



Sektmacher stellen sich vor - Verkostungsnotizen  
Verkosterin: Nicole Wolbers DipWSET  
©schaumweinmagazin - Mai 2022

Weingut Gebrüder Simon		Preise ab Hof inkl. MwSt. <sup>1</sup>
2018	Pinot Blanc de Noir Brut Nature (Spätburgunder)	15,- Euro

Lebendige Perlen im Glas. Präsent an der frisch wirkenden Nase, zeigt sich ein kompaktes Fruchtspiel: von grüner Paprika, Stachelbeeren, knackiger Birne, Zitrusfrucht über weiße Johannisbeeren sowie getrockneten Früchten. Recht jung präsentieren sich der Sekt, deshalb nur ein Hauch von Brioche und Hefearomen. Es überrascht nicht, dass er sich aktuell am Gaumen straff und mit Zug zeigt. Harmonischer Sekt mit animierendem Finish. Eine interessante Ergänzung des bisherigen Portfolios!

Wein- und Sektgut Wilhelmshof		Preise ab Hof inkl. MwSt. <sup>1</sup>
2017	Pinot B Brut	26,- Euro

Es bereitet Freude, die feinperlenden und tanzenden Bläschen im Glas zu beobachten. Intensives Bukett von Salz, Mineralik, Stew von Birnen und Äpfeln sowie gerösteten Nüssen bzw. Toast. Fokussiert am Gaumen mit einer individuellen Eleganz. Fein-schmelziger Sekt mit dichtem Körper. Der samtige Abgang umspielt zum Schluss noch einmal die Sinne. Ein wahrer Charmeur!

Privat-Sektkellerei Reinecker		Preise ab Hof inkl. MwSt. <sup>1</sup>
NV	Cuvée Réserve Extra Brut (Chardonnay, Pinot Noir, Meunier)	22,- Euro

Hier habe ich ein klassisches Cuvée aus den bevorzugten Rebsorten der Champagne im Glas, aber individuell im Ausdruck! Man schmeckt die gute Ausreifung der Trauben: getrocknete und exotische Früchte wie Kiwi, Stachelbeere, rote Beeren und kandiertem Ingwer. Eine würzige Spannung im Bukett erzeugen der Duft von Nelken und Liebstöckel. Deutlich schmeckbar, dennoch gut eingebunden, sind Zeder sowie Raucharomen, die darauf schließen lassen, dass der Grundwein im Barrique ausgebaut wurde. Spannung im Körper und ein animierendes Finish! Balanciert, komplexer Sekt, der mit Reife noch an Ausdruck gewinnen kann.

Sekthaus Raumland		Preise ab Hof inkl. MwSt. <sup>1</sup>
2013	Pinot Blanc de Noir Réserve Brut	36,- Euro

Einschmeichelnder, eleganter, vielschichtiger und gereifter Duft! Mineralische Salzigkeit, geröstete Haselnüsse, rauchig und aromatische erdige Noten. Feines Fruchtbukett von Weinbergspfirsich, roten Waldbeeren aber auch knackige Meyer-Lemon. Präsender mineralischer, fein hefiger Körper, aber nie aufdringlich mit Rasse und Druck bis zum beeindruckenden Finale - dem edlen Abgang! Das ist Großes Sekt Kino im Glas - ein Schäumer mit weiterem Reifepotenzial

Sektmanufaktur Schloss Vaux		Preise ab Hof inkl. MwSt. <sup>1</sup>
2017	Rosé Réserve Brut (Sektmacher Réserve)	28,- Euro

Lachsblaus im Glas - feinstes Perlenspiel. Der erste Eindruck präsentiert sich elegant und mit Finesse. Wunderschönes Zusammenspiel aus Walderdbeeren, rotem Johannisbeerkonfit, Hagebutten und autolytischen Aromen von knusprigen Brotscheiben. Etwas Zeder, Kaffee und schwarzer Tee bringen Grip in den Wein. Der Gaumen hat eine feine, geschmeidige Textur, dichten Körper sowie passende feine Länge. Definitiv kein verspielter Rosé sondern ein sehr guter Essensbegleiter!

