

ALLE WEINTRENDS + 50 WEINTIPPS

DER  
**FEINSCHMECKER** SPECIAL

# Weintrends

Was die Weinwelt bewegt:

Bioanbau · Sekt ·

Griechenland · Rosé

und Newcomer

EXKLUSIV  
AUSGEWÄHLT:

50

PROBIERTIPPS

FÜR JEDEN  
ANLASS



# DEUTSCHLAND IN Sektlaune



Sprudelnder Erfolg: Niko Brandner (M.) und sein junges Team von Griesel an der Hessischen Bergstraße stoßen an. Zu Recht!

Winzersekt muss sich vor dem großen Bruder Champagner nicht mehr verstecken. Zu verdanken haben wir diesen Aufschwung Qualitätsfanatikern und Quereinsteigern. Persönlichkeiten der deutschen Schaumwein-Elite stellen wir hier vor

TEXTE **CARO MAURER, PATRICK HEMMINGER**  
WEINTIPPS **PATRICK P. BAUER**

**S**ekt oder Selters – da mag sich früher mancher lieber für das Wasser entschieden haben, so schlecht war der Ruf des deutschen Schaumweins. Das hat sich geändert. Sekt oder Schampus – da entscheidet sich manch einer heute lieber für Sekt, so herausragend sind die Qualitäten, die aus deutschen Weingütern kommen.

Damit kehrt der deutsche Sekt zurück zu seinen besten Anfängen. Der nachweislich erste wurde 1826 von Georg Kessler in Esslingen produziert, der sein Handwerk bei der Witwe Clicquot in der Champagne gelernt hatte. Eine ähnliche Karriere machten auch William Deutz und Pierre Geldermann, beide aus Aachen. Sie arbeiteten zuerst bei Bollinger, bevor sie sich 1838 in Breisach (Rhein) selbstständig machten, und auch der Sekt Fürst von Metternich entstand im 19. Jahrhundert auf Schloss Johannisberg im Rheingau, der ältesten Riesling-Domäne der Welt. Erst im letzten Jahrhundert wurde deutscher Schaumwein dann in großem Stil in Tanks produziert, statt eine aufwendige zweite Gärung in der Flasche anzusetzen. Und dafür war oft nicht einmal deutscher Grundwein nötig. Eingekauft wurde, was europaweit billig zu bekommen war. Hauptsache, es blubberte.

Doch seit den späten 1980er- und 1990er-Jahren hat sich eine wachsende Gemeinde von Winzerinnen und Winzern auf handwerkliche Spitzenprodukte besonnen. Zu den Pionieren gehören Volker Raumland in Rheinhessen und das Sekt- und Weingut Barth im Rheingau. Viele andere Winzer betrachten Sekt heute nicht mehr als den letzten Posten am Ende ihrer Weinliste, sondern als eigenständige Ergänzung mit prickelnder Persönlichkeit.

Aus Riesling, Pinot Noir, Weißburgunder oder Chardonnay wählen sie heute sorgfältig geeignete Trauben aus: Eine frische Säure sollen sie haben, dabei ausgereift sein. Die zweite Gärung findet nach traditioneller Methode in der Flasche statt. Die vorgeschriebenen neun Monate Minimum werden meist weit überschritten. Das Aromaspektrum ist facettenreich: Bei den Riesling-Sekten setzen sich fruchtige Anklänge von Pfirsich und Zitrus durch, bei den Cuvées aus Chardonnay und Pinot Noir erinnern Noten von Brioche oder Nüssen an Chamapagner. Cheers!

FOTO: MARIA SCHIFFER

# 8 DEUTSCHE SEKTMACHER

## mit Gespür für Finesse

Ob in Franken, im Rheingau oder in der Pfalz, in jeder Weinregion machen Winzer Schaumwein mit Brillanz



### DER QUEREINSTEIGER NIKO BRANDNER, HESSISCHE BERGSTRASSE

Niko Brandner hatte eigentlich eine andere Karriere im Sinn, im Büro und mit sechs Wochen Urlaub im Jahr: Er war Banker. Glücklicherweise machte ihn das nicht. So warf er mit Mitte 20 hin und studierte in Neustadt Weinbau. „Mein großes Hobby“, sagt er, „war alles, was gut schmeckt und riecht. Dann kommst du automatisch zum Wein.“ Brandner lernte u.a. bei der deutschen Schaumweinlegende Volker Raumland (siehe S. 18), und so entstand der Wunsch, es selbst mit Sekt zu versuchen. Glücklicher Zufall: Zur selben Zeit gründete die Unternehmerfamilie Streit in Bensheim an der Hessischen Bergstraße ein Sekthaus namens Griesel & Compagnie und engagierte Brandner 2013 noch während des Studiums. Was er über Schaumweine gelernt hatte, setzte er so perfekt um, dass seine eigenen von Beginn an zu den besten in Deutschland zählten.

