

# PERLEN AUS DEUTSCHLAND

DEUTSCHER SEKT IST BESSER ALS SEIN RUF. JAHRZEHNTELANG WAR ER ALS MASSENPRODUKT VERSCHRIEN. WINZERSEKT SPIELT INZWISCHEN SEINE STÄRKEN ALS ALTERNATIVE ZU CHAMPAGNER AUS. DIE JURY DES GAULTMILLAU MAGAZINS VERKOSTETE 60 SEKTE VON WEINGÜTERN UND KELLEREIEN.

TEXT NIKOLAS RECHENBERG

es ist zum Überschäumen. Kaum ein Weinerzeugnis geht so gut wie deutscher Sekt. Nach Jahren der Flaute verkündet die Branche wieder Steigerungsraten. Der deutsche Sektmarkt ist der mit Abstand größte nationale Markt in der Welt: Im Schnitt trinkt jeder Deutsche gut vier Liter Sekt im Jahr.

Doch kaum ein Produkt wird auch so unterschätzt und hat solche Imageprobleme wie Sekt. Während deutsche Weine in der Spitzengastronomie der Renner sind, wird im Restaurant beim besonderen Anlass fast ausschließlich Champagner geordert.

Zwar steigen die Umsätze in den vergangenen drei Jahren und eine gewisse Euphorie geht damit einher. Die Produkte im oberen Qualitätsbereich, also die Winzersekte,

sind aber oftmals unbekannt. Gibt es Dutzende von Büchern über Champagner – wer über Sekt lesen will, muss ins Antiquariat gehen.

Wo steht die Qualität des deutschen Sektes, wollten wir wissen und veranstalteten eine Blindverkostung mit 60 Marken. Große Namen standen neben unbekannteren, Riesling neben Pinot



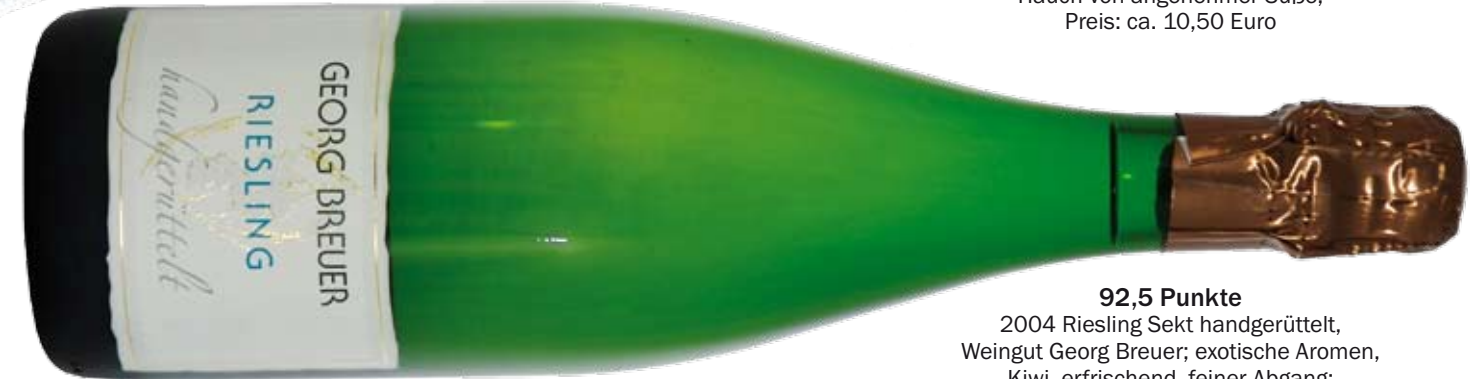
#### DIE JURY

Verkostet haben die Sekte (vordere Reihe v.l.): Gunnar Tietz, Chef Sommelier im Berliner Restaurant *first floor* im Hotel Palace, Astrid Zieglmeier, Leiterin der Münchner Niederlassung der deutschen Wein- und Sommelierschule, der Berliner Autor und Fachjournalist Nikolas Rechenberg; (hinten v.l.): die Redakteure des GaultMillau Magazins Peter Gabler und Michael Tempel.

