



WIE MACHT
MAN SEKT?



WAS
LANGE
GÄRT,
WIRD
RICHTIG
GUT



VERBAND
TRADITIONELLER
SEKTMACHER



BRUT
IST DAS
NEUE
NICE

DÜRFEN WIR VORSTELLEN: TRADITIONELLE METHODE

Die Qualität von hochwertigem Sekt beginnt schon bei der bewussten Weinbergspflege und der sorgfältigen Auslese des heimischen Traubenmaterials, das die Güte des Grundweins bestimmt. Die traditionelle, klassische Flaschengärung ist die unumstößliche Methode, wenn es darum geht, feinste Perlage und eine unverwechselbare Aromatik in den Wein zu zaubern. Sie ist Maßarbeit mit Fingerspitzengefühl und mit ihren ganz besonderen Anforderungen so ziemlich die aufwendigste Disziplin der Weinbereitung.

1 MASSARBEIT IM WEINBERG

Sekttrauben brauchen schon am Rebstock eine besondere Pflege. Denn nur aus exzellentem, schonend gepresstem Lesegut kann ein maßgeschneiderter Sektgrundwein reifen. Dabei spielt das richtige Timing eine enorme Rolle, um eine Balance aus Reife und Frische zu ermöglichen.





2 VIEL LIEBE ZUM GRUNDWEIN

Jetzt beginnt das Fingerspitzengefühl im Keller. Die Kunst ist die ideale Assemblage (Assemblieren = Zusammenführen).

Die Rebsorten perfekt aufeinander abzustimmen, oder die in unterschiedlichen Gebinden gereiften Weine (Holz, Stahl, kleine Fässer, große Fässer) miteinander zu vereinen.

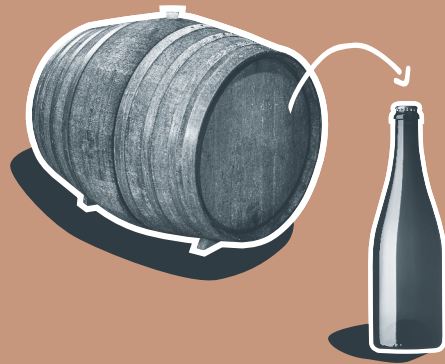
3

AB AUF DIE FLASCHE

Schon wieder ein Fremdwort. Tirage = versetzen. Jetzt wird es spannend. Der Tirage-Likör (bestehend aus Sektheefe und Zucker) wird dem noch immer stillen Sektgrundwein hinzugefügt und in exakt die Flasche abgefüllt, die er bis zum Schluss auch nicht mehr verlässt... – Tja, Tirage muss man haben!



**TIRAGE-
LIKÖR**





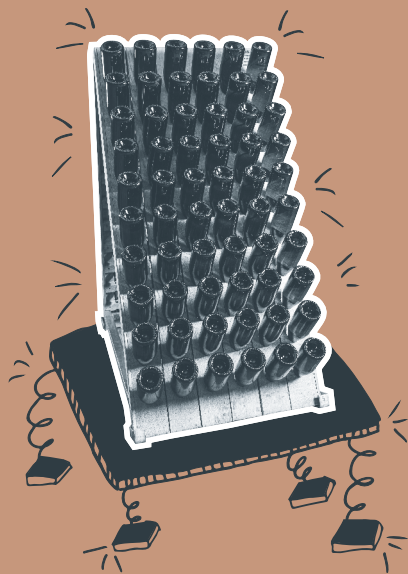
4 LANGES HEFELAGER

Laut Weingesetz bedarf es bei der traditionellen Methode einer 9-monatigen Reifezeit in der Flasche. Dabei verändert die Hefeautolyse und die reduktive Reifung des Rohsektes die Aromastruktur und verbessert außerdem die Perlage. Für unsere Mitglieder liegt der Standard meist bei 24 Monaten oder darüber, was die genannten positiven Effekte enorm verstärkt. Ein Leben lang sur lattes!

