



FOTO: RALF ZIEGLER - AD LUMINA

Vincent Eymann, einer der Besten aus der jungen Flaschengär-Garde

Zwei Dutzend klassische Flaschengärsekte bewertete die Redaktion mit 92 oder 93 Punkten. Der Deutsche Sektpreis, der mit weitem Abstand hochkarätigste seine Art, bietet die ideale Gelegenheit, sich unabhängig vom eigentlichen Wettbewerb (die Gewinner stellen wir auf der nächsten Doppelseite

vor) einen Überblick über das Who's who der deutschen Flaschengärzene zu verschaffen.

Genau die Hälfte unserer Favoriten stammte aus den Jahrgängen 2010 und 2013. Der nächste sehr gute Sektjahrgang 2014 deutete sein Potenzial schon einmal an. Da hatten es im direkten Vergleich die 2012er und

2011er schwer, warme Jahre sind nun mal keine Sprudeljahre.

Die Entdeckung des Jahres ist eigentlich ein Klassiker, das Sekthaus Solter: straffer, individueller und trockener als früher, und gleich dreimal in unserer Auswahl vertreten. Auch Eymann scheint unaufhaltsam auf dem Vormarsch. *Sascha Speicher*

Riesling-Tipp



92 2014 Riesling Brut -32-, Frank John

würzig, rauchig, zarte Holznote, frische Hefenote und kühle Zitrusfrucht, Rieslingcharakter präsent; griffig, sehr salzig und mit kalkig-hefiger Textur, saftige Länge, rassiges Säurespiel

Preis: 22,- Euro

Frank John macht ausschließlich Riesling-Sekt. In puncto Straffheit, Purismus und Eleganz setzt er Maßstäbe. Für alle, die Würze der Frucht vorziehen. Der Brut 32 ist die „Basis“, aber bereits auf Top-Niveau. Dann gibt es eine zweite Charge, aus der Brut Nature - 36 -, sowie die länger auf der Hefe gereiften Qualitäten von 41 bis 100 Monaten hervorgehen.

Rosé-Tipp



92 2014 Pinot Rosé Brut, Weingut F. Keller

blasse Farbe, Zwiebelchale; hefige Nase, feine Pinot-Frucht, kandierte Zitrusfrucht; sehr saftig, griffig, erfrischendes Säurespiel, perfekte Dosage, bleibt rauchig

Preis: 16,- Euro

Nicht nur beim Pinot-Rotwein, auch beim Flaschengärer ist der steile Aufwärtstrend des Traditionsbetriebs unübersehbar, eng verbunden mit Fritz Keller junior, der sichtlich für frischen Wind sorgt. In Sachen Rosé-Sekt unser „Coup de Coeur“ des Jahres.

Cuvée-Tipp (bis 36 Monate)



91 Brut Reserve, Reichsrat von Buhl

tolle Balance aus reifer Zitrusfrucht, Frische und heller Röstaromatik vom Hefelager, die dezente, aber spürbare Dosage macht ihn zur Allzweckwaffe, saftige Länge

Preis: 16,90 Euro

Cuvée (80% Weißburgunder und 20% Chardonnay), ca. 20 Prozent im Holz vinifiziert. Die Assemblage aus den Jahrgängen 2013, 2014 und 2015 ist erst die zweite Tirage des Brut Reserve (zuvor Assemblage aus 2013 und 2014) und man merkt, wie die Komplexität steigt. In den nächsten Jahren dürfte diese noch weiter zunehmen. Der Brut Reserve wird in Zukunft eine Bank.

