

Schaumweinmagazin Sommer-Quiz



2025



Sommer-Quiz



1. AUS WELCHER TRAUBE WIRD IN DEUTSCHLAND AM HÄUFIGSTEN SEKT GEMACHT?

- A. MÜLLER-THURGAU
- B. CHARDONNAY
- C. RIESLING
- D. WEISSBURGUNDER



2. WIE VIELE MONATE MUSS EIN WINZERSEKT IN DEUTSCHLAND MINDESTENS AUF DER HEFE REIFEN?

- B. 6 MONATE
- C. 9 MONATE
- D. 12 MONATE



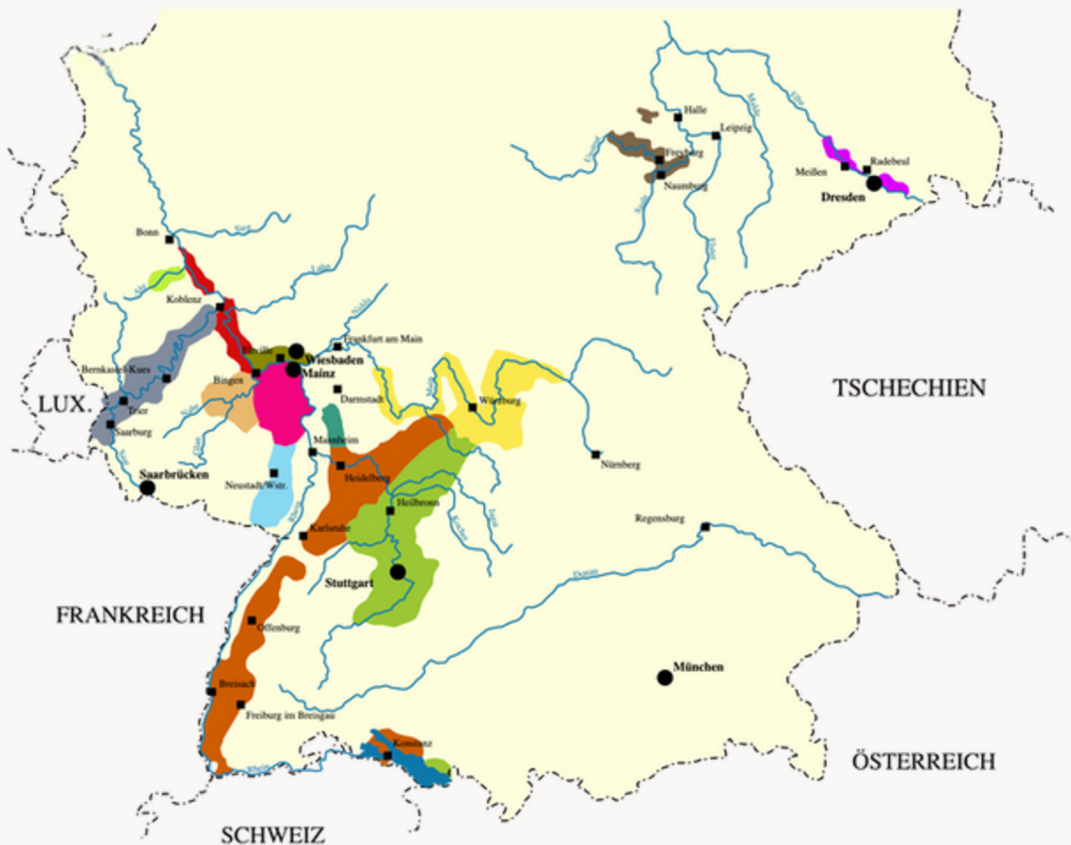
3. WELCHER KOHLENSÄUREDROCK (MINDESTENS) UNTERSCHIEDET SEKT VON PERLWEIN?

- A. 1,5 BAR
- B. 2,5 BAR
- C. 3,5 BAR
- D. 4,5 BAR



Sommer-Quiz

4. BESCHRIFTEN SIE DIE 13 ANBAUGEBIETE!



Karte von <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:WeinbaugebieteDeutschland.svg>

- KENNZEICHNEN SIE ZUDEM BEKANNTE SEKTKELLEREIEN WIE RAUMLAND, SCHLOSS VAUX ETC.
- WIRD IN JEDEM ANBAUGEBIET SEKT HERGESTELLT?



