

Let's Talk About SEKT

TEXT PATRICK HEMMINGER, FOTOS MARIA SCHIFFER

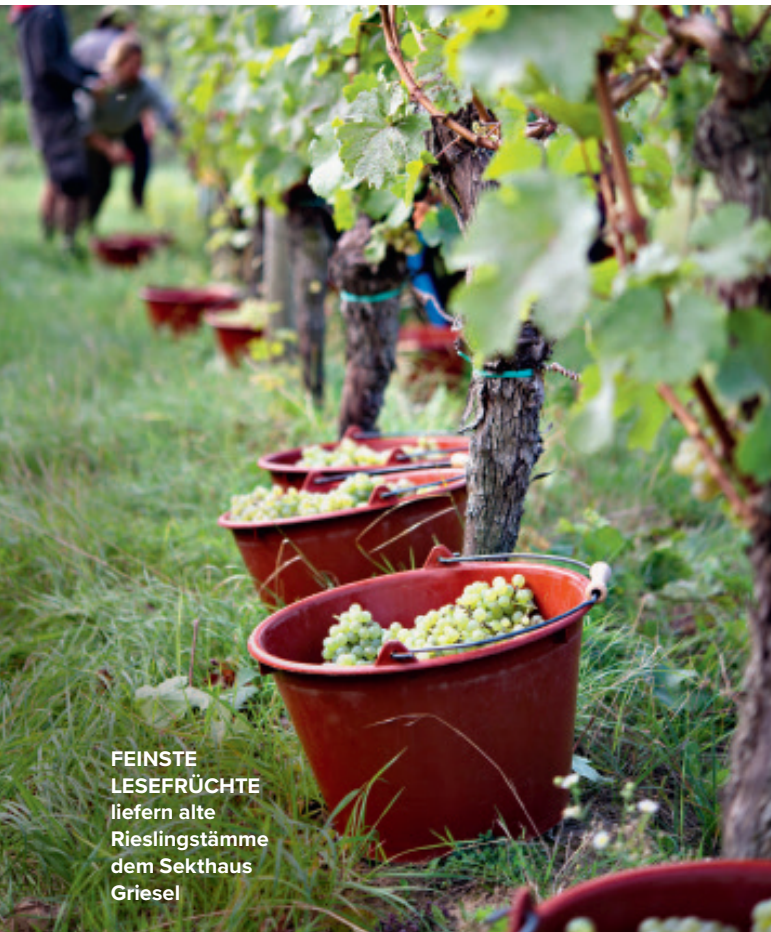
Niko Brandner
(Mitte) lässt mit
seinem Team
vom Sekthaus
Griesel die
Korken knallen



DIE SEKTE
von Griesel &
Compagnie
zählen zu den
besten in
Deutschland



Nie war er so gut wie heute: Sekt aus Deutschland! Nach dem Vorbild des Champagners hergestellt, zeigt er eine feine Perlage und komplexe Aromen. Diese Brillanz verdanken wir Pionieren, Umdenkern und Quereinsteigern – hier stellen wir fünf Spitzenhäuser vor



FEINSTE
LESEFRÜCHTE
liefern alte
Rieslingstämme
dem Sekthaus
Griesel



DER KELLER bei
Griesel ist eine
Schatzkammer
– zwei Jahre
liegt Sekt hier
auf der Hefe



NIKO BRANDNER bei
einer Fassprobe



DER QUEREINSTEIGER

Niko Brandner

Eigentlich hatte Niko Brandner einen anderen Lebensweg eingeschlagen, mit Nine-to-five-Job und sechs Wochen Urlaub im Jahr: Er war Banker. Glücklicherweise nicht. So schmiss 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 irgendwann ganz automatisch zum Wein.“ Brandner lernte bei Rudolf Fürst und der Schaumweinlegende Volker Raumland (siehe Porträt auf der rechten Seite). So entstand der Wunsch, es selbst mit Sekt zu versuchen. Zur selben Zeit gründete die Unternehmerfamilie Streit in Bensheim an der Hessischen Bergstraße ein Sekthaus namens Griesel & Compagnie und engagierte Brandner 2013 noch während seines 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 wirkt filigran und fein, manchmal fast karg. Alle Weine, von der Basis bis zur Grande Cuvée, sind von einer definierten Straffheit, dabei würzig und komplex. Frucht will er in seinem Sekt nur in dezenter Dosis: „Sie ist oft Ballast und überdeckt Würze und Komplexität.“