93		<p>2013 Raumland Cuvée Katharina brut nature; Sekthaus Raumland</p> <p>hefig und nussig, Zitrusfrucht und gelber Apfel; im Mund animierende Säure, ausgewogenes Frucht-Säure-Spiel, griffige Textur; elegant, total ausgewogen und balanciert</p> <p>www.raumland.de Preis: 17,- Euro</p>
92		<p>Chardonnay brut nature; Weingut von Winning</p> <p>leichte Holznote, dabei klar, fruchtig und sehr saftig; sexy und modern gestylt mit gutem Zug und dem gewissen Funkeln</p> <p>www.von-winning.de Preis: 24,- Euro</p>
93		<p>2010 Raumland Pinot Prestige Blanc de Noir brut; Sekthaus Raumland</p> <p>dunkler Typ, rauchig-röstig, dezente Vanille-Nuss-Aromatik, Birne; am Gaumen enorme Spannung, rassiges Säurespiel, sehr druckvoll, dazu auch nussig-salin mit kalkigem Grip</p> <p>www.raumland.de Preis: 25,- Euro</p>
92		<p>2013 Rings Blanc et Noir brut; Weingut Rings - Steffen und Andreas Rings</p> <p>feine erdige und hefige Würze, viel Nougat, etwas Fino-Touch, super Balance; straffer Zug, mega saftig und etwas salzig</p> <p>www.weingut-rings.de Preis: 19,- Euro</p>
93		<p>2011 Raumland Chardonnay Prestige brut; Sekthaus Raumland</p> <p>röstig und nussig, dabei sehr puristisch mit Noten von Birne, kräutrige Würze; Mandel, leicht Vanille und geröstete Nüsse, Finale mit Zitrusfrische bei großer Länge</p> <p>www.raumland.de Preis: 31,- Euro</p>
92		<p>2013 Solter Chardonnay Réserve brut nature, Sekthaus Solter</p> <p>etwas wilde Anmutung mit Noten von Heu und Mandel, Leder und Apfelmost, aber auch feiner Zitrusfrucht; im Mund rassig und sehr straff mit griffiger Textur</p> <p>www.sekthaus-solter.de Preis: 25,- Euro</p>
93		<p>2010 Raumland Blanc de Blanc Prestige brut; Sekthaus Raumland</p> <p>nussig-erdige, positiv rustikale Würze, frische Champignons, hellgelbe Frucht, Senfsaat; feiner Säurezug, viel Druck, stoffige Länge</p> <p>www.raumland.de Preis: 26,00 €</p>
92		<p>2010 Zeró Grande Cuvée extra brut; Oliver Zeter</p> <p>deutliche, positive Oxidation, reif und klassisch 2010, erdige Würze, getrocknete Früchte und geröstete Körner; rassiges Säurespiel, etwas Kokosnuss und Vanille im Finale</p> <p>www.oliver-zeter.de Preis: 25,- Euro</p>

92

**Nägelsfürst Feierwerk
Crémant Cuvée Prestige extra brut;
Weingut Nägelsfürst**

rustikal, mit viel erdiger Würze, zart Toffee und leichte Hefenoten; im Mund erfrischend mit angenehmer Säure und viel Stoff

www.naegelsfoerst.de
Preis: 19,90 Euro

**2011 Aldinger brut nature,
Weingut Aldinger**

Anklänge von getrockneter Feige, etwas brotig und erdig-röstig wie reifer Champagner, positiv wild; im Mund intensiv Stroh und Marzipan, stoffig, etwas wuchtig-maskulin mit feinen Nougatnoten im langen Abklang

www.weingut-aldinger.de
Preis: 50,- Euro

**2008 Raumland MonRose extra brut,
Sekthaus Raumland**

helle Hefigkeit, Röstnoten und feine Salzzitrone, dazu zitrus-minzige Kräuter und Toast; am Gaumen salzige Länge, toller Säurekick mit fruchtigem Schmelz

www.raumland.de
Preis: 85,- Euro

**2008 Diel Cuvée MO brut nature,
Schlossgut Diel KG**

reife Nase mit Röstaromen und Zitronat, toastig; dichte gelbe Frucht, die an Mirabellentarte erinnert und Röstnoten pur

www.diel.eu
Preis: 48,- Euro

**2014 Krack Freundeskreis Grande Cuvée
brut, Sekthaus Krack**

ganz eigener, positiv rustikal-weiniger Stil, etwas Moos und Waldboden, Apfelmost und viel Zitrus; im Mund zittrisch mit Nougat und Schokoladennoten, saftig-herb mit viel Biss und großartiger Spannung

www.krack-sekt.de
Preis: 18,- Euro

**2013 Crémant brut nature;
Harteneck Wein- u. Sektgut**

sehr klassisch, sehr sauber, hefegeprägt, Walnuss, Mirabelle; auch am Gaumen leichte Röstaromatik, Nougat; griffige Textur, sehr gute Balance

www.weingut-harteneck.de
Preis: 18,90 Euro



DIE SIEGER

Genau 577 klassische Flaschengärsekte waren bei Meiningers Deutscher Sektpreis 2018 am Start. Das Sekthaus Raumland wird erneut mit der „Kollektion des Jahres“ ausgezeichnet.

