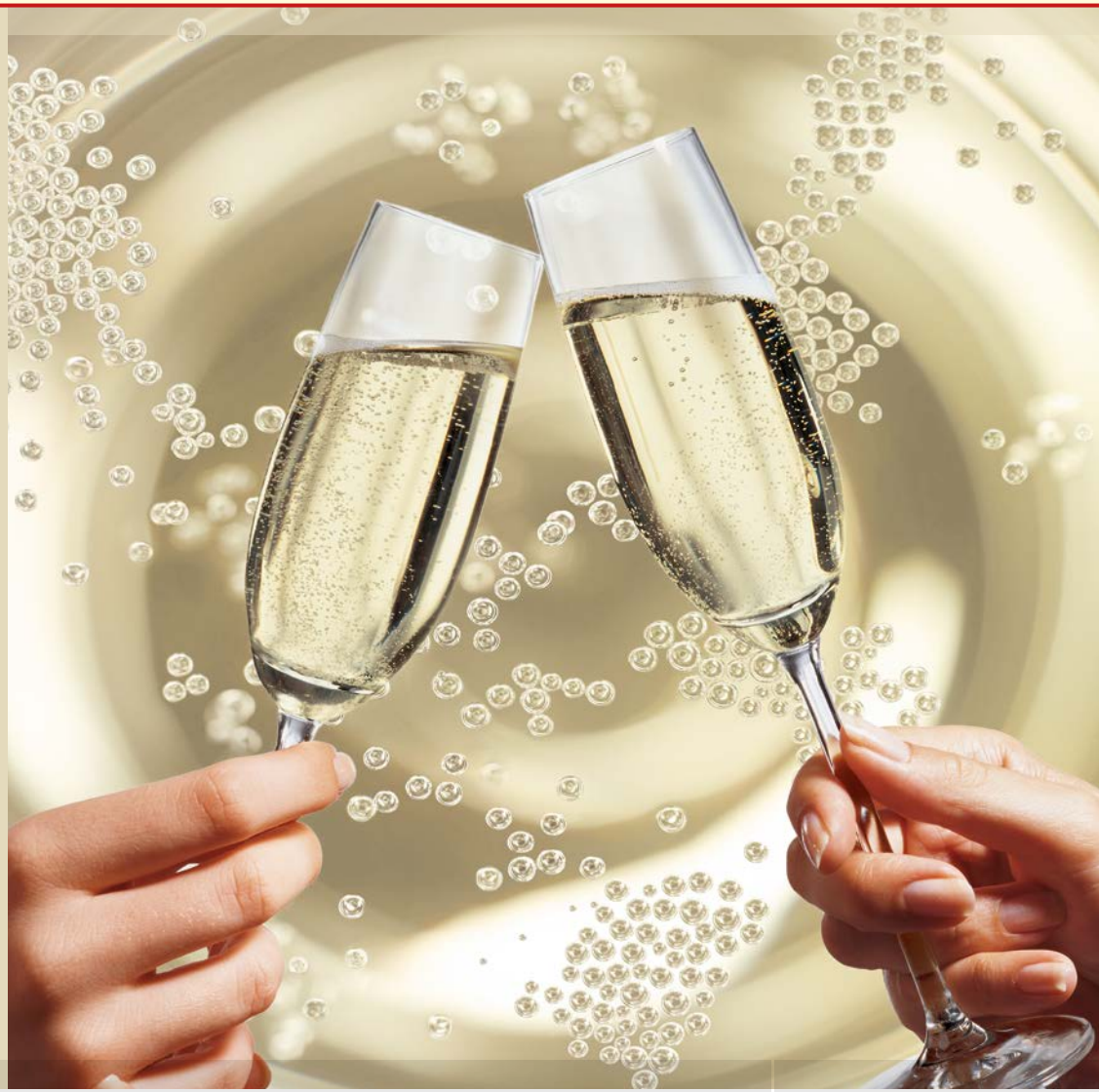
mediadidact:
Deutscher Fachverlag GmbH · Mainzer Landstraße 251 · 60326 Frankfurt am Main · www.mediadidact.de

mediadidact:



MARKENLEHRBRIEF

HENKELL & CO.
GRUPPE

Der Sekt

HENKELL & CO.
GRUPPE

Ein Markenlehrbrief der
Deutscher Fachverlag GmbH
Mediadidact
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main
Tel.: +49 69 7595-2212
Fax: +49 69 7595-2250
info@mediadidact.de
www.mediadidact.de
Ein Fachbereich der dfv Mediengruppe

In Zusammenarbeit mit der
Henkell & Co.-Gruppe
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
www.Henkell-Gruppe.de

Verlagsleitung:
Oliver Peik

Redaktionelle Leitung:
Bernd Nusser

Grafische Gestaltung:
Deutscher Fachverlag, Edith Graßmann

26. Auflage 2016

Bildnachweis:
Henkell & Co.-Gruppe (Cover, Seiten 3–5, 10–36_1, 37_1, 38–43)
Fotolia.com (Seiten 9: tunedin; 36_2: weseetheworld)
Shutterstock.com: (Seite 37_2: Studio10Artur)

Bevor Sie weiterblättern, sollten Sie die folgenden Zeilen lesen. Die Broschüre ist so aufgebaut, dass Sie auf kurzem Weg das Wichtigste zum Thema Sekt, zu den entsprechenden Produkten im Handel sowie dem verkaufsfördernden Umgang mit ihnen erfahren.

Jede der folgenden Doppelseiten enthält eine in sich abgeschlossene Information und zusätzlich eine Testfrage, mit der Sie Ihr Wissen noch einmal überprüfen können. Die dazugehörige Lösung findet sich auf der jeweils nächsten Seite. Der Testbogen am Schluss der Broschüre gibt Ihnen Gelegenheit, das Gelernte noch einmal unter Beweis zu stellen.

Durch Scannen des unten stehenden QR-Codes gelangen Sie direkt zur Online-Version dieses Markenlehrbriefes.

Viel Spaß bei der Lektüre!

DER SEKT

MARKTDATEN
Deutschland Schaumweinland Nummer 1 6
Sektabsatz in Österreich 8

WARENWISSEN
Getränk mit Tradition 10
Von der Traube zum Wein 12
Die Kunst der Komposition 14
Vom Wein zum Sekt 16
Von extra brut bis mild 18
Temperament in Flaschen 20
Was sagt das Weingesetz? 22
Die richtige Lagerung 24
Der richtige Dreh 26
Die richtige Temperatur 28
Das richtige Glas 30

POS-PRAXIS
Das richtige Sortiment 32
Der richtige Platz für Sekt 34
Mehr Umsatz mit Sekt 36
Vielfältigkeit ist das A und O 38

GUT ZU WISSEN
Qualität aus Tradition 42
Etwas gelernt? 44

TRAINING
Abschlusstest 1 45
Abschlusstest 2 46

Eine Flasche Sekt kommt als Geschenk immer gut an.

Wussten Sie eigentlich, …

… dass sich Sekt seit vielen Jahrzehnten großer Beliebtheit erfreut? Dies ist nicht verwunderlich, denn wie kein anderes Getränk verbindet Sekt in einzigartiger Harmonie Frische und Eleganz, Temperament und Festlichkeit. Waren es früher nur die besonderen Ereignisse, zu denen Sekt angeboten wurde, sind es heute die vielen großen und kleinen Anlässe, denen ein Glas Sekt den festlichen Rahmen verleiht.

Handel und Gastronomie bieten Sekt in großer Vielfalt an. In- und ausländische Marken, Jahrgangs- und Rebsortensekte, unterschiedliche Herstellungsverfahren, weiße, rote und Rosé-Sekte wetteifern um die Gunst der Verbraucher. Mehr denn je kommt es daher auf fachkundige Beratung an.

Alles, was Sie dazu wissen müssen, erfahren Sie aus der vorliegenden Broschüre. Leicht verständlich werden Sie mit der Tradition, den Herstellungsmethoden und dem Umgang mit Sekt bekannt gemacht. Am Ende können Sie mit einem Testbogen Ihr neu erworbenes Wissen überprüfen. Und sollten Sie mit Ihrer Leistung zufrieden sein, belohnen Sie sich mit einem Glas perlendem Sekt.

Wir wünschen Ihnen eine anregende Lektüre.

Ihr Team der Mediadidact

Nicht nur zu festlichen Anlässen erfreut sich Sekt immer größerer Beliebtheit.