Brandners Stil ist filigran, manchmal fast karg, von einer definierten Straffheit, würzig und komplex. Viele Preise hat er schon eingeharbt. Nur eines muss er noch lernen: „Guter Sekt braucht Geduld“, sagt er: „Eigentlich habe ich keine Geduld, aber da muss ich durch.“ [www.griesel-sekt.de](http://www.griesel-sekt.de)



### DIE NEWCOMER SEKTHAUS KRACK, PFALZ

**Aus dem hübschen, renommierten Weinort Deidesheim stammt das jüngste angesagte Sekthaus Deutschlands. 2015 aus einem Familienbetrieb heraus gegründet, haben sich Christian und Anna Krack das Ziel gesetzt, ihren Sekt mit der Methode der klassischen Flaschengärung an die Spitze zu bringen – sie gehören damit neben Niko Brandner zu den jungen Machern, die nach Pionieren wie Volker Raumland die Bewegung hin zu deutschem Spitzensekt breiter aufstellen und konsolidieren. Innerhalb kürzester Zeit haben die Kracks eine eigene Handschrift entwickelt. Die Trauben stammen überwiegend aus den eigenen Weinbergen bei Deidesheim, die naturnah und biologisch bewirtschaftet werden. Das Hefelager wird extralang, zum Teil bis zu drei Jahre, gehalten, die Dosagen werden stets sparsam eingesetzt, um den Charakter der Grundweine möglichst pur zum Ausdruck zu bringen. Das Sortiment ist breit und reizvoll – vom Einstiegs-Secco bis zur Grande Cuvée. Das lädt zum Probieren ein.** [www.krack-sekt.de](http://www.krack-sekt.de)



### DIE TEILZEIT-PERFEKTIONISTEN LAURA BURKHARDT & SEBASTIAN SCHÜR, FRANKEN

Laura Burkhardt und Sebastian Schür machen ihren Sekt im Nebenerwerb, aber ohne Kompromisse. Beim berühmten Winzer Paul Fürst in Franken arbeitet Schür hauptberuflich als Außenbetriebsleiter, und dort darf er mit seiner Frau die Trauben für den Sekt pressen. Eigene Reben besitzen die beiden nicht. Sie kaufen sie von Böden, die sich am besten eignen, beim Chardonnay etwa am Kaiserstuhl. Das Paar arbeitet nur mit den klassischen Champagner-Rebsorten: Neben dem Chardonnay bezieht es Pinot Noir und Pinot Meunier aus Franken und dem Taubertal. Ihre Lieferanten kennen und begleiten die beiden persönlich. Da das Duo nicht vom Sekt leben muss, kann es sich leisten, nur das Beste zu machen, produziert in schwierigen Jahren auch mal nur 2000 Flaschen. Alle zeigen sich am Gaumen straff und kräftig, werden getragen von einer schlanken Säure und eignen sich hervorragend als Essensbegleiter. [www.burkhardtschuer.de](http://www.burkhardtschuer.de)  
[www.rotweissrose.com](http://www.rotweissrose.com)



### DER INDIVIDUALIST NORBERT BARDONG, RHEINGAU

**Was Norbert Bardong seit 1984 in Geisenheim anpackt, wird zu Gold – jedenfalls zu brillanten Sekten. Die Besonderheit ist, dass Bardong vorwiegend Riesling zu Sekt verwandelt, aus dem Rheingau natürlich und aus Spitzenlagen wie dem Erbacher Honigberg – ein Sekthaus mit Manufaktur-Anspruch, schon früh konsequent ausgerichtet auf Terroir, Qualität und Jahrgang. Stark beachtet wurden auch seine schlanken und knackig-trockenen Sekte aus Spätburgunder. Der studierte Getränketechnologe bereiste vielfach die Champagne und setzt wie die französischen Kollegen auf Flaschengärung: Mindestens drei Jahre müssen die Weine auf der Hefe reifen, es können aber auch zehn Jahre und mehr werden. Eine Sektprobe vor Ort im Keller mit Menü ist unbedingt zu empfehlen.** [www.bardong.de](http://www.bardong.de)