Ort der Verkostung war die Vinothek *Garibaldi* von Eberhard Spangenberg in München, einem Spezialisten für italienische Weine; [www.garibaldi.de](http://www.garibaldi.de)

**93,5 Punkte**

2004 Mosel Riesling Sekt »Dichtertraum« brut, Saar-Mosel-Winzersekt GmbH; perfekte Eleganz, Ananas-Aromen, ein Hauch von angenehmer Süße; Preis: ca. 10,50 Euro

**92,5 Punkte**

2004 Riesling Sekt handgerüttelt, Weingut Georg Breuer; exotische Aromen, Kiwi, erfrischend, feiner Abgang; Preis: ca. 15 Euro

**91,5 Punkte**

1993 Reserve Solter brut Rheingau Riesling, Sekt- und Weinhaus Solter; tolle Nase, Karamell-Sahne, ausgewogen, reif und nussig; Preis: ca. 28 Euro

**91,5 Punkte**

»Goldloch«, Schlossgut Diel; elegant, Frucht gut eingebunden, mineralisch, gut strukturiert; Preis: ca. 29,50 Euro

Noir. Das Ergebnis: Die Stärke des Sekts liegt eindeutig in der Rieslingtraube. Die Rieslingsekte bekamen die höchsten Bewertungen. Und die schönsten Bemerkungen der Teilnehmer der Verkostungsrunde, wie »tolles Teil« und »seidiger Eleganz«. Schwierigkeiten haben deutsche Winzer offensichtlich mit den Pinotsorten, die teilweise als nicht gelungen eingestuft werden mussten – zu viele Sauerkraut-Töne (»das braucht kein Mensch«). Ganz zu schweigen von Exoten wie Scheurebe, Traminer oder Elbling – hier gab es teilweise vernichtende Kommentare, die Sekte waren bestenfalls eisgekühlt zum fruchtigen Dessert zu genießen. Auch bei den Rosé sieht es im Vergleich zum Champagner nicht rosig aus. Wer die französischen Produkte vorzieht, steht – von einer Ausnahme abgesehen – auf der sicheren Seite.

Der Markt hingegen spricht eine deutliche Sprache. Die Bundesbürger sind in Sektlaune: Sie haben im vergangenen Jahr mehr Sekt gekauft, der Absatz stieg laut Statistischem Bundesamt im Vergleich zu 2005 um 1,5 Prozent auf rund 317 Millionen Liter.

Deutlich stärker legten die Exporte deutscher Schaumweine zu, die um 43,5 Prozent auf 28,4 Millionen Liter kletterten. Insgesamt – mit Champagner und Prosecco – stieg der Absatz des in Deutschland produzierten und verkauften Schaumweines um vier Prozent auf 345,5 Millionen Liter. Bezieht man die Entwicklung seit 2004 mit ein, zeigt sich ein noch positiveres Bild. Denn bereits 2004 gab es einen Zuwachs gegenüber den ausländischen Produkten von 4,8 Prozent, die Branche verzeichnete in den vergangenen drei Jahren mithin kontinuierlich Zuwächse. Wie in anderen Branchen auch läuft es besonders gut im unteren und im oberen Segment, bedeutende Mengensteigerungen sind aber kaum mehr zu erwarten. Bei Winzersekt hat der Verbraucher zumindest die Sicherheit, dass einheimische Grundweine verarbeitet werden. Ein offenes Geheimnis ist, dass große deutsche Sektkellereien Lieferverträge mit großen Genossenschaften in Norditalien haben, die sie mit erheblichen Mengen beliefern. Aber auch aus Spanien und Frankreich werden Weine importiert. So gesehen ist deutscher Sekt – vor allem

im Billigbereich – nur zu einem Teil deutsch. Aber zurück zu der Verkostung in der Münchner Vinothek *Garibaldi*. Die vier besten Produkte kamen über 90 Punkte, Platz 1 belegt der »Dichtertraum« der Saar-Mosel-Winzersekt GmbH mit 93,5 Punkten. Den hatte niemand auf der Rechnung – so schlecht sind deutsche Kellereien also nicht. Auf Platz 2 landete ein Winzersekt mit großem Namen und 92,5 Punkten – der 2004 Riesling Sekt handgerüttelt vom Weingut Georg Breuer. Mit 91,5 Punkten gemeinsam auf Platz 3 lagen der »Goldloch« vom Schlossgut Diel und der 1993 Reserve-Riesling aus dem Sekt- und Weinhaus Solter. Letzterer kostet rund 28 Euro, der Diel 29,50 Euro, der Breuer etwa 15 Euro und der Dichtertraum 10,50 Euro. Gemessen an den Preisen von Champagner demonstriert dies deutsche Schüchternheit.

Das Fazit kann also nur lauten: mehr Sekt direkt vom Winzer kaufen. Eine bessere Qualität zu günstigeren Preisen ist kaum zu finden. Und noch etwas: Wenn Sie das nächste Mal im Restaurant sind – fragen Sie doch nach Winzersekt...