Deutschland Schaumweinland Nummer 1

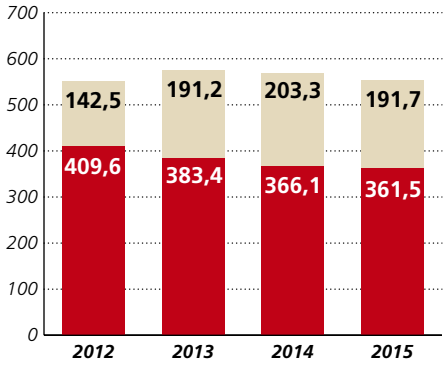
Deutschland ist und bleibt das Sekt- und Schaumweinland Nummer 1. Nach den Zahlen der Marktforscher der IRI mit Sitz in Düsseldorf wurden im Jahre 2015 im deutschen Lebensmittelhandel (ab 200 m²; inklusive Aldi, GAM und C&C) mehr als 553 Millionen 0,75-l-Flaschen Schaumwein abgesetzt. Wie man an der rechten Grafik erkennen kann, bleibt der Schaumweinmarkt auf hohem Niveau stabil.

Klassiker dominiert

Den größten Teil des hiesigen Sekt- und Schaumweinbedarfs decken deutsche Sektkellereien, denn die Deutschen wählen bei mehr als der Hälfte einen Schaumwein aus heimischer Produktion. Dass Deutsche jedoch nicht nur nationalen Sekt trinken, sondern ebenfalls zu den Schaumweinen der europäischen Nachbarn greifen, zeigt die untere Grafik. Zu den spanischen Schaumweinen gehört beispielsweise der Cava und Italien erobert unter anderem mit Prosecco den deutschen Markt. Frankreichs berühmter Champagner sowie weitere französische Schaumweine, wie der Crémant, werden von den Deutschen ebenfalls gerne getrunken.

Absatz Warengruppe Schaumwein

Absatz in Millionen 1/1-Flaschen.

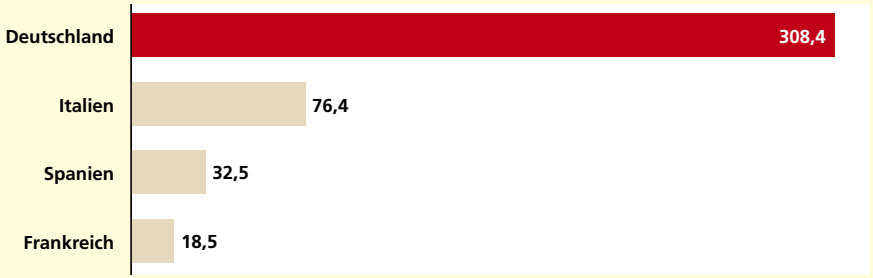


Sonstiger Schaumwein
Sekt/Champagner

Quelle: IRI, LEH ≥ 200 qm + Aldi + GAM + C&C

Absatz der Warengruppe Schaumwein nach Herkunftsländern

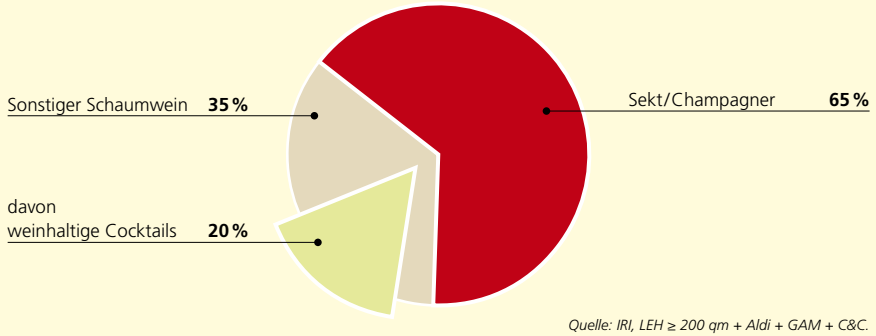
Absatz 2015 in Millionen 1/1-Flaschen.



Quelle: IRI, LEH ≥ 200 qm + Aldi + GAM + C&C.

Gesamtmarkt Schaumwein in Deutschland 2015

Absatz nach Segmenten in Prozent.



Quelle: IRI, LEH ≥ 200 qm + Aldi + GAM + C&C.

Weinhaltige Cocktails boomen

Seit 2012 hat sich der Absatz in der Gruppe der „weinhaltigen Cocktails" mehr als verdoppelt und macht nun einen Anteil von 20 Prozent in der gesamten Warengruppe Schaumwein aus. Der größte Teil wird von den Premixed-Cocktails wie Hugo, Spritz und diversen Fruchtseccos generiert, wobei der Hugo den größten Anteil davon ausmacht und sich im Bereich der weinhaltigen Cocktails fest etabliert hat. Dieser Trend zu Ready-to-Drink-Varianten im Sekt- und Schaumweinbereich spricht vor allem eine junge Zielgruppe an, die es meist fruchtiger und süßer liebt.
Die Warengruppe des Qualitätsschaumweins (Sekt/Champagner) hat nichtsdestotrotz mit 65 Prozent nach wie vor den größten Anteil inne (siehe Grafik oben).

?

WIE VIEL SEKT/CHAMPAGNER WURDE 2015 IN DEUTSCHLAND ABGESETZT?

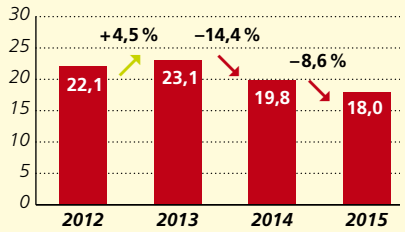
- ◯ 117,5 Millionen 0,75-Liter-Flaschen
- ◯ 210,7 Millionen 0,75-Liter-Flaschen
- ◯ 361,5 Millionen 0,75-Liter-Flaschen

Sektabsatz in Österreich

Die Verbraucher in der Alpenrepublik schätzen das prickelnde Getränk und legen einen deutlichen Fokus auf traditionsreiche Marken wie Henkell oder Kupferberg Gold. Mit einem jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von rund zwei Litern konsumieren die österreichischen Bundesbürger etwas mehr als die Hälfte des Verbrauchs der Deutschen. Aufgrund der Wiedereinführung der Sektsteuer in 2014 stieg der Verkaufspreis für Sekt um einen Euro pro Liter, was sich entsprechend auf die Sektlaune der Österreicher niederschlägt. So sank der reine Sektabsatz (ohne Champagner) 2015 auf 18,0 Millionen Flaschen (siehe Grafik oben) und erreichte damit ein deutlich niedrigeres Niveau als vor der Wiedereinführung der Sektsteuer. Nichtsdestotrotz bleibt Sekt das Symbol des besonderen Genusses, der Lebensfreude und der Leichtigkeit.

Sektabsatz in Österreich

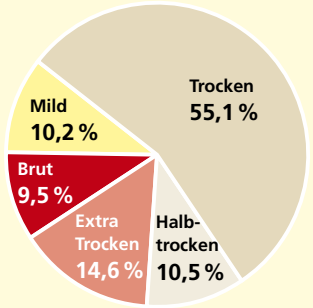
Angaben in Millionen 1/1-Flaschen



Quelle: Nielsen Austria, Handelspanel (LEH inkl. Hofer/Lidl), 2015.

Sekt und Champagner in Österreich

Aufteilung nach Dosagen.



Nielsen Austria, Handelspanel (LEH inkl. Hofer/Lidl), 2015

„Trocken" sehr beliebt

Besonders auffällig ist die Vorliebe der Österreicher für die Dosage „Trocken", den Klassiker unter den Sekten. Mit einem Absatzanteil von 55,1 Prozent liegt der trockene Sekt weit vor allen anderen Dosagen (siehe Grafik unten).

In Österreich ist trockener Sekt besonders beliebt.

!

WIE VIEL SEKT/CHAMPAGNER WURDE 2015 IN DEUTSCHLAND ABGESETZT?

✔ 361,5 Millionen 0,75-Liter-Flaschen

?

WELCHE DOSAGE VERBUCHT IN ÖSTERREICH DEN GRÖSSTEN ABSATZ?

- ◯ Trocken
- ◯ Halbtrocken
- ◯ Mild

Getränk mit Tradition

Seit etwa 400 Jahren kennt man „moussierende" Weine. Allerdings ist nicht genau bekannt, wann und wo die erste Sektbereitung handwerklich erfolgte.

Sicher ist nur, dass die Rinde der Korkeiche hierbei eine wesentliche Rolle spielte. Erst deren Verwendung, die wahrscheinlich auf den Kellermeister der französischen Abtei Hautvillers, Dom Pérignon, zurückgeht, ermöglichte den zur Sektbereitung unerlässlichen luftdichten und druckfesten Flaschenverschluss. Auch das Verfahren, schäumenden Wein von den nach der Gärung verbliebenen Heferückständen zu befreien, wurde in Frankreich entwickelt.