FOTOS: ANDREAS BALDAUF, LENA GEIB, MARIA SCHIFFER (3)

### DAS LEUCHTENDE DREIGESTIRN SCHLOSS VAUX, RHEINGAU

Sekt von Schloss Vaux schmeckt praktisch immer und jedem: Anders als die meisten anderen Spitzensekte und Champagner sind die Rheingauer Vaux-Sekte fruchtbetont. Besonders bei den Einstiegsweinen legt die Kellermeisterin Maïke Maria Münster (Foto) Wert darauf, diese Aromen zu erhalten; bei Lagensekten kommen Eleganz und eine enorme Komplexität hinzu. Viele Jahre lang waren Flaschen von Schloss Vaux in der deutschen Bankenszene beliebt zu Geschäftsessen und als Geschenk – heute nicht zuletzt durch Compliance-Regeln Vergangenheit. 2013 beschloss man den Neuanfang: Der Sekt sollte verstärkt in Restaurants und im Fachhandel verkauft werden. Der Plan ging auf, dank einem engagierten Führungstrio und der Entscheidung, eigene Reben zu bewirtschaften. So kümmern sich Chef Christoph Graf, Kellermeisterin Münster und Betriebsleiter Joachim Renk selbst um sechs Hektar Riesling und einen Hektar Spätburgunder; die anderen Grundweine kommen aus der Pfalz, Rheinhessen und von der Nahe. Bemerkenswert ist, was Maïke Maria Münster bei den Riesling-Sekten Marcobrunn und Rheingauer Réserve herausholt. Erstaunlich: Bei der Réserve stammen alle 30 verschnittenen Grundweine aus demselben Jahrgang, die Trauben aber wurden an verschiedenen Tagen gelesen und in unterschiedlichen Tanks und Fässern ausgebaut. Eine Akribie, die von Erfolg gekrönt ist. [www.schloss-vaux.de](http://www.schloss-vaux.de)



**DER PIONIER**  
**VOLKER RAUMLAND, RHEINHESSEN**

Ohne den 66-jährigen Volker Raumland (Foto M.) wäre die Geschichte des deutschen Sekts anders verlaufen. Der gebürtige Pfälzer hat die hiesige Schaumweinproduktion geprägt wie kein Zweiter, als einziges Sektweingut wurde er 2020 sogar in den VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter) aufgenommen, mittlerweile unterstützen ihn tatkräftig und mit eigenen Ideen die Töchter Katharina (Foto l.) und Marie-Luise (Foto r.). Mitte der 80er-Jahre machte sich Raumland mit einer ungewöhnlichen Idee selbstständig: Er kaufte gebrauchte Maschinen und fuhr mit ihnen durch Deutschland, um die Sekte anderer Winzer zu degorgieren – so nennt man das Entfernen des Hefedepots aus dem Flaschenhals – und zu verkorken. 1990 kaufte Raumland eine alte Fabrikantenvilla in Flörsheim-Dalsheim, umgeben von vier Hektar Reben. Später kamen sechs weitere hinzu. Der Durchbruch brachte die Praktikantin Carole Lefebvre, die 1997 aus der Champagne zu den Raumlands kam. Als 2004 die ersten Sekte der beiden geöffnet wurden, waren die Verkoster verblüfft: komplexe Aromen von Nüssen, Kräutern sowie feiner Perlage – das waren echte Speisenbegleiter und ein Quantensprung in Deutschland. [www.raumland.de](http://www.raumland.de)



**DIE AVANTGARDISTIN**  
**CAROLIN BERGDOLT, PFALZ**

Carolin Bergdolt aus Neustadt-Duttweiler war es lange Zeit zu eng in den Weinbergen, lieber reiste sie durch die Welt. Doch die Liebe zu Wein und Sekt zog sie zurück ins elterliche Weingut, das heute vor allem mit exzellenten Weißburgundern Furore macht. Bergdolt, die Weine „mit Ecken und Kanten“ schätzt, hat sich mit ihrem Sektprojekt an die Spitze der deutschen Schaumwein-Elite gearbeitet. Kompromisslos trocken ausgebaut und immens lange auf der Hefe in der Flasche vergoren, zählen ihre Sekte heute zu den elegantesten und hochkarätigsten. „Fluxus“, benannt nach einer Avantgarde-Kunstbewegung, ist eine Cuvée aus Chardonnay und Spätburgunder, sechs Jahre vergoren. Der 2008er Weißburgunder Réserve reifte zehn Jahre in der Flasche. Opulent, mit feiner Frucht, Brioche- und Kräuternoten. [www.weingut-bergdolt.de](http://www.weingut-bergdolt.de)