5

REMUAGE RÜTTELN

Nach der zweiten Gärung und der Lagerzeit auf der Hefe muss das Hefedepot entfernt werden. Dazu werden die Flaschen in sogenannte Rüttelpulte gesteckt. Sie stehen zuerst waagrecht und werden dann traditionell in 21 Tagen aus dieser „Ruhestellung“ peu à peu in die Senkrechte gebracht. Während dieses Verfahrens gleitet die Hefe mehr und mehr in den Flaschenhals. Das moderne Pendant dazu ist die Verwendung von Rüttelboxen die den gleichen Prozess automatisiert durchlaufen. Die Wirkung auf den Sekt ist hierbei identisch.





6 DEGORGIEREN

Das Hefedepot, das nun im Flaschenhals sitzt, wird kurz vereist, um den Vorgang des Degorgierens (Gorge = Gurgel) zu optimieren. Man spricht vom „dégorgement à la glace“. Mit Hilfe eines Degorgier-Eisens wird die Flasche dann geöffnet. Durch den Druck von ca. 5 bis 6 bar fliegt der gefrorene Hefepfropfen heraus. Dieser Rohsekt ist stets „brut nature“, also komplett ohne Restsüße.

7 — DOSAGE

Bevor der Sektkorken und die Agraiffe die Flaschen endgültig verschließen, erhält der Sekt durch die Zugabe der Versanddosage (einem Likör von Wein und Zucker) seine gewünschte Geschmacksrichtung. Hier gibt es noch die Möglichkeit, mit Weinen mit natürlichem Restzuckergehalt, wie Beerenauslesen oder Eiswein, dem Sekt eine besondere Note zu geben. In der Regel kommen unsere Sekte auf Grund der exzellenten Grundweine mit einer sehr niedrigen Dosage aus und sind meist am unter Rand von Brut. Brut ist das neue Nice!





8 — GLÜCKLICHER SEKTMACHER

Nun ist der Sekt nach den vielen aufwendigen Arbeitsschritten der traditionellen Flaschengärung endlich fertig und bereit, die Korken knallen zu lassen! Wir finden übrigens: besser stehend als liegend lagern. Bei guten Lagerbedingungen können die Sektmacher-Sekte viele Jahre im Keller reifen und müssen keineswegs jung konsumiert werden.

EIN BISSCHEN WAS ZUM VERBAND

Wir Sektmacher verstehen uns als Sprachrohr und Plattform des traditionellen, handwerklichen Weges der Sektbereitung. Wir streben nach höchster Qualität und stehen 100% hinter Sekt deutscher Herkunft. Unser Verband soll die Sektwinzer vernetzen und die Sichtbarkeit des hochwertigen Sektes verstärken.

Unsere Mitglieder sind in vielen Anbaugebieten zu Hause:

MOSEL, RHEINGAU, RHEINHESSEN, PFALZ, NAHE,
HESSISCHE BERGSTRASSE, BADEN, FRANKEN, SACHSEN
& WÜRTTEMBERG

AUGEN AUF!



UNSER SIGNET GARANTIERT

- 100 % Traditionelle Methode
- 100 % deutsche Herkunft
- min. 12 Monate Hefelager



UNSER RÉSERVE SIGNET STEHT
FÜR HÖCHSTE QUALITÄT

- 100 % Handlese
- Ganztraubenpressung
- min. 36 Monate Hefelager
- Rebsorten: Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Spätburgunder, Chardonnay, Pinot Meunier, Auxerrois
- alle Sekte sind maximal brut

UNSER ANSPRUCH

100%

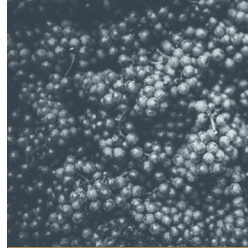
TRADITIONELLE METHODE

100%

DEUTSCHE HERKUNFT

100%

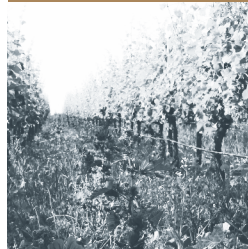
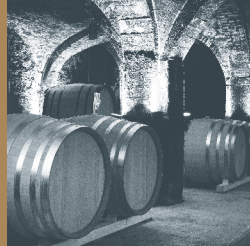
SEKTVERLIEBT



DOSAGE
SAG ICH
DIR -
DOSAGE



TIRAGE
MUSS
MAN
HABEN



EIN
LEBEN
LANG
SUR
LATTES

CHEERS,
STÖSSCHEN &
CHIN CHIN

SEKTMACHER.DE
MAIL@SEKTMACHER.DE