Dort erlernten deutsche Kellermeister im 19. Jahrhundert die Kunst der Champagnerbereitung. Sie brachten dieses Wissen in ihre Heimat und gründeten die ersten deutschen Sektkellereien.

Insbesondere bei der Herstellung der „Cuvée"*, einer Mischung mehrerer Weinsorten als Grundlage der Sektbereitung, gingen viele deutsche Sekthersteller eigene Wege.

Ein Pionier auf diesem Gebiet war Johann Jacob Söhnlein, der seine Cuvées ausschließlich aus deutschen Rieslingweinen komponierte. Adam Henkell hingegen bezog seine Cuvéeweine ausschließlich aus Frankreich, was in Anzeigen aus dieser Zeit deutlich herausgestellt wurde.

Durch die Ausgewogenheit der Cuvée entstanden schon damals Produkte mit stets gleichbleibendem Charakter und harmonischem Geschmack – unabhängig von den alljährlich unterschiedlich ausfallenden Weinen. Doch davon sollen Sie gleich mehr erfahren.

Der Benediktinermönch Pierre Pérignon, genannt Dom Pérignon, hat die Flaschengärung maßgeblich entwickelt.

Lexikon

* **CUVÉE** (sprich: küweh)

!

WELCHE DOSAGE VERBUCHT IN ÖSTERREICH DEN GRÖSSTEN ABSATZ?

☑ Trocken

?

SEKT KENNT MAN SEIT ETWA

- ◯ 200 Jahren
- ◯ 400 Jahren
- ◯ 500 Jahren

Von der Traube zum Wein

Ein Sekt ist immer nur so gut wie sein Wein. Doch ehe ein Wein die Qualität besitzt, die er zur Sektbereitung benötigt, bedarf es eines hohen Maßes geduldiger Sorgfalt und liebevoller Pflege durch den Winzer.

Nach der Weinlese werden die Trauben in Keltern* so vorsichtig gepresst, dass keine störenden Geschmacksstoffe aus Kernen oder Stielen in den Traubenmost gelangen.

Danach wird der Most in Fässer gefüllt, wo er unter Einwirkung von Weinhefe zu gären beginnt. Dabei spalten die Hefezellen den in den Traubenbeeren enthaltenen Zucker in Alkohol und Kohlendioxid (CO_2). Während das CO_2 entweicht, bindet der entstehende Alkohol die Aroma- und Bukettstoffe im Wein.

Nach der Gärung wird der junge Wein vorsichtig „abgezogen". Bei diesem Umlagern in andere Fässer bleiben die trüben Hefebestandteile zurück. Der abgezogene Wein ist hell und klar. Der Wein muss nun einige Monate ruhen, damit er seine Duft- und Geschmacksstoffe voll entfalten kann.

Nur ausgewählte Weine werden zu Sekt weiterverarbeitet.

Erst bei der fachkundigen Verkostung entscheidet der Kellermeister des Sektherstellers, ob dieser Wein zum gewünschten Charakter seiner Sektkomposition beitragen kann.

Lexikon

*__KELTER__ = Traubenpresse

!

SEKT KENNT MAN SEIT ETWA

- ✓ 400 Jahren

?

WAS IST DIE GRUNDLAGE FÜR DIE SEKTHERSTELLUNG?

- ◯ Alkoholfreier Traubensaft
- ◯ Junger, unausgereifter Wein
- ◯ Reifer Wein mit vollen Duft- und Geschmacksstoffen

Die Kunst der Komposition

Der Kellermeister ist der wichtigste Mann bei der Sektherstellung. Er bestimmt die Qualität und den Charakter des Sektes durch Auswahl und Zusammenstellung verschiedener Grundweine. Ein ausgeprägter Geruchs- und Geschmackssinn ist erforderlich, um aus der Vielfalt unterschiedlicher Rebsorten, Lagen und Jahrgänge jene Weine auszuwählen, die sich in Bukett und Geschmack gegenseitig bereichern.

Der Kellermeister bestimmt den Charakter des Sektes.

In der Fachsprache nennt man diese Mischung verschiedener Weine „**Cuvée**“, und eine gelungene Cuvée ist immer ausgewogener, als es jeder einzelne der verwendeten Weine für sich alleine sein kann. Zu den schwierigsten Aufgaben des Kellermeisters gehört es, schon bei der Auswahl der Weine abzuschätzen, wie sie sich als Komposition bei der anschließenden Entwicklung zum Sekt verhalten werden. Durch die hohe Kunst der optimalen Zusammenstellung der Grundweine wird über Jahre hinweg der gleichbleibende Charakter und die unveränderte Qualität der Sektmarken gewährleistet, unabhängig von den Launen der Natur.

Einzige Ausnahme sind die **Jahrgangssekte**, bei denen jahrgangsspezifische Besonderheiten erwünscht sind.

Zur Bereitung von **Rosé-Sekt** werden ausschließlich rote Trauben verwendet, für einen Rosé de Blanc et Noir werden weiße und rote Trauben komponiert. Die Beeren bleiben in beiden Fällen nur so lange auf der Maische* liegen, bis der Gärprozess einen Teil des roten Farbstoffes (der sich allein in der Schale der Traube befindet) gelöst hat und der gewünschte Rosé-Ton entstanden ist.

Lexikon

* **MAISCHE** = zerkleinerte, jedoch noch nicht gepresste Traubenmasse

!

WAS IST DIE GRUNDLAGE FÜR DIE SEKTHERSTELLUNG?

- ✔ Reifer Wein mit vollen Duft- und Geschmacksstoffen

?

WAS VERSTEHT MAN UNTER CUVÉE?

- ◯ Die Komposition verschiedener Weine
- ◯ Den besonderen Geschmack des Sektes
- ◯ Einen speziellen Wein für die Sektherstellung

Vom Wein zum Sekt

Das Besondere am Sekt ist, dass er aus einer zweiten Gärung des Weines hervorgeht. Um nun die Cuvée nach ihrer Ruhezeit zur zweiten Gärung zu bringen, erhält sie eine „Fülldosage". Diese besteht aus einem genau bemessenen Anteil von Wein mit gelöstem Kristallzucker und einem bestimmten Zusatz von Reinzuchthefe.

Traditionelle Flaschengärung

Die Gärung kann dann wahlweise auf verschiedene Arten erfolgen. Bei der „Traditionellen Flaschengärung", auch „Klassische Flaschengärung" genannt, wird die mit der Fülldosage versehene Cuvée auf Flaschen gefüllt und mit einem Kronkorken verschlossen. Es beginnt die zweite alkoholische Gärung, in deren Verlauf wiederum unter Einwirkung der Hefe der Zucker in Alkohol und CO_2 umgewandelt wird. Da das Kohlendioxid nun nicht mehr entweichen kann, bindet es sich als Mousseux* mit dem Wein. Um die Heferückstände nach Abschluss der Gärung und mehrmonatiger Lager- und Reifezeit entfernen zu können, werden die Flaschen mit dem Kopf nach unten in eine Schräglage gebracht und manuell oder maschinell so lange gerüttelt, bis alle Hefeteilchen am Kronkorken versammelt sind. Die Flaschenhälse werden dann in eine Kältesole getaucht. Dabei friert ein Teil des Sektes mit der Hefe zusammen. Nach dem Öffnen der Flasche treibt der im Inneren herrschende Druck von circa 6 bar den „Hefepfropfen" aus dem Flaschenhals. Der Volumenverlust wird mit der so genannten Versanddosage ausgeglichen. Die Flasche wird dann mit einem Stopfen verschlossen, der mit einem Draht gesichert wird.