Sommer-Quiz



5. WIE NENNT MAN DAS ENTFERNEN DES HEFEDEPOTS BEI DER TRADITIONELLEN SEKHERSTELLUNG?

- B. SABRIEREN
- C. DEGORGIEREN
- D. DEKANTIEREN



6. WIE HOCH IST DER CA. MARKANTEIL VON WINZERSEKT IN DEUTSCHLAND?

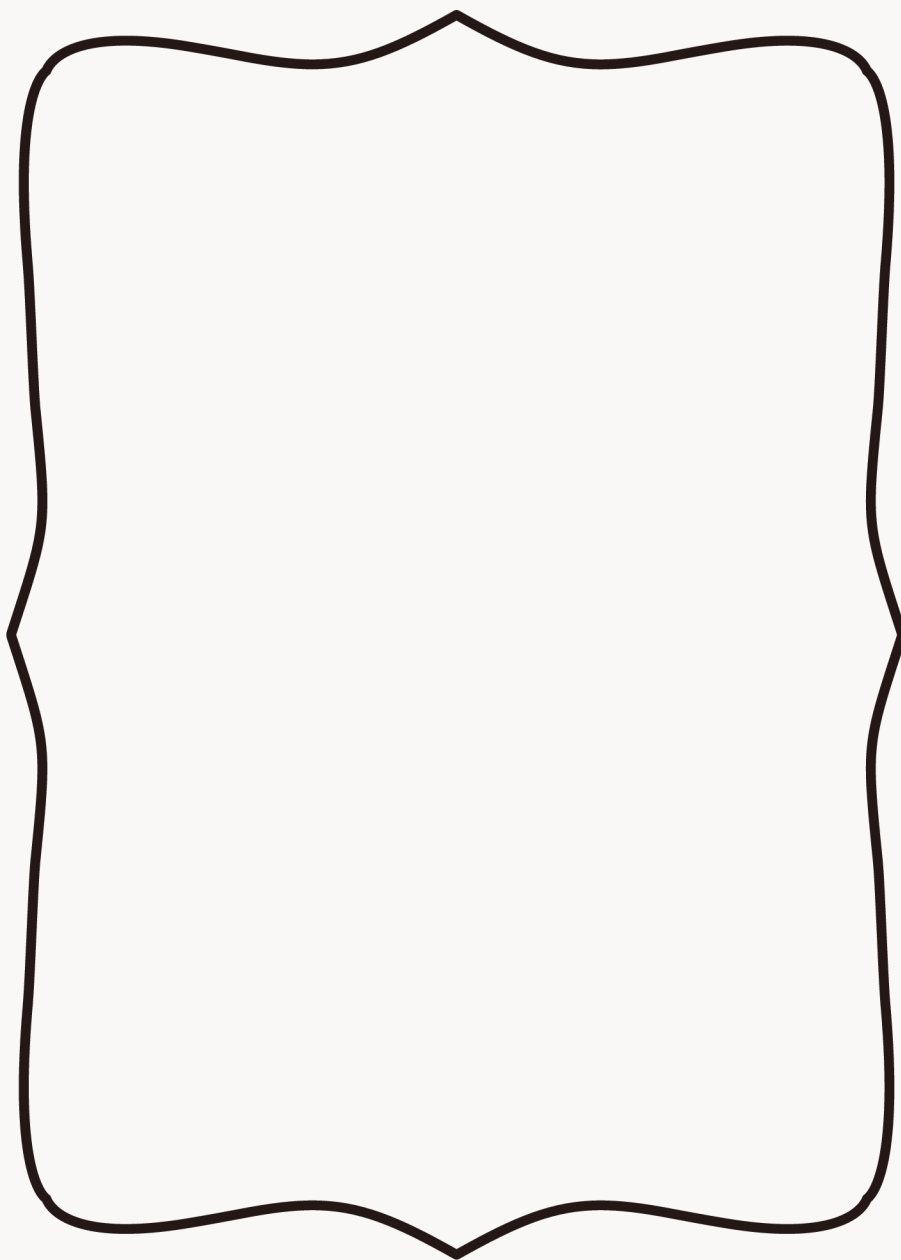
- A. 1%
- B. 3%
- C. 9%
- D. 16%



Sommer-Quiz

