapetenkollektion, individuellen Teppichen, kunstvollen Polsterarbeiten und erlesenen Designermöbeln, entwickeln wir das passende Wohnkonzept und begleiten Sie in allen Bereichen der Inneneinrichtung.

**RAUM + TEXTIL
DECORATION**

Leipziger Straße 96 49 69 70 72 790
60487 Frankfurt info@raum-textil-decoration.de
www.raum-textil-decoration.de