Selbst die Basisweine liegen bei Brandner mindestens zwei Jahre auf der Hefe. Mit Süße geht er sehr sparsam um, mehr als sechs Gramm Zucker pro Liter bekommt kein Sekt – je höher die Qualität,

desto weniger. „Brut nature ist für mich aber kein Selbstzweck“, sagt er: „Zucker im Schaumwein ist ein Bindeglied, wenn man das Gefühl hat, es fehlt noch was.“ Im Keller lässt Brandner den Wein am liebsten einfach machen. Technik kommt zum Einsatz, wenn sie sinnvoll ist, etwa beim Rütteln: „Handrütteln ist für mich Esoterik.“

Derzeit heimst Niko Brandner einen Preis nach dem anderen ein. Seine Grande Cuvée Exquisit Dosage Zero, Jahrgang 2014, wurde im vorigen März vom Deutschen Weininstitut als zweitbesten Sekt des Landes ausgezeichnet – und in seinem Keller liegt noch so manches Vielversprechendes auf der Hefe. „Guter Sekt braucht Zeit und Geduld“, sagt Brandner und lacht: „Eigentlich habe ich keine Geduld, aber da muss ich halt durch.“

BEZUGSQUELLEN:

www.griesel-sekt.de/shop
www.weinfuore.de
www.weinhalle.de

PROBIERTIPPS:

Riesling Tradition Brut, € 14,50
Pinot Noir brut nature Prestige, € 23,90
Grande Cuvée Exquisit Dosage Zero € 31,80



DER PIONIER

Volker Raumland

Ohne den 64-jährigen Volker Raumland wäre die Geschichte des deutschen Sekts anders verlaufen. Der gebürtige Pfälzer hat die hiesige Schaumweinproduktion geprägt wie kein Zweiter. Dabei hatte Raumland zu Beginn hierzulande wenig Chancen, das Sektmachen zu lernen – immerhin nahm er als Student an der Weinbau-Hochschule in Geisenheim an einem Projekt teil, bei dem die Lehrlinge 100 Liter Wein versekten konnten. „Ich bin bei meinem Vater durch den Keller gegangen“, erzählt der Winzersohn, „habe aus allen Holzfässern probiert und eines ausgesucht, das mir gefiel – da war Müller-Thurgau drin.“ Der Grundwein, der nie als solcher gedacht gewesen war, kam in die Flasche und gewann eineinhalb Jahre später bei einer Blindverkostung, setzte sich dabei gegen namhafte Champagner durch.

Mitte der Achtziger 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. Die „Mobile Sektellerei Raumland“ gab den Winzern die Möglichkeit, kleine Mengen selbst zu versetzen.

1990 kaufte Raumland mit seiner Frau Heide-Rose eine alte Fabrikantenvilla im rheinhessischen Flörsheim-Dalsheim, umgeben von vier Hektar Reben. Später kamen sechs weitere aus dem elterlichen Betrieb hinzu. Den Durchbruch hat das Paar nicht zuletzt der französischen Praktikantin Carole Lefebvre zu verdanken, die 1997 aus der Champagne zu den Raumlands kam. „Ich habe sie machen lassen“, sagt Raumland. Aus dem geplanten halben Jahr wurden sieben Jahre, und Raumland lernte viel von ihr, auch bei gemeinsamen Reisen in die Champagne. Als 2004 die ersten Sekte der beiden geöffnet wurden, zeigten sich die Verkoster verblüfft: Deutsche Schaumweine, die über Spritzigkeit und Frucht hinausgehen, die mit komplexen Aromen von Nüssen, Kräutern sowie feiner Perlage begeistern! Das waren mehr als Aperitif, nämlich Speisenbegleiter.

Demnächst sind auch die Töchter Marie-Luise und Katharina, 28 und 26 Jahre alt, im Betrieb mit dabei. Aus diesem Anlass wird 2020 ein besonderer Sekt auf den Markt kommen, der Grundweine aus den vergangenen 30 Jahren vereint. Eine Vorab-Probe lässt Freude aufkommen: Das wird ein großer Schaumwein! ▶

BEZUGSQUELLEN:

www.weinladen.com
www.pinard-de-picard.de
www.koelner-weinkeller.de

PROBIERTIPPS:

2013 Cuvée Katharina Brut Nature, € 18
2011 Chardonnay Brut, € 31
2010 X. Triumvirat – Grande Cuvée Brut, € 39



EIN HOCH AUF DIE HEFE: Bei Raumland hat man viel vom Champagner gelernt



VOLKER RAUMLAND ist stets eigene Wege gegangen – und hat damit den deutschen Sekt geprägt