**DER RIESLING-MEISTER**  
**MARK BARTH, RHEINGAU**

Aus Riesling Sekt zu machen ist eine hohe Kunst. Kaum jemand beherrscht sie wie Mark Barth aus dem Rheingau. Das Erste, was bei seinen Sekten auffällt, ist deren charmante Kraft, die filigrane Säure und Frucht. Sie bestehen auch neben schweren Gerichten. Das schafft er mit perfektem Timing für die Lese des Rieslings. Erntet er zu früh, gelangen grüne Aromen in die Weine, kommt er nur ein wenig zu spät, kippt der Sekt ins Überreife. Eine weitere Herausforderung ist der Ausbau. „Lasse ich die Säure so stehen, wie sie ist“, sagt Barth, „trinken die Leute vielleicht ein Glas zum Anstoßen. Aber dann steigen sie um auf etwas, das mehr Ruhe im Magen lässt. Deshalb machen wir beim Riesling einen biologischen Säureabbau.“ Dabei wandeln Bakterien die etwas spitze Apfelsäure in die weichere Milchsäure um. Mark Barth und seine Frau Christine betreiben ihr VDP-Weingut in Hattenheim in dritter Generation. Das Gut produziert seit 30 Jahren Sekt. Derzeit prickelt etwa ein Drittel der 150 000 jährlich produzierten Flaschen, der Rest ist Stillwein. Davon profitieren auch die Schäumer: „In der Lese“, sagt Barth, „kommt manchmal der Punkt, an dem die Oechslegrade hochgehen. Dann kann ich den Wein aus diesen Trauben in meinen Gutswein tun.“ Auch die Arbeit im Rebberg sieht anders aus, wenn ein Grundwein für Sekt entstehen soll. Barth entblättert die Rebstöcke zurückhaltend, weil dann die Trauben mehr Schatten bekommen und die Schalen nicht so dick werden. „Beim Sekt“, sagt der Winzer, „geht es um das, was unter der Schale sitzt.“ Denn in der sind Bitterstoffe eingelagert – die haben im Sekt nichts verloren. [www.weingut-barth.de](http://www.weingut-barth.de)



FOTOS: MICHAEL HOLZ, OLIVER RÜTHER, MARIA SCHIFFER

ANZEIGE



# IM RHEINGAU WÜRDE JEDER GERNE WURZELN SCHLAGEN.

*Wer jetzt auf der Suche nach einer besonderen Belohnung für die vergangenen Monate ist, der braucht nur dem Riesling zu seinen Wurzeln in den Rheingau zu folgen. Die Region mit ihren Weinbergen, Schlössern und geschwungenen Rheintälern ist in diesem Sommer endlich wieder die Kulisse für ein besonderes kulturelles Highlight: das Rheingau Musik Festival.*

Schon die Lage könnte für ein Festival nicht perfekter sein. An den steilen Hängen entlang des Rheins freut sich nicht nur der Wein über 1600 Sonnenstunden im Jahr. Das Sonnenbad genießt man am besten

Metternich auch in diesem Sommer, Künstler und Besucher mit einem besonderen Musikerlebnis zu überraschen: dem Fürst von Metternich Konzert-Kubus. Ein mobiler Konzertsaal, der auf dem Gelände von Schloss Johannisberg stehen wird und rund 580 Besucher\*innen\* mit großem Sitzabstand Platz bietet.



mit der Aussicht von Schloss Johannisberg, dem ersten Riesling-Weingut der Welt.

Die historische Heimat von Fürst von Metternich wird während des Rheingau Musik Festivals zur Pilgerstätte für Musikfreunde und Weinliebhaber. Und als langjähriger Unterstützer dieses Events freut sich Fürst von



So erlebt man Live-Konzerte der Extraklasse und gönnt sich dazu ein Glas des traditionsreichen Premium-Sekts. Ein Hochgenuss, den es in dieser Art nur einmal auf der Welt gibt: von Metternich.



\*Soweit nach den jeweils geltenden Regelungen zur Eindämmung der COVID-Pandemie möglich.

FÜRST VON METTERNICH. FÜRSTLICH GENIESSEN.