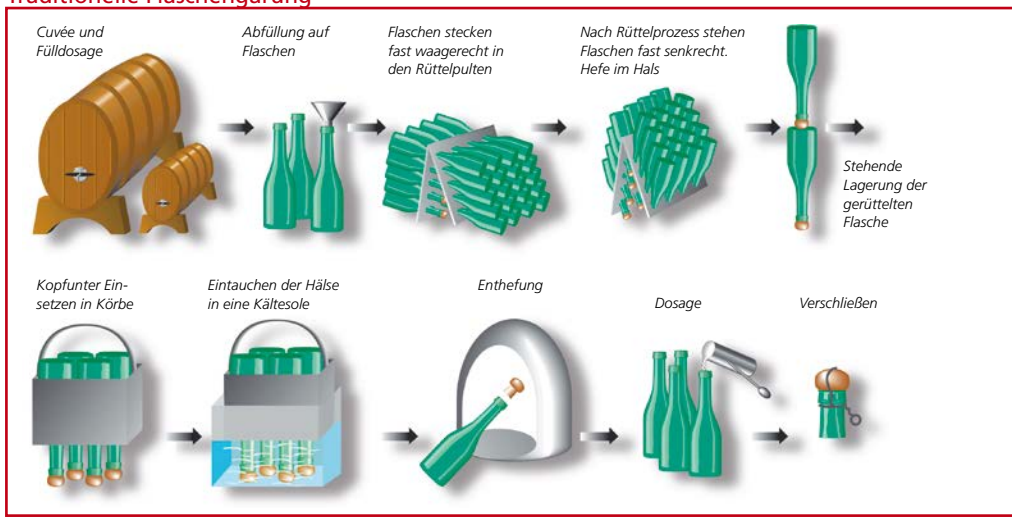
Fassgärung

Beim Fassgärverfahren ersetzt ein großvolumiger, druckfester Gärbehälter die Flasche. Nach Abschluss der Gärung und ebenfalls mehrmonatiger Lager- und Reifezeit erfolgt die Dosage. Nach dem Trennen von der Hefe wird der kristallklare Sekt unter Gegendruck in die Flaschen abgefüllt. Die Qualitäten der flaschenvergorenen wie auch der fassvergorenen Sekte sind nach heutigem Stand der Sektforschung einander absolut ebenbürtig.

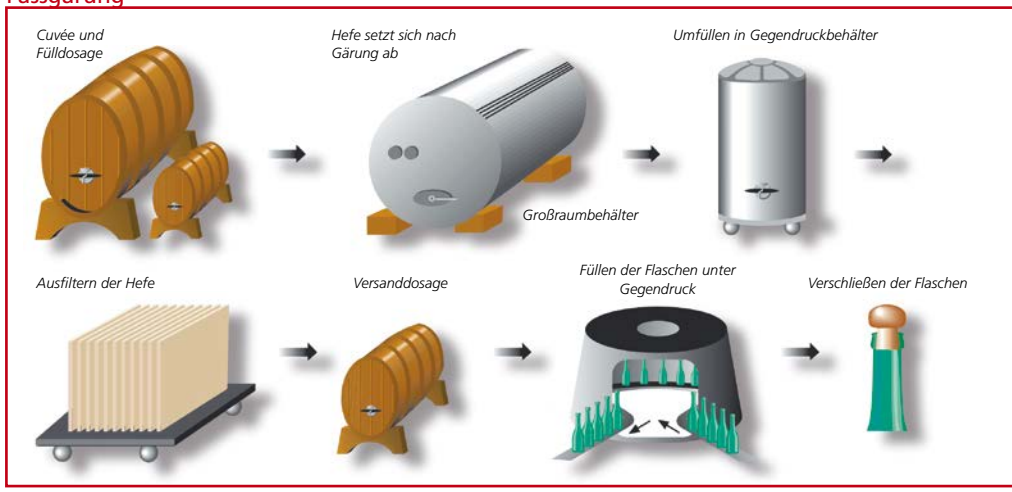
Lexikon

* **MOUSSEUX** (sprich: mussöh) von frz. mousse = Schaum: Das Perlen des Sektes.

Traditionelle Flaschengärung



Fassgärung



!

WAS VERSTEHT MAN UNTER CUVÉE?

- ✔ Die Komposition verschiedener Weine

?

WORIN FINDET DIE ZWEITE ALKOHOLISCHE GÄRUNG BEIM „FASSGÄRVERFAHREN" STATT?

- ◯ In der Flasche
- ◯ Im Cuvéefass
- ◯ Im druckfesten Gärfass

Von extra brut bis mild

Entscheidend für die Qualität des Sektes sind die verwendeten Grundweine. Entscheidend für die geschmackliche Ausrichtung des Sektes – zum Beispiel herb, trocken, mild – ist die Versanddosage. Ihr fällt die Aufgabe zu, den nach der zweiten Gärung absolut trockenen Sekt den jeweiligen Geschmacksvorstellungen anzugleichen. Dies geschieht durch einen individuell bemessenen Zusatz von in Wein gelöstem Kristallzucker. Letztlich hängt es von dem speziellen Markentyp ab, welche Dosagemenge zugefügt wird.

Dosagestufen

Die Schaumweinverordnung der EG unterscheidet sechs Dosagestufen:

GESCHMACK	ZUCKERZUSATZ JE LITER
EXTRA BRUT*	bis 6 g
BRUT*	bis 15 g
EXTRA TROCKEN (EXTRA DRY)	12–20 g
TROCKEN (DRY, SEC)	17–35 g
HALBTROCKEN (MEDIUM DRY, DEMI-SEC)	33–50 g
MILD (DOUX)	über 50 g

Lexikon

* **BRUT** (sprich: brütt)

!

WORIN FINDET DIE ZWEITE ALKOHOLISCHE GÄRUNG BEIM „FASSGÄRVERFAHREN" STATT?

- [x] Im druckfesten Gärfass

?

WAS IST FÜR DEN SÜSSEGRAD DES SEKTES VERANTWORTLICH?

- [ ] Die Cuvée
- [ ] Die Fülldosage
- [ ] Die Versanddosage

Temperament in Flaschen

Der fertig dosierte Sekt wird zu guter Letzt auf Flaschen abgefüllt.

Flaschengrößen

Die am häufigsten nachgefragte Flaschengröße hat einen Inhalt von 0,75 Litern. Etwa 87 Prozent des Gesamtumsatzes entfallen in Deutschland auf diese Flaschengröße. An zweiter Stelle stehen dann die Viertelflaschen mit einem Inhalt von 0,2 Litern. Diese kleinen Flaschen, von Henkell unter dem geschützten Warenzeichen Piccolo bereits seit 1935 vertrieben, haben einen Absatzanteil von 12 Prozent. Den verbleibenden Rest von 1 Prozent teilen sich Magnum-, Doppelmagnum- und halbe Flaschen. Die nachstehende Tabelle gibt Ihnen Aufschluss über Flaschengrößen und die Anzahl der Gläser, die mit einer Flasche gefüllt werden können.

Sorgfalt

Alle Sektflaschen sind extrem druckbelastbar. Dennoch ist Glas sehr empfindlich und sollte mit größter Sorgfalt behandelt werden. Auch kleinste, optisch nicht erkennbare Beschädigungen der Flaschenaußenseite führen zu einer Herabsetzung der Druckfestigkeit.

Einmal geöffnete Flaschen sollten möglichst am selben Tag ausgetrunken werden. Auch der beste Stopfen kann bei einer halbvollen Flasche nicht vermeiden, dass Mousseux aus dem Sekt entweicht und der Sekt sein Temperament verliert.

Verschluss

Mit Ausnahme der 0,2-l-Flasche, die mit einem Drehverschluss versehen ist, sind alle anderen Flaschengrößen entweder mit einem Naturkorken oder einem so genannten Polystopfen verschlossen.

Flaschengrößen

	1/4-FLASCHE	1/2-FLASCHE	1/1-FLASCHE	2/1-FLASCHE	4/1-FLASCHE
BEZEICHNUNG	Quart/Piccolo	Demi/Filette	Imperial	Magnum	Doppelmagnum/ Jeroboam
INHALT	0,2 Liter	0,375 Liter	0,75 Liter	1,5 Liter	3,0 Liter
PORTIONIERUNG	etwa 2 Gläser	etwa 4 Gläser	etwa 7 Gläser	etwa 15 Gläser	etwa 30 Gläser

!

WAS IST FÜR DEN SÜSSEGRAD DES SEKTES VERANTWORTLICH?

- [x] Die Versanddosage

?

WIE VIELE GLÄSER KÖNNEN AUS EINER MAGNUMFLASCHE GEFÜLLT WERDEN?

- ◯ Circa 7 Gläser
- ◯ Circa 15 Gläser
- ◯ Circa 30 Gläser

Was sagt das Weingesetz?

Die EG-Verordnung schreibt vor, welche Informationen auf dem Etikett anzugeben sind.

Sekt

Nur Qualitätsschaumwein darf die Bezeichnung „Sekt" tragen. Sekt muss durch eine zweite alkoholische Gärung entstanden sein, einen Alkoholgehalt von mindestens 10 % vol haben und bei 20 °C einen CO_2-Druck von mindestens 3,5 bar aufweisen.

Darüber hinaus schreibt die **EG-Verordnung** vor, dass Sekt von Beginn der Gärung an mindestens 6 Monate im Herstellungsbetrieb lagern muss. Außerdem muss Sekt in Flaschen abgefüllt sein, die mit pilzförmigen Verschlüssen versehen sind. Die Verschlüsse müssen durch Bügel gesichert (Ausnahme 0,2 Liter) und mit Kapseln umkleidet sein.