Wein- und Sektgut Bamberger		Preise ab Hof inkl. MwSt. <sup>1</sup>
2016	Riesling Brut Nature Prestige	19,90 Euro

Präsenter Rieslingsekt sowohl an der Nase als auch am Gaumen. Vielschichtig im Aromenspektrum. Staubig, mineralisch, Puder ergänzen das frische Profil von Ginseng, saftiger Zitrone, Birnen und Fuji Äpfeln. Die Reife zeigt sich im Duft von geräuchertem Speck. Druckvolle feine Perlage, cremig und mit straffer Frische am Gaumen. Eindrucksvoller, geradliniger Rieslingsekt! Dabei ein hervorragender Begleiter für deftige Speisen.

Wein- und Sektgut F. B. Schönleber		Preise ab Hof inkl. MwSt. <sup>1</sup>
2014	Jesuitengarten, Winkel Riesling Brut (VDP.Sekt.Prestige)	35,- Euro

Gereifter, leicht fruchtbetonter Riesling Schäumer. Er versprüht eine intensive Aromatik von Petrol, Honig, reife, gelbe und getrocknete Früchte, Lychee. Leichtigkeit bringt der florale Duft von weißen Blüten und Rosen. Klassischer animierender Rieslingcharakter am Gaumen mit kräftigem Körper und druckvollem Nachhall.

Frank John Hirschhorner Weinkontor		Preise ab Hof inkl. MwSt. <sup>1</sup>
2017	Riesling Brut Nature	13,50 Euro

Puristischer Sekt, geradlinig an der Nase. Der Eindruck von Frische und Würze überwiegen. Keine Fruchtnoten, die sich markant in den Vordergrund drängen. Interessant ist das elegante Zusammenspiel von Fenchel, Kräutern, weißen Früchten sowie etwas Lakritz. Schlank, erfrischend und mit rassischer Säure am Gaumen. Den spannungsreichen Sekt rundet der zitronige und herbe Abgang gekonnt ab. Harmonisch sowie präzise, ein Rieslingsekt mit sehr eigener Handschrift.

Strauch Sektmanufaktur		Preise ab Hof inkl. MwSt. <sup>1</sup>
2012	Grande Réserve Brut Nature (Chardonnay, Pinot Noir, Meunier)	34,90 Euro

Ein Sekt, der sein Alter überhaupt nicht zeigt - unglaublich jugendlich! Reduzierte Aromatik von Lorbeerblättern, Malz, Liebstöckel sowie feinem Pfirsich Kompott. Leichtfüßig und schlank am stoffigen, schmelzigen Gaumen. Ein Schaumwein, der zurückhaltend in der Säure aber dennoch die präzise Frische eines gut gemachten Pricklers zeigt.

Weingut Braunewell		Preise ab Hof inkl. MwSt. <sup>1</sup>
2015	Grande Année Chardonnay Brut Nature	37,50 Euro

Beeindruckende Nase. Komplex, dicht und vielschichtig. Raffinierter und vielseitiger Aromen Mix aus Lemoncurd, Zitronenzest, Fleur du Sel, Stein, saftigen Pfirsichen, Honigmelone und Sauerteig. Die süßliche Note bringen Nougatcreme sowie frischer Biskuitboden. Diese Spannung findet man am feinperligen, samtigen Gaumen wider. Ein sehr kompakter Sekt mit Tiefgang und fantastischer Länge. Ein Schaumwein, der Spaß macht!



[www.schaumweinmagazin.de](http://www.schaumweinmagazin.de)

<sup>1</sup> Preise ohne Gewähr. Bitte überprüfen Sie die aktuellen Preise direkt bei den Weingütern!

©Text und Tabelle - Nicole Wolbers - Das Schaumweinmagazin