7. KREATIVE ECKE

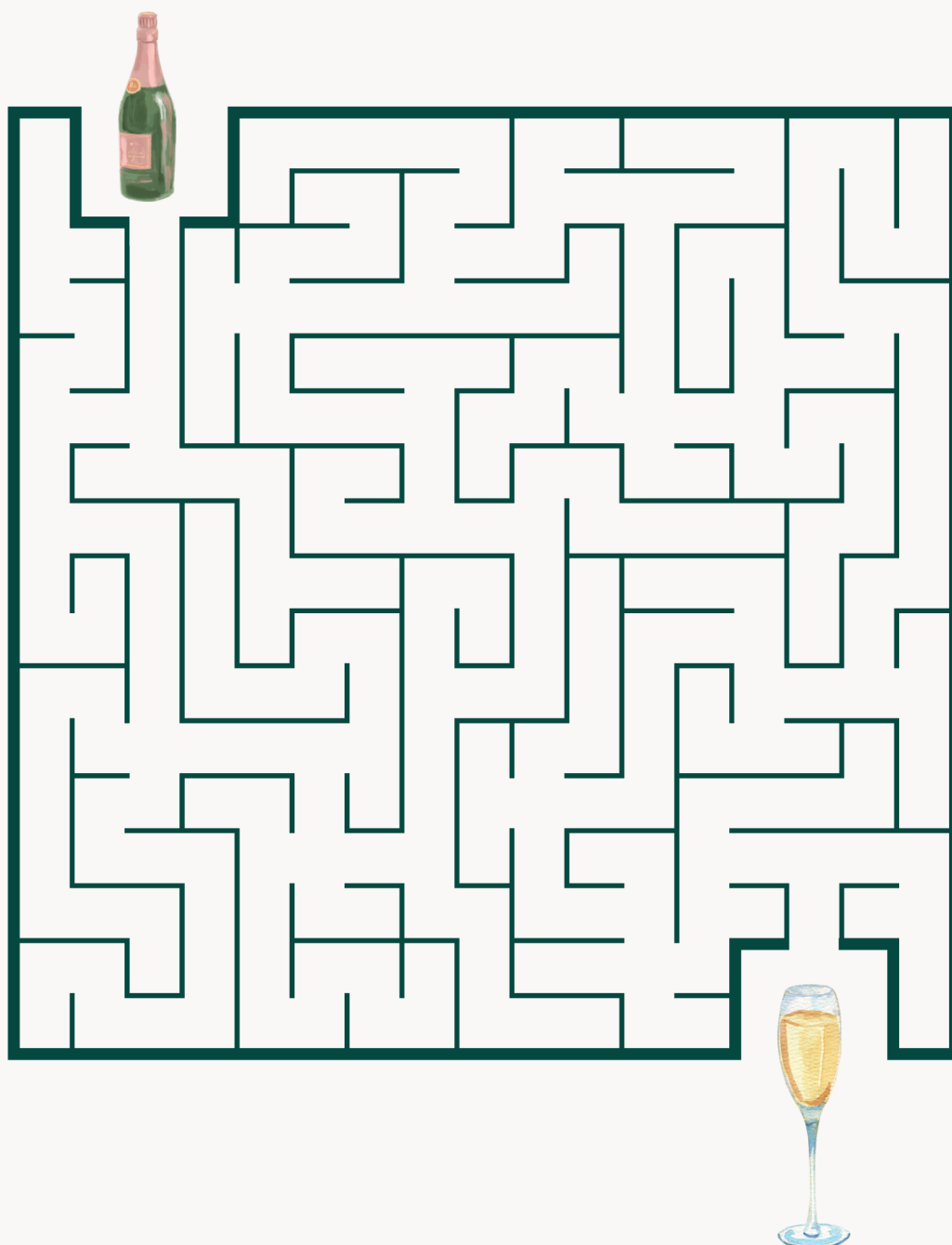
GESTALTE DEIN EIGENES SEKT-ETIKETT MIT NAMEN, JAHRGANG UND EINEM BILD ODER
MALE EIN PLAKAT „MEIN LIEBLINGSSEKT – DARUM BESONDERS!“





Sommer-Quiz

8. FINDEN SIE DEN WEG, UM DIE SEKTGLÄSER ZU FÜLLEN!





Rezept: Pochierter Lachs mit Rieslingsekt-Schaum?