Qualitätsschaumwein oder Sekt werden auch mit der Angabe von Jahrgang und/oder Rebsorte abgefüllt. In diesem Fall müssen wenigstens 85 Prozent der Weine aus dem angegebenen Jahrgang bzw. aus der angegebenen Rebsorte stammen und seine Art bestimmen.

Perlwein

Bei Perlwein handelt es sich um einen „halbschäumenden Wein", der bei 20 °C einen CO_2-Druck zwischen 1 und 2,5 bar aufweist*. Perlwein muss nicht durch eine zweite alkoholische Gärung entstanden sein. Er kann auch durch einfache CO_2-Zugabe zu einem Wein hergestellt werden. Weitere Anforderungen in Bezug auf Herstellung, Lagerdauer und die verwendeten Grundweine werden an Perlwein nicht gestellt.

Geprüfte Qualität

Sekt, dessen Cuvée aus den Weinen eines bestimmten Anbaugebietes stammt, nennt man b.A.-Sekt. Seit September 1995 erhalten b.A.- und wahlweise Rebsorten-Sekte als Zertifikat** ihrer besonderen Qualität und Güte eine „amtliche Prüfnummer" (AP-Nummer). Sie setzt sich zusammen aus dem Kennbuchstaben des Bundeslandes, in dem der Sekt hergestellt wurde, einer dreistelligen Betriebskennziffer und einer fünfstelligen Cuvéenummer, deren letzte zwei Ziffern aussagen, in welchem Jahr der Sekt die Kellerei verlassen hat.

Schaumwein

Dasselbe gilt für einfachen Schaumwein. Allerdings muss hier ein CO_2-Druck von mindestens 3 bar bei 20 °C und ein Alkoholgehalt von mindestens 9,5 % vol vorliegen.

Lexikon

* **CO_2** = Kohlensäure
** **ZERTIFIKAT** = Bescheinigung, Zeugnis

!

WIE VIELE GLÄSER KÖNNEN AUS EINER MAGNUMFLASCHE GEFÜLLT WERDEN?

- ✔ Circa 15 Gläser

?

WIE VIEL % VOL ALKOHOLGEHALT MUSS QUALITÄTSSCHAUMWEIN HABEN?

- ◯ Mindestens 9,5 % vol
- ◯ Mindestens 10 % vol
- ◯ Mindestens 12 % vol

Die richtige Lagerung

Sekt verlässt die Kellereien auf dem Höhepunkt seiner Reife. Mit dem Verlassen der Kellerei beginnt ein natürlicher Alterungsprozess. Je nach Beschaffenheit der Grundweine und Lagerung des Sektes tritt nach etwa 2–3 Jahren ein Alterston im Sekt auf, der an den Geschmack von Sherry erinnert. Außerdem verliert der Sekt, wird er zu lange gelagert, sein Mousseux.

Lagerort

Daher empfehlen wir, Sekt nach dem Kauf nicht mehr allzu lange zu lagern. Um die Zeit vom Einkauf bis zum Ausschank des Sektes aber möglichst optimal zu überbrücken, sollte darauf geachtet werden, dass der Sekt kühl, ruhig und dunkel gelagert wird. In der Regel bieten sich hierfür Kellerräume oder spezielle Weinkühlschränke an.

Eine Aufbewahrung der Sektflaschen in Tonröhren oder Steinregalen sollte aus Sicherheitsgründen unbedingt vermieden werden. Die raue Ton- bzw. Steinstruktur kann die Flaschenoberfläche beschädigen und ein Bersten der Flaschen begünstigen.

Lagerposition

Eine stehende Lagerung ist einer liegenden Lagerung vorzuziehen, da dadurch die Wahrscheinlichkeit von Korkschmeckern und Druckverlusten vermindert wird.

Temperatur

Überaus schädlich für den Sekt sind Temperaturschwankungen. Häufiges Herunterkühlen schadet dem Sekt dabei ebenso wie der Transport im überhitzten Kofferraum. Außerdem sollte der Sekt vor Lichteinwirkung geschützt werden, da das Licht die Oxidationsprozesse und damit die Alterung beschleunigt und zu Fehltönen, dem sogenannten „Lichtgeschmack“, führen kann. In Schaufenster und Vitrinen gehören daher auch nur Schauflaschen.

Stehende Lagerung vermeidet Druckverlust.

Haltbarkeit

Wenn diese Hinweise alle beachtet werden, können Sektflaschen mit Polystopfen bis zu 2 Jahren und solche mit Naturkorken bis zu 3 Jahren aufbewahrt werden. Die Piccolo-Flasche mit Drehverschluss ist kühl und dunkel bis zu 2 Jahren haltbar.

Natürlich sollte Sekt, bevor er ausgeschenkt wird, Zeit haben, sich vom Transport zu erholen. Dabei kann sich das Mousseux wieder intensiv mit dem Sekt verbinden und ein Überschäumen des Flascheninhalts nach Entfernung des Stopfens vermieden werden.

Verschlussmaterialien

VERSCHLUSSART	MATERIAL	LAGERFÄHIGKEIT	VORTEIL
DREHVERSCHLUSS	Metall	bis zu 2 Jahren	Geschmacksneutral
POLYSTOPFEN	Kunststoff	bis zu 2 Jahren	Geschmacklich neutral
KORKEN	Naturkork	bis zu 3 Jahren	Elastisch, wasser- und gasdicht

Naturkork ist der Klassiker untern den Sektverschlüssen.

!

WIE VIEL % VOL ALKOHOLGEHALT MUSS QUALITÄTSSCHAUMWEIN HABEN?

✔ Mindestens 10 % vol

?

WIE LANGE KANN SEKT MIT POLYSTOPFEN NACH DEM VERLASSEN DER KELLEREI GELAGERT WERDEN?

◯ 2 Jahre ◯ 3 Jahre ◯ 10 Jahre

Der richtige Dreh

Lassen Sie gerne Sektkorken „knallen"? Dann bereiten Sie dem in der Flasche befindlichen Sekt keine allzu große Freude. Durch den plötzlichen Druckverlust kommt es bei dieser stürmischen Flaschenöffnung häufig zum unkontrollierten Überschäumen des Flascheninhalts, was Ihren Genuss dann oft um einige Gläser schmälert.

So öffnen Sie die Flasche fachmännisch: Bewegen Sie die Flasche sehr behutsam und richten Sie die Mündung der Flasche nicht auf anwesende Personen. Ein entgleitender Sektkorken kann erheblichen Schaden anrichten.

1. Entfernen Sie die Folie der gekühlten Flasche rund um den Korken und legen Sie die Drahtöse des Verschlusses frei.

2. Biegen Sie dann die Öse – ohne die Flasche zu schütteln – so lange hin und her, bis sie am Flaschenhals abbricht. Entfernen sie das Drahtkörbchen oder den Bügel und ergreifen Sie den Korken mit einer Serviette.

3. Nun werden Flasche und Korken in entgegengesetzte Richtung gedreht, wobei der Stopfen durch den in der Flasche herrschenden Druck langsam aus dem Flaschenhals getrieben wird. Halten Sie den Verschluss gut fest und lassen Sie das Kohlendioxid mit leisem Zischen entweichen. Dies zeichnet den Fachmann aus.

Tipp: Sollte der Stopfen zu fest sitzen, leistet eine Sektzange gute Dienste. Falls der Stopfen versehentlich abbricht, hilft ein Korkenzieher. Aus Sicherheitsgründen muss der Flaschenhals dann allerdings mit einer Serviette umwickelt werden.

Piccolo

Die Piccoloflaschen können mit dem Aufreißfaden und einem gut zu greifenden Drehverschluss bequem geöffnet werden.

!

WIE LANGE KANN SEKT MIT POLYSTOPFEN NACH DEM VERLASSEN DER KELLEREI GELAGERT WERDEN?

✔ 2 Jahre

?

WARUM SOLLTE EIN SEKTKORKEN NICHT KNALLEND ENTFERNT WERDEN?

- ◯ Wegen der Verletzungsgefahr
- ◯ Wegen des Überschäumens
- ◯ Wegen der Lärmbelästigung

Die richtige Temperatur

Kälte vereitelt jedes Geschmacksempfinden! Daher benötigt jedes Getränk, das wegen seines Geschmackserlebnisses getrunken wird, die richtige Trinktemperatur.

Wein

So entfalten **Weiß**- und **Rosé-Weine** bei 10–12 °C ihr volles Aroma, während **Rotweine** nicht bei Zimmertemperatur, sondern bei circa 16–18 °C am besten munden.

Sekt

Sekt mag es gerne etwas kälter. Die optimale Trinktemperatur liegt bei

- **weißem** Sekt zwischen 5–7 °C,
- **Rosé-Sekt** zwischen 6–8 °C,
- **rotem** Sekt zwischen 9–11 °C.