**KRITISCHE
BLICKE** helfen
Sebastian
Schür, das
Hefedepot
in der Flasche
zu beurteilen



DIE TEILZEIT- PERFEKTIONISTEN

Laura Burkhardt & Sebastian Schür

Laura Burkhardt und Sebastian Schür machen ihren Sekt im Nebenerwerb, aber ohne Kompromisse. Schürs schlimmster Feind ist dabei der Stau auf der Autobahn A5, wenn er vom Kaiserstuhl, wo sein Bruder Rebberge besitzt, zum Weingut Fürst im fränkischen Bürgstadt nahe Miltenberg fährt – mit den frisch gelesenen Chardonnay-Trauben als Gepäck im Transporter. Beim berühmten Winzer Paul Fürst arbeitet Schür hauptberuflich als Außenbetriebsleiter, und dort darf er, gemeinsam mit seiner Frau Laura Burkhardt, die Trauben für den Sekt pressen. Eigene Reben besitzen die beiden nicht. Sie kaufen Trauben von Böden, die sich am besten für ihre Sekte eignen. Beim Chardonnay sind das die schweren Löss-Lehm-Böden am Kaiserstuhl.

Burkhardt und Schür lernten sich an der Uni in Geisenheim kennen, wo er Weinbau und Önologie studierte, sie internationale Weinwirtschaft. Nach dem Abschluss arbeitete Schür zunächst für ein Weinlabor im Rheingau, bevor er zu Fürst ging. Burkhardt war erst im Vertrieb des Biowein-Importeurs Riegel tätig, wechselte dann zum Großhändler Vinaturel. Als die beiden eine Familie gründen wollten, beschlossen sie, auch beruflich etwas zu ändern. Champagner hatten sie schon immer geliebt, und auf Schaumwein zu setzen lag noch aus einem anderen Grund nahe: Exklusivität. „Rotwein und Weißwein machen hier viele“, sagt Burkhardt.

Das Paar arbeitet nur mit den klassischen Champagner-Rebsorten: Neben dem Chardonnay vom Kaiserstuhl bezieht es Pinot noir und Pinot Meunier aus Franken und dem Taubertal. Ihre Lieferanten kennen die beiden alle persönlich. Viele sind ehemalige Azubis von Schür und wissen genau, was er braucht. Außerdem begleitet er seine Kollegen durch das ganze Jahr, achtet auf Entblätterung, Bodenbearbeitung, Pflanzenschutz – alles im Dienste perfekter Trauben.

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. „2018“, sagt Laura Burkhardt, „haben wir manche Trauben erst gar nicht gelesen, weil sie über Nacht zu viel Zucker eingelagert hatten.“ Fünf Sekte haben sie derzeit im Angebot, zwei sind brut nature, also komplett ohne Zucker, die anderen haben eine dezente Dosage von vier Gramm bekommen. Alle zeigen sich am Gaumen straff und kräftig, werden getragen von einer schlanken Säure und eignen sich hervorragend als Essensbegleiter. Den Vergleich mit Champagner braucht keiner der Sekte zu scheuen.



**VOLL AUF
QUALITÄT**
setzen Laura
Burkhardt
und Sebastian
Schür bei
Miltenberg mit
ihrem Sekt

BEZUGSQUELLEN:

www.geiselsweingalerie.de
www.rotweissrose.com

PROBIERTIPPS:

Rosé Brut, € 24
Blanc de Noirs, brut nature, € 28
Blanc de Meuniers, brut nature, € 32



**STRALENDE
AUSSICHTEN**
für Maike
Maria Münster
im Keller von
Schloss Vaux



IN HANDARBEIT
wird beim
Degorgieren die
Hefe aus den
Sektflaschen
entfernt



DAS WIRTSCHAFTS-WUNDER

Schloss Vaux

Sekt von Schloss Vaux schmeckt praktisch immer und jedem: Anders als die meisten anderen Spitzensekte und Champagner sind die Rheingauer Vaux-Sekte eher fruchtbetont. Besonders bei den Einstiegsweinen legt die Kellermeisterin Maike Maria Münster 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 Geschenke – das ist heute nicht zuletzt durch Compliance-Regeln Vergangenheit. 2013 beschloss man den Neuanfang: Der Sekt sollte fortan verstärkt in Restaurants und im Fachhandel verkauft werden. Der Plan ging auf, dank einem engagierten Führungstrio und der Entscheidung, künftig eigene Reben zu bewirtschaften. So kümmern sich der Chef Christoph Graf, die Kellermeisterin Münster und der Betriebsleiter Joachim Renk selbst um sechs Hektar Riesling und einen Hektar Spätburgunder; die anderen Grundweine kommen von Partnerwinzern in der Pfalz, in Rheinhessen und an der Nahe.