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

4 LACHSFILETS (À 150 G)

200 ML RIESLINGSEKT

100 ML FISCHFOND

100 ML SAHNE

1 SCHALOTTE

1 EL BUTTER

FRISCHE KRÄUTER (Z. B. DILL), SALZ, PFEFFER

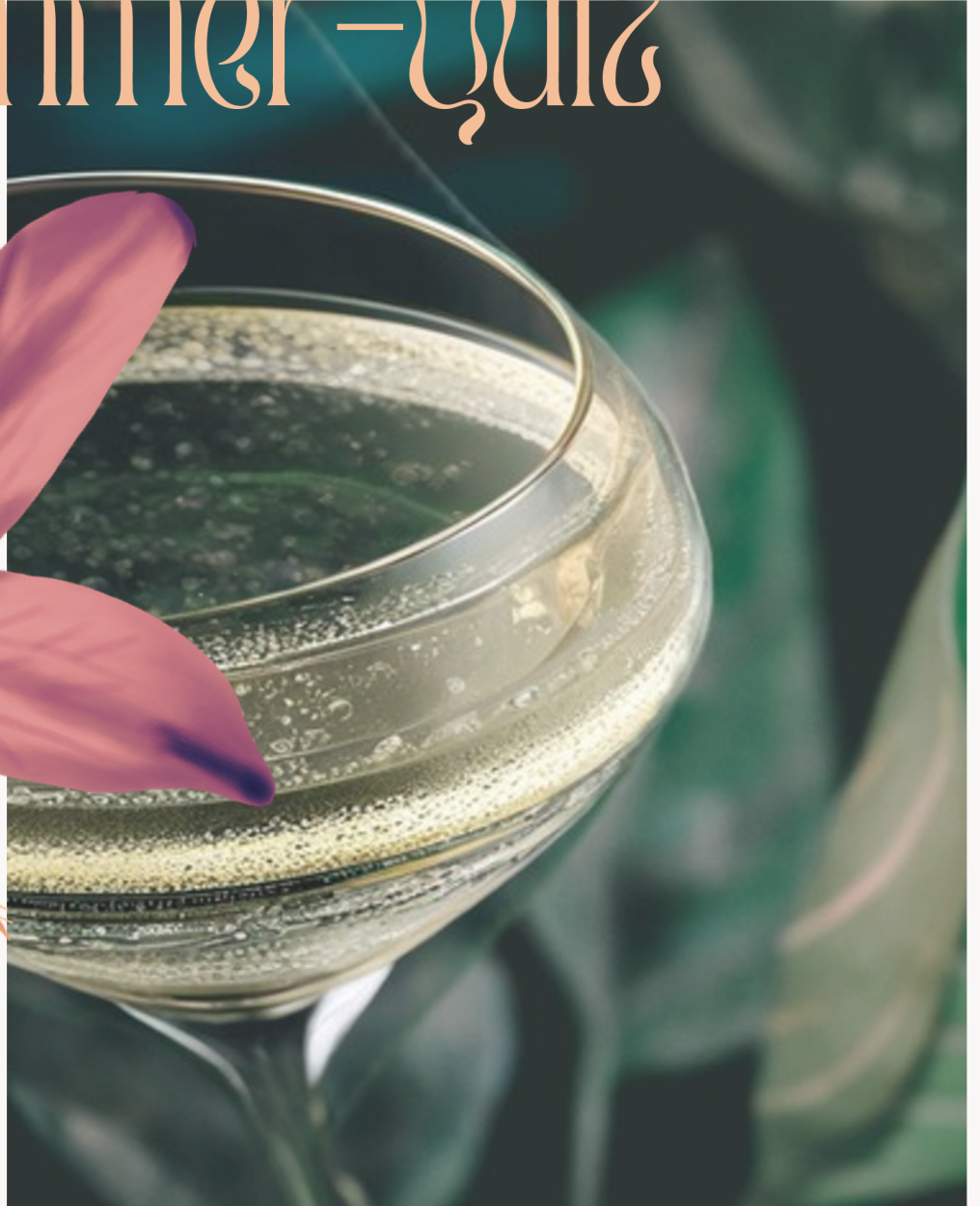
ZUBEREITUNG:

SCHALOTTE FEIN HACKEN, IN BUTTER ANSCHWITZEN. MIT FISCHFOND UND RIESLINGSEKT ABLÖSCHEN, AUFGKOCHEN UND REDUZIEREN. SAHNE HINZUFÜGEN, ZU EINER CREMIGEN SAUCE EINKOCHEN. LACHSFILETS IN DER SAUCE POCHIEREN (CA. 8 MINUTEN BEI NIEDRIGER HITZE). MIT KRÄUTERN GARNIEREN UND MIT EINEM KÜHLEN RIESLINGSEKT SERVIEREN.

SERVIEREN SIE DEN SEKT BEI 8–10 °C IN TULPENFÖRMIGEN GLÄSERN, UM DIE AROMEN OPTIMAL ZUR GELTUNG ZU BRINGEN.



Schaumweinmagazin Sommer-Quiz



Mehr über Schaumweine wie Sekt, Cava & Co. erfahren

www.schaumweinmagazin.de