Hat sich unerwartet Besuch eingestellt und Sie haben keinen gekühlten Sekt zur Hand, kann schnell Abhilfe geschaffen werden. Füllen Sie Ihren Sektkühler mit kleinen Eisstückchen, die mit Wasser übergossen werden. Streuen Sie etwa 2 Esslöffel Salz auf die Eisstücke. Dabei taut das Eis und es entsteht Verdunstungskälte. Drehen Sie dann die Flasche, deren Hals Sie zwischen Ihren flachen Händen halten, in dieser Kältesole behutsam hin und her. Nach etwa 10 Minuten hat der Sekt dann eine akzeptable Trinktemperatur erreicht. Dieses Verfahren nennt der Fachmann „frappieren".

Aber Vorsicht beim Öffnen der Flasche, der Inhalt kann etwas unruhig sein. Halten Sie ein leeres Glas bereit, um etwa auslaufenden Sekt aufzufangen.

Trinktemperaturen

	WEIN	SEKT
WEISS	10–12 °C	5–7 °C
ROSÉ	10–12 °C	6–8 °C
ROT	16–18 °C	9–11 °C

!

WARUM SOLLTE EIN SEKTKORKEN NICHT KNALLEND ENTFERNT WERDEN?

✔ Wegen des Überschäumens

?

WO LIEGT DIE RICHTIGE TRINKTEMPERATUR FÜR WEISSEN SEKT?

- ◯ 3–6 °C
- ◯ 5–7 °C
- ◯ 7–10 °C

Das richtige Glas

Schon unsere Urgroßeltern wussten, dass Sekt am besten aus schlanken, hohen Kelchen oder leicht ballon- oder tulpenförmigen Gläsern schmeckt.

Erst in den Fünfzigerjahren kam es in Mode, Sekt in Schalen mit einer großen Oberfläche anzubieten. In den letzten Jahren wurde dieses Glas jedoch nicht mehr verwendet, da aufgrund seiner großen Öffnung das Bukett sehr schnell entweicht und das Mousseux sein brillantes Spiel nicht entfalten kann.

Verwenden Sie daher **dünnwandige, schlanke Gläser** und gönnen Sie Ihrer Nase das volle Bukett, das der Sekt hier ideal entfalten kann.

Ideal sind Gläser, die an ihrer tiefsten Stelle eine Aufrauung besitzen, den sog. Moussierpunkt. Hier entbindet sich das Mousseux und steigt in einer Kette kleiner Perlen an die Oberfläche.

Sektkelche sind zeitlos schön und bringen das perlende Getränk besonders zur Geltung.

Sektflöten unterstützen ebenfalls die perlende Wirkung auf elegante Weise.

Leicht bauchige Gläser mit Stiel haben den Vorteil, dass der Sekt durch die Hand nicht erwärmt wird.

Erfreuen Sie sich so am Spiel des Mousseux, am vollen Bukett und dem breiten Fächer des Geschmacks, den Ihnen Sekt anbietet.

Aber bitte, spülen Sie die Gläser nicht mit Spülmittel. Der in jedem Glas zurückbleibende dünne Spülmittelfilm ist der größte Feind des Mousseux. Die feinen, kleinen Sektperlen können in diesen Gläsern nicht entstehen. Der Sekt steht leblos im Glas.

Auch in der klassischen Sekttulpe bleibt das Getränk länger kühl.

!

WO LIEGT DIE RICHTIGE TRINKTEMPERATUR FÜR WEISSEN SEKT?

- ✔ 5–7 °C

?

WIE SIEHT DAS IDEALE SEKTGLAS AUS?

- ◯ Dickwandig
- ◯ Mit großer Oberfläche
- ◯ Schlank und dünnwandig

Entsprechend der Nachfragestruktur sollten auch rote und Rosé-Sekte im Sortiment vertreten sein.

Das richtige Sortiment

Es würde den Rahmen dieser kleinen Broschüre sprengen, wollten wir hier auf die optimale Struktur des Sektsortiments eingehen.

Zu viele Einflussfaktoren bestimmen den Umfang und die Ausgewogenheit des Sortiments. So unterscheiden sich die Angebote von Handel und Gastronomie deutlich. Innerhalb dieser beiden Absatzwege ist die Gestaltung des Sektsortiments vom jeweiligen **Unternehmenstyp**, der unternehmerischen Zielsetzung, der zur Verfügung stehenden Angebotsfläche oder Getränkekarte abhängig.

Auch **regionale Besonderheiten** müssen berücksichtigt werden. So liegen deutliche Absatzschwerpunkte süßer, aromatischer Sekte eher in den Gebieten, in denen kein Weinanbau betrieben wird, während gerade trockene Marken in Regionen mit entsprechender Weintradition von größerer Bedeutung sind.

Eine einzige Grundregel gilt dennoch: Das Sektangebot sollte Marken aus **allen Preisbereichen** umfassen. Als Hilfestellung kann die unten stehende Tabelle gelten.

Darüber hinaus sollten entsprechend der Nachfragestruktur auch rote und Rosé-Sekte und Marken ausländischer Herkunft in unterschiedlichen Preisklassen im Angebot stehen.

Abgerundet wird das Sortiment durch die Möglichkeit, verschiedene **Flaschengrößen** wählen zu können.

Mustersortiment

PREISBEREICH	HANDEL	GASTRONOMIE
PREMIUMMARKE	2–3 Marken über 6,– Euro	2–3 Marken
HOCHPREISMARKEN	2–3 Marken 4,– bis 5,99 Euro	2–3 Marken
MITTELPREISMARKEN	3–4 Marken 3,– bis 3,99 Euro	3–4 Marken
KONSUMPREISMARKEN	1–2 Marken bis 2,99 Euro	1 Hausmarke

!

WIE SIEHT DAS IDEALE SEKTGLAS AUS?

- ✔ Schlank und dünnwandig

?

WIE GESTALTET SICH DAS IDEALE SEKTSORTIMENT?

- ◯ 1 Marke je Preisklasse
- ◯ Mehrere Marken je Preisklasse
- ◯ Meine Lieblingsmarke genügt

Der richtige Platz für Sekt

Nachdem Sie nun wissen, dass Sekt in verschiedenen Preisklassen angeboten wird, sollten Sie bei der Platzierung Ihres Sektangebotes dieser Struktur Rechnung tragen. Dies muss natürlich auf die unterschiedlichen Darbietungsformen in Handel und Gastronomie abgestimmt werden.

Handel

Hier gehört das Sektangebot in die Wein- und Spirituosenabteilung. Da das Auge stets mitkauft, ist eine Platzierung in entsprechender Umgebung – zum Beispiel holzverkleidete Regale, Kelleratmosphäre, für liegende Angebote halb aufgeschnittene Fässer – ebenso wichtig wie die Pflege des Regals.

Empfehlenswert ist es, das Sektangebot nach Preisklassen zu sortieren, das heißt im obersten Regalfach stehen Premiummarken, darunter Hochpreismarken, darunter Mittelpreismarken und in der untersten Reihe die Konsumangebote und Handelsmarken. Weiße, rote oder Rosé-Marken werden jeweils nebeneinander platziert. Piccolos, halbe Flaschen und Magnumflaschen stehen jeweils separat.

Das Sektsortiment ist in der Wein- und Spirituosenabteilung zu finden.

Eine kurze Produktcharakterisierung auf der Getränkekarte erleichtert dem Gast die Wahl.

Gastronomie

Innerhalb der Getränkekarte steht Sekt als Krönung des Getränkeangebotes meist an letzter Stelle.

Auch hier empfiehlt sich eine Angebotsfolge entsprechend der Preisklassenstruktur. Das heißt an erster Stelle steht der glasweise ausgeschenkte Sekt, gefolgt von der Hausmarke, den Traditionsmarken und den in- und ausländischen Premiumangeboten.

Sehr hilfreich ist hier eine kurze Produktcharakterisierung, da sie dem Gast die Wahl zwischen halbtrockenen, trockenen und Brut-Dosagen erleichtert. Entsprechende Hinweise finden Sie auf den Rückenetiketten zahlreicher Marken oder Sie erhalten sie von den jeweiligen Gastronomie-Repräsentanten der großen Anbieter.

!

WIE GESTALTET SICH DAS IDEALE SEKTSORTIMENT?