Besonders bemerkenswert ist, was Maike Maria Münster bei den Riesling-Sekten Marcobrunn und Rheingauer Réserve herauskitzelt, beide aus eigenen Lagen. Der Marcobrunn, an einem Tag gelesen und in einem Gebinde ausgebaut, ist vollmundig, gelbfruchtig und ein exzellenter Essensbegleiter. Die Réserve wirkt enorm straff, frisch

und komplex. Zwar stammen alle 30 darin verschnittenen Grundweine aus demselben Jahrgang, die Trauben aber wurden an verschiedenen Tagen gelesen und in unterschiedlichen Tanks und Fässern ausgebaut. „Da haben wir alle Register gezogen, die der Keller hergibt“, sagt Christoph Graf, denn jede Ausbaumart gebe dem Wein eine andere Note, von frisch und fruchtig bis holzbetont und üppig.

Den Kundengeschmack traf Schloss Vaux schon ab seiner Gründung 1868. Vom namengebenden Schloss bei Metz zog das Sekthaus 1921 in eine Villa in Eltville um. Nach dem Zweiten Weltkrieg war die Dresdner Bank Eigentümerin, 1982 kauften sechs Freunde aus der Finanzbranche das Weingut, das heute eine Aktiengesellschaft ist. Anteile erwerben kann man leider nicht – die 69 Aktionäre, sagt Graf, saßen auf ihren Aktien „wie die Hühner auf den Eiern“. ▶

BEZUGSQUELLE:

www.schloss-vaux.de/shop

PROBIERTIPPS:

Cuvée Vaux, € 13,50

Grüner Veltliner, € 20

Erbacher Marcobrunn Riesling, € 39



**REINER
RIESLING als
Sekt: Dieses
Kunststück
beherrscht
Mark Barth
meisterlich**



DER RIESLING-MEISTER

Mark Barth

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. Ein reiner Riesling-Sekt zum Essen? Ungewöhnlich, aber bei Barth drängt sich die Idee geradezu auf: Seine Schaumweine bestehen auch neben schweren Gerichten. Wie schafft er das?

Zum Beispiel mit perfektem Timing. Für die Lese des Rieslings hat der Winzer ein sehr enges Zeitfenster. Erntet er zu früh, gelangen grüne Aromen in die Weine, kommt er auch 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 Gläschen zum Anstoßen. Aber dann steigen sie um auf etwas, das mehr Ruhe im Magen lässt. Deshalb machen wir beim Riesling grundsätzlich 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. Sie kennen sich seit Jugendtagen aus dem Sportverein. Mark hat ins Gut eingeheiratet, das bereits seit 30 Jahren Sekt produziert. 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 Oechsle-Grade hochgehen, besonders in Jahren wie 2018. Dann kann ich den Wein aus diesen Trauben in meinen Gutswein tun.“ Winzer, bei denen Sekt nur ein Nebenprodukt ist, denken laut Barth oft andersherum, nach dem Motto: Irgendwas im Keller ist immer leicht genug für Sekt. Aber dann, erklärt er, habe der Grundwein nur eine Facette, „die Traubenverarbeitung und die Pressung waren wie beim Stillwein“. Das könne niemals einen wirklich guten Sekt ergeben.

Schon die Arbeit im Rebberg sieht anders aus, wenn ein Grundwein für Sekt entstehen soll. So ist Barth beim Entblättern der Rebstöcke sehr 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, nicht um die Schale.“ Denn in der sind die Bitterstoffe eingelagert, die Phenole – und die haben im Sekt nichts verloren. ||

BEZUGSQUELLE:

www.shop.weingut-barth.de

PROBIERTIPPS:

Riesling extra brut, € 15

Pinot Noir Rotsekt, € 24

Schützenhaus Riesling brut nature, € 35



Champagnerlaunen

Die Deutschen und der Schaumwein, das ist eine prickelnde Liebesgeschichte, die vor allem im 19. Jahrhundert spielt. Florenz-Ludwig Heidsieck, Johann Krug, William Deutz und Peter Geldermann sowie die Kölner Brüder Gottlieb, Jacobus und Philipp Mumm zogen damals nach Reims, Épernay und Ay, wo sie das schäumende Handwerk lernten und Champagnerhäuser von Weltruhm gründeten. Wer zurückkehrte, brachte Know-how mit. Fürst von Metternich stieß den Sektausbau im Rheingau an, in Freyburg an der Unstrut wurde Rotkäppchen gegründet – heute ist es (wieder) eine Kultmarke. Aber auch aus deutschen Weingütern kommt derzeit so viel guter Sekt wie nie zuvor, dank Pionieren wie Volker Raumland oder mutigen Quereinsteigern wie Laura Burkhardt und Sebastian Schür. Auch die Sekte des Pfälzer Guts Reichsrat von Buhl gehören unbedingt in eine Bestenliste. Der legendäre Kellermeister Mathieu Kauffmann hat aber kürzlich das Weingut verlassen und baut mit Steffen Christmann eine neue Linie auf. Seine hervorragenden Buhl-Sekte (bis Jahrgang 2018) sind aber noch auf dem Markt!