**91 Punkte**  
Winzersekt Rosé brut, Weingut Korrell; animierende Nase, Schmelz, gute Säure, ausdruckstark, Litschi; Preis: ca. 8,80 Euro



**91 Punkte**  
2004 Mosel Riesling Sekt »CeSoir« trocken, Saar-Mosel-Winzersekt GmbH; elegant, Karamell, leichte Süße, ausgewogen; Preis: ca. 10,50 Euro



**91 Punkte**  
2005 Majoratsfüllung Riesling Brut Brut, Reichsgraf von Kesselstatt; herb, männlich, würzig und rassig; Preis: ca. 12,30 Euro

DIE WEITEREN PUNKTBESTEN

<b>89,5 Punkte</b> 2004 Saar Riesling brut handgerüttelt, Weingut Peter Lauer, Preis: ca. 10,50 Euro	<b>88 Punkte</b> 2005 Riesling sekt brut, Weingut Rolf und Tina Pfaffmann, Preis: ca. 7,50 Euro	<b>86 Punkte</b> Edition No 8 Pinot Noir - Blanc de Noir Pfalz brut Doublesse brut, Sektkellerei Schloss Wachenheim, Preis: ca. 8,45 Euro	Le Souverain Pinot Blanc de Noirs brut nature, Sekthaus Hummel, Preis: ca. 11,50 Euro
<b>89 Punkte</b> 2004 Solter Brut Spätburgunder Rosé, Sekt- und Weinhaus Solter, Preis: ca. 10,35 Euro	2004 blanc de noir Jahrgangssekt brut, Weingut Stentz, Preis: ca. 9 Euro	2002er Weißer Burgunder Sekt brut, Weingut Münzberg, Preis: ca. 12 Euro	Stigler Pinot brut, Weingut Stigler, Preis: ca. 13,60 Euro
2004 Riesling Cremant brut »Zeller Petersborn-Kabertchen«, Saar-Mosel-Winzersekt GmbH, Preis: ca. 11 Euro	2000er Fleur du Coeur rosé Brut Sekt, Freiherr Heyl zu Herrnsheim, Preis: ca. 12,50 Euro	2004er Riesling brut Sekt, Weingut Ökonomierat Rebholz, Preis: ca. 12,30 Euro	1997er Riesling brut Frankensekt, Weingut Schloss Sommerhausen, Preis: ca. 14,50 Euro
2005 Schloss Proschwitz Spätburgunder Rosé Sekt b.A. brut, Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe, Preis: ca. 16 Euro	2002 Riesling Sekt brut Pfalz, Weingut A. Christmann, Preis: ca. 13 Euro	2003 Zilliken Riesling Brut Cuvée Prestige Sekt b.A., Weingut Forstmeister Geltz Zilliken, Preis: ca. 20 Euro	2002er Malterdinger Bienenberg Pinot Sekt brut b.A., Weingut Bernhard Huber, Preis: ca. 15,40 Euro
	<b>86,5 Punkte</b> 2004 Rheingauer Pinot Noir Sekt brut, Weingut Balthasar Ress, Preis: ca. 9 Euro	<b>85 Punkte</b> J.Oppmann Rheingau Riesling Extra Dry 2004er Jahrgangssekt, Sektkellerei J. Oppmann, Preis: ca. 8,20 Euro	<b>84,5 Punkte</b> 2004 Pinot Sekt brut, Weingut Münzberg, Preis: ca. 13,50 Euro
		<b>84 Punkte</b> 2005er Rheingauer Riesling Brut, Sektkellerei Schloß Vaux, Preis: ca. 13 Euro	



**90,5 Punkte**  
Pinot Sekt brut von Johann Hild; seidig, Holz-Touch, karamellige Eleganz, feine Frucht; Preis: ca. 9,80 Euro



**90,5 Punkte**  
2002 Solter Brut Pinot, Sekt- und Weinhaus Solter; dichte Aromatik, Power, direkte Ansprache, säurebetont; Preis: ca. 12,50 Euro



**90 Punkte**  
Winzersekt Riesling trocken, Weingut Korrell; erfrischend, Holunder, Aprikose; Preis: ca. 8,80 Euro



**90 Punkte**  
2005 Majoratsfüllung Riesling brut extra dry, Reichsgraf von Kesselstatt; frische Eleganz, etwas süßlich, feine Frucht; Preis: ca. 10,90 Euro



**90 Punkte**  
Hommage Brut, Staadter Sektkellerei Michael Hausen-Mabilon; reife Äpfel, Honig, Hefe; Preis: ca. 15 Euro



**90 Punkte**  
2005 Schloss Proschwitz Riesling Sekt b.A. brut, Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe; gute Balance, Kiwi, stoffig, etwas robust; Preis ca. 16 Euro

FOTOS: DOMINIK VOGELSGANG

ANZEIGE  
1/3 HOCH