- ✔ Mehrere Marken je Preisklasse

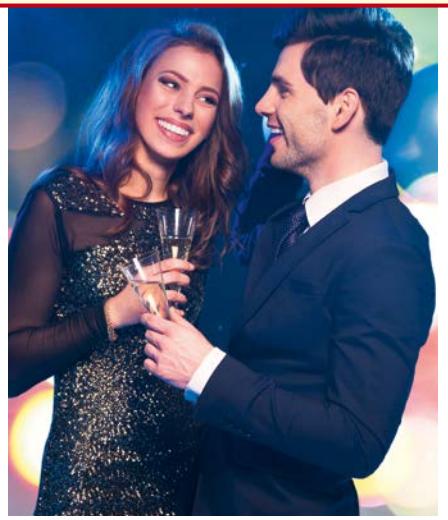
?

WIE WERDEN SEKTREGAL UND GETRÄNKEKARTE OPTIMAL GEGLIEDERT?

- ◯ Nach Flaschengrößen
- ◯ Nach Farben
- ◯ Nach Preisklassen

Zu einem Anlass oder einfach so: Es bietet sich immer eine Gelegenheit Sekt anzubieten.

Ein Glas Sekt lässt sich auch gut alleine genießen.



Die Liebe und der Sekt: Ein perfektes Paar.

Mehr Umsatz mit Sekt

Sekt ist ein ausgesprochen vielseitiges Getränk. Für große oder kleine Feiern eignet er sich ebenso wie zum spontanen Genuss ganz ohne besonderen Anlass, einfach so, weil zum Beispiel Frühling ist. Geburtstage, Jubiläen, Beförderungen, Hochzeiten, Feiertage und Familienfeste bieten immer Gelegenheit Sekt anzubieten. Weihnachten, Silvester, Neujahr ist er eine Selbstverständlichkeit. Deswegen entfallen rund 20 Prozent des Jahres-Sektumsatzes auf einen einzigen Monat, den Dezember.

Sie können allerdings Ihr Sektgeschäft beleben, wenn Sie die Vielseitigkeit dieses modernen Getränkes das ganze Jahr über kreativ einsetzen: Sekt sprudelt, verbreitet gute Laune und Frische – ob beim Sektfrühstück oder Picknick, in einer Bowle oder als Bestandteil von Drinks.

Verbundaktionen für Sommerpartys oder Faschingsfeste steigern den Umsatz im Handel, der Hausball oder das Sommerfest in der Gastronomie. Dabei eignet sich Sekt als Begrüßungsgetränk, als Begleiter zu festlichen Diners, als Aperitif und als Digestif.

Sekt perlt im Glas auf Riesenfeten geradeso wie bei einem Rendezvous zu zweit. Es kommt natürlich darauf an, die richtige Flaschengröße bereit zu haben:

Ein Piccolo, im Hotel ans Bett serviert, erfreut die Gäste, doch wenn ihn die Kinder der Mutter zum Muttertag ins Schlafzimmer bringen, ist deren Freude gleichfalls groß.

Dagegen wird bei einem Anlass wie einer Silvesterfeier die Magnum- oder Doppelmagnumflasche Eindruck machen, weshalb sie zur entsprechenden Jahreszeit ins Angebot gehört bzw. bei der Ausrichtung einer Feier vorgeschlagen werden sollte.

Durch den geschickten Einsatz von Dekorationsmaterial und die richtige Zusammenstellung von Verbundaktionen – es müssen wirklich nicht immer nur Knabberartikel sein, wie wäre es zum Beispiel mit Obst, Weißbrot, Wurst und Käse? – können Sie im Handel Kreativität beweisen, in der Gastronomie durch exquisite Speisen wie zum Beispiel Sorbets und raffiniert gemixte Getränke.

Sie sehen also, dass sich Sekt vielseitig nutzen lässt, um Ihren Absatz zu steigern. Die Hersteller unterstützen Sie dabei mit Informations- und Dekorationsmaterial.

!

WIE WERDEN SEKTREGAL UND GETRÄNKEKARTE OPTIMAL GEGLIEDERT?

- ✔ Nach Preisklassen

?

IN WELCHEM MONAT WIRD AM MEISTEN SEKT UMGESETZT?

- ◯ Im Mai
- ◯ Im August
- ◯ Im Dezember

Vielfältigkeit ist das A und O

Premiumsegment

Fürst von Metternich, der erlesene Rieslingsekt aus deutschen Weinen in den Geschmacksrichtungen Trocken und Extra Trocken. Vervollständigt wird das Sortiment durch Fürst von Metternich Rosé sowie Fürst von Metternich Chardonnay in stylischer weißer Ausstattung.

Menger-Krug Chardonnay Brut, die Deidesheimer Sektmanufaktur veredelt ausschließlich eigene Weine in traditioneller Flaschengärung zu edelstem Premiumsekt. Die Liebe zum Wein und der Anspruch an beste Qualität spiegeln sich in den Cuvées des Hauses wider.

Hochpreissegment

Henkell ist der meistexportierte deutsche Sekt und in mehr als 100 Ländern erhältlich. Tausend Millionen verkaufter Flaschen – dieses Jubiläum krönt eine seit dem Jahr 1856 andauernde Erfolgsgeschichte. Die Vision des Gründers Adam Henkell, bei der Schaumweinherstellung deutsche Handwerkskunst mit französischer Finesse zu kombinieren, hat sich bewährt. Die Range mit dem Klassiker Henkell Trocken wird um Henkell Rosé ergänzt, einem feinperligen und erfrischenden Sekt aus hochwertigen Weinen. Sein erlesener, feinfruchtiger Geschmack ist ein Genuss für alle, die auch bei Rosé den trockenen, internationalen Charakter vorziehen. Henkell gibt es ebenfalls in den Varianten Halbtrocken, Brut und Blanc de Blancs.

Mittelpreissegment

Kupferberg Gold (Werbeslogan: Eine der schönsten Launen der Welt) ist ein deutscher Sekt mit dem Qualitätsversprechen der mehr als 150-jährigen Tradition des Hauses Kupferberg in Mainz. Das Portfolio wird um Kupferberg Rosé ergänzt, einem Sekt für die Liebhaber eines trockenen Rosé, der durch sein frisches, leicht erdbeeriges Bukett und seinen ausgewogenen, fruchtigen Geschmack der Sekt für jede Gelegenheit ist.

Deinhard Secco, Semi Secco & Dolce sind feine Frizzantes, besonders für die weibliche Zielgruppe. Unter dem Motto „Deinhard – Dein Verwöhnmoment“ bietet die neue Range fruchtigen Genuss mit acht bis neun Volumenprozent Alkohol. Die Flaschen sind mit edlem Design und einem wiederverschließbaren „Plopp“-Drehverschluss versehen und verwöhnen den Gaumen mit einer Cuvée aus ausschließlich italienischen Weinen mit Moscato.

Söhnlein Brillant ist seit 1964 auf dem Markt vertreten und gehört seitdem zu den meistverkauften Sektmarken in Deutschland. Bis heute sind bereits über eine Milliarde Flaschen verkauft worden. Den beliebten Sekt gibt es in den Varianten Trocken, Medium Dry, Mild, Rot und Rosé und zudem in alkoholfreien Varianten und als Hugo (siehe Seite 41).

Alkoholfrei

Söhnlein Brillant Alkoholfrei bietet Sektgenuss für alle, die gerne auf Alkohol verzichten möchten. Die hell schimmernde Flasche lässt seinen ansprechend leichten, fruchtig-frischen Geschmack bereits erahnen – und lädt nicht nur bei feierlichen Gelegenheiten dazu ein, das Glas zu erheben.

!

IN WELCHEM MONAT WIRD AM MEISTEN SEKT UMGESETZT?

- ✔ Im Dezember

?

WAS BEDEUTET PREMIUMSEGMENT?

- ◯ Alkoholfreie Produkte
- ◯ Preisgünstige Artikel
- ◯ Hochwertige und exklusive Marken

Prosecco

Seit 2009 bezeichnet das Wort Prosecco eine streng kontrollierte Herkunft, die die Qualität sowie eine klar wiedererkennbare Identität des italienischen Schaumweins sichert und die tausendjährige Geschichte des Weinbaus in der Region Veneto in Norditalien schützt und fördert. Nur Schaumweine aus den neun zugelassenen Provinzen dürfen die Bezeichnung Prosecco DOC führen. Mit ganz besonderer Qualität überzeugen dabei die gesetzlich definierten Regionen um die Gemeinden Valdobbiadene und Conegliano, deren Prosecchi den Status DOCG-Prosecco tragen dürfen.

Prosecco gibt es als Schaumwein (Spumante), Perlwein (Frizzante) oder Stillwein, wobei alle drei Varianten aus Wein mit mindestens 85 Prozent Glera-Trauben-Anteil bestehen müssen. Der Name Glera bezeichnet erst seit 2009 die für den Prosecco wichtigste Rebsorte.

In der norditalienischen Region Veneto hat der Weinanbau eine lange Tradition.

!

WAS BEDEUTET PREMIUMSEGMENT?

- ✔ Hochwertige und exklusive Marken

Mionetto, im Herzen des Veneto gelegen, ist einer der führenden Anbieter von erstklassigen Spumanti und Frizzanti mit einem hundertprozentigen Glera-Anteil. Das Unternehmen begeistert anspruchsvolle Genießer rund um den Erdball. Die edlen Spumanti der Linien Mionetto Prestige und Mionetto MO sorgen für ganz besondere italienische Momente und der Valdobbiadene-Prosecco lässt die Herzen von Frizzante-Liebhabern höherschlagen.

Weinhaltige Cocktails

Weinhaltige Cocktails (Verkehrsbezeichnung: Aromatisiertes weinhaltiges Getränk) sind heutzutage aus dem Angebot der schäumenden Getränke nicht mehr wegzudenken. Maßgeblich mitinitiiert wurde dieser Markt von Mionetto mit seinen frischen Premixed-Produkten wie dem **Mionetto il SPR!Z** oder dem **Mionetto il HUGO**!. Der Mionetto il SPR!Z überrascht durch seinen angenehm bittersüßen und spritzig-frischen Geschmack, während der Mionetto il HUGO! durch seine ideale Kombination aus sanft perlendem Vino Bianco und dem fruchtigen Duft von Holunderblüte, Zitrone und Limette überzeugt.

Zahlreiche weitere Anbieter prägen ebenfalls aktiv den Hugo-Markt. So bieten renommierte Marken wie Deinhard und Söhnlein Brillant ebenfalls attraktive Hugo-Varianten an.

?

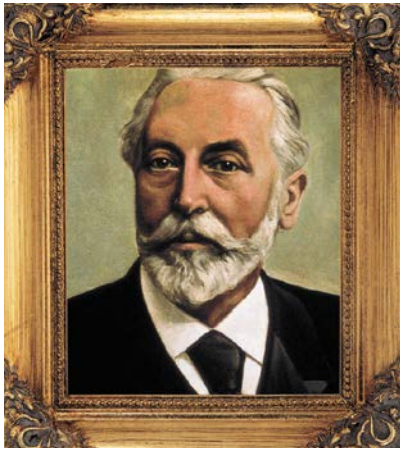
WOHER STAMMT PROSECCO?

- ◯ Österreich
- ◯ Italien
- ◯ Deutschland

Qualität aus Tradition

Wiesbaden, die hessische Landeshauptstadt, liegt in unmittelbarer Nähe eines weltberühmten Weinbaugebietes, dem „Rheingau".

Schon vor über 1000 Jahren wurde in dieser Region Wein angebaut. So ist es auch nicht verwunderlich, dass vor mehr als 130 Jahren zwei profunde Weinkenner, **Adam Henkell** und **Johann Jacob Söhnlein**, hier ihre gleichnamigen Kellereien gründeten.



Johann Jacob Söhnlein

Adam Henkell

Aus Koblenz, der Weinmetropole am Mittelrhein, kam der dritte große Förderer deutscher Wein- und Sektkultur – **Johann Friedrich Deinhard**. In seinen Kellern lagerten Weine der Mittelmosel, des Mittelrheines und besonders des Rheingaus. Speziell mit diesen Rheingauer Kreszenzen, aber auch mit seinen Champagnern und Sekten hatte sich das Haus Deinhard im angehenden 19. Jahrhundert einen hervorragenden Namen an den europäischen Fürstenhöfen erworben.

!

WOHER STAMMT PROSECCO?

✓ Italien

Johann Friedrich Deinhard

Die Geschichte des deutschen Sektes ist untrennbar mit den Namen dieser Firmengründer verbunden. Alle drei trugen gleichermaßen dazu bei, deutschen Sekt in der Welt bekannt zu machen. Aufgrund der hohen Qualitätsanforderungen, die in den Kellereien – die zu den ältesten Deutschlands zählen – an die Produkte damals wie heute gestellt werden, entstanden Marken mit internationaler Anerkennung. Unzählige Auszeichnungen bezeugen diese Wertschätzung.

Die Vereinigung der beiden rechtsrheinischen Kellereien Henkell und Söhnlein im Jahre 1986 war die logische Konsequenz einer seit über 130 Jahren bestehenden gemeinsamen Sekttradition. Und als rund eine Dekade später – im Jahre 1997 – das Koblenzer Sekthaus Deinhard zu Henkell und Söhnlein stieß, war dies ein Glücksfall in der deutschen Sektgeschichte: Seitdem gibt es gleich dreimal Sekttradition unter einem Dach.
Ziel des Unternehmens ist es, dem Sektliebhaber in jeder Preisklasse ein qualitativ hochwertiges Angebot unterbreiten zu können.

Das Stammhaus der Henkell & Co.-Gruppe in Wiesbaden.

Etwas gelernt?

Nach Ihrer kleinen Reise durch die Welt des Sekts können Sie nun auf den nächsten Seiten überprüfen, wie viel Wissen Sie davon mitnehmen konnten.

Füllen Sie die nachfolgenden Kästchen aus und klappen Sie zum Feststellen der Lösungen die Randlasche nach innen um. Viel Erfolg!

Wenn Sie noch mehr Informationen über Sekt haben möchten, geht das auch im Internet.

Wir empfehlen Ihnen folgende Adressen:
www.sekt.de
www.Henkell-Gruppe.de
www.menger-krug.de
www.fuerst-von-metternich.de
www.henkell.de
www.deinhard.de
www.kupferberg.de
www.soehnlein-brillant.de
www.lutter-und-wegner.de

Viel Spaß beim Surfen!

Der Sekt Abschlusstest 1

WAS LÄSST DEN SEKT DURCH EINE ZWEITE GÄRUNG ENTSTEHEN?

- ◯ *Traubenmost*
- ◯ *Cuvée*
- ◯ *Rohsekt*
- ◯ *Dosage*

WELCHE ZWEI STOFFE BEWIRKEN DIE ZWEITE GÄRUNG BEI DER SEKTHERSTELLUNG?

- ◯ *Weinstein*
- ◯ *Kohlensäure*
- ◯ *Kristallzucker*
- ◯ *Reinzuchthefe*
- ◯ *Mineralsalze*
- ◯ *Alkohol*

WAS BESTIMMT ENTSCHEIDEND DIE QUALITÄT UND HARMONIE EINES SEKTES?

- ◯ *Die kunstvolle Komposition der Weine*
- ◯ *Die Kohlensäure*
- ◯ *Das Gärverfahren*
- ◯ *Die Verschlussart*

WAS IST VERANTWORTLICH FÜR DEN SÜSSEGRAD DES SEKTES?

- ◯ *Die Süße der Trauben*
- ◯ *Die Cuvée*
- ◯ *Die Versanddosage*
- ◯ *Die Fülldosage*

WORAUS WIRD ROSÉ-SEKT IM ALLGEMEINEN HERGESTELLT?

- ◯ *Aus Rosé-Trauben*
- ◯ *Aus weißen und roten Trauben*
- ◯ *Aus roten Trauben*

Zum Feststellen der richtigen Lösung diese Randlasche nach innen umklappen!

Der Sekt Abschlusstest 2

WIE VIEL ZUCKER JE LITER DARF EIN SEKT ENTHALTEN, DER ALS „TROCKEN" BEZEICHNET WIRD?

- ◯ *12 bis 20 g*
- ◯ *17 bis 35 g*
- ◯ *33 bis 50 g*
- ◯ *Über 50 g*

WELCHEN BEIDEN GESETZLICHEN MINDESTANFORDERUNGEN MUSS SEKT UNTER ANDEREM ENTSPRECHEN?

- ◯ *Mindestens 3 Monate Lagerdauer im Herstellungsbetrieb*
- ◯ *Mindestens 6 Monate Lagerdauer im Herstellungsbetrieb*
- ◯ *Wenigstens 5 % vol Alkohol*
- ◯ *Wenigstens 10 % vol Alkohol*

WIE SERVIERT MAN SEKT AM BESTEN?

- ◯ *In Sektkelchen oder -flöten*
- ◯ *In breiten Sektschalen*
- ◯ *In Weißweingläsern*

WORAUS SOLLTE DAS SEKTANGEBOT BESTEHEN?

- ◯ *Marken aus allen Preisklassen*
- ◯ *Wenig bekannten, aber billigen Sekten*
- ◯ *1/1-Flaschen*

WANN WIRD HEUTE SEKT GETRUNKEN?

- ◯ *Nur zu festlichen Anlässen*
- ◯ *Nur abends*
- ◯ *Zu vielen Gelegenheiten, auch mal „zwischendurch"*

Zum Feststellen der richtigen Lösung diese Randlasche nach innen umklappen!