Kategorie I: Riesling Sekt Brut



1. Raumland Riesling brut, Sekthaus Raumland
frische und rieslingfruchtige Nase; am Gaumen Brioche, Haselnuss, feine Hefe und ein Hauch Brotkruste; insgesamt lebendig mit deutlicher Mineralität und facettenreichem Spiel

www.raumland.de
Preis: 17,- Euro



2. 2015 Griesel Riesling brut Tradition, Griesel Sekt - Sekthaus Streit
ausgeprägte Apfelaromatik in der Nase; lebendige Säure im Mund, sehr saftig, viel Schmelz, dabei feine Reifenote, insgesamt sehr ausgewogen

www.griesel-sekt.de
Preis: 14,50 Euro



3. Schönleber Riesling brut nature, Wein- und Sektgut F. B. Schönleber
subtile grüne Note, Küchenkräuter, dazu Mirabelle, Limette und grüner Apfel; am Gaumen saftig, lebendig mit Anflügen von Karamell und viel Frucht

www.fb-schoenleber.de
Preis: 13,30 Euro

Kategorie II: Burgunder Sekt Brut



1. 2015 Braunewell François Chardonnay Blanc de Blancs brut nature, Weingut Braunewell
zurückhaltende Eleganz, Noten von reifer Birne und Granny Smith; im Mund mineralisch-stahlige Art mit feiner Frucht und ausgewogener Säurestruktur

www.weingut-braunewell.de
Preis: 17,50 Euro



2. 2015 Reinhardt vinum meum Blanc et Noir brut nature, Weingut Stefan Reinhardt
kräuterwürzige Nase mit reifer Frucht, rote Beeren, Heidelbeeren und ein Hauch Nuss-Nougat; am Gaumen feine Perlage und zitrusfrische Art, sehr vielschichtig, frisch mit langem Nachhall

www.weingut-reinhardt.de
Preis: 14,- Euro



3. 2014 Ehrenstetter Chardonnay brut, Bezirkskellerei Markgräflerland
Dörrobst (getrocknete Aprikose) und feine Kräuterwürze; am Gaumen reife Frucht, sehr ausgewogen und ausdrucksstark, saftig mit angenehmer Säure

www.bezirkskellerei.de
Preis: 14,- Euro

Kategorie III: Prestige Burgunder Sekt



1. 2013 Raumland Cuvée Katharina brut nature, Sekthaus Raumland
hefig und nussig mit griffiger Textur, daneben feine Zitrusfrucht und ein Hauch gelber Apfel; im Mund animierende Säure, ausgewogenes Frucht-Säure-Spiel, sehr elegant

www.raumland.de
Preis: 17,- Euro



2. 2010 Raumland Pinot Prestige brut Blanc de Noir, Sekthaus Raumland
rauchig-röstig mit feiner Vanille-Nuss-Aromatik und einem Hauch von Birne und gelber Frucht; am Gaumen enorme Spannung, rassiges Säurespiel, sehr druckvoll, dazu auch nussig-salin mit gutem Grip

www.raumland.de
Preis: 25,- Euro



3. 2013 Griesel Pinot Prestige brut nature, Griesel Sekt - Sekthaus Streit
wilde Nase mit Koriandersaat, Sesam und Kardamom, dazu Orangenblüten und feine Hefe; viel Schmelz, im Mund sehr straff und spannend mit zarterbem Finish, sehr animierend

www.griesel-sekt.de
Preis: 48,50 Euro

**Kategorie IV:
Rosé Sekt Brut**



1. Eymann Pinot Noir Rosé brut, Weingut Eymann

feinfruchtige Nase mit floralen Anklängen und viel Himbeerfrucht; frische Säure, fruchtbetont und sehr saftig, dabei elegant, ausgewogenes Süße-Säure-Spiel

www.weinguteymann.de
Preis: 16,90 Euro



2. 2015 Rosé brut, Weingut Reichsrat von Buhl

sehr puristisch, leicht brotig und burgundertypisch, leichter Hefeton und reife, nussige Art; im Mund frische Säure, sehr saftig, cremig mit viel Schmelz, Hagebutte, sehr komplex und ausladend

www.reichsrat-von-buhl.de
Preis: 18,90 Euro



3. 2016 Sasbacher Pinot Rosé brut, Sasbacher Winzkeller

burgundische Nase, Noten von Johannisbeere und Stachelbeere, cremig-mineralisch; im Mund leicht nussig mit dezenter Säure und viel Schmelz, sehr geradlinig und markant

www.sasbacher.de
Preis: 9,75 Euro

**Kategorie V:
Sortenvielfalt Sekt Brut**



1. Creation Riesling und Spätburgunder brut, Wein- und Sektgut F. B. Schönleber

rieslingtypische Nase mit reifer Frucht (Pfirsich und Aprikose); im Mund straff, aber fruchtig mit enormem Zug, tolle Balance und sehr animierend, lang und sehr harmonisch

www.fb-schoenleber.de
Preis: 15,60 Euro



2. 2016 Cisterzienser-Sekt Sauvignon Blanc brut, Cisterzienser Weingut Michel

Stachelbeere und grüne Paprika sowie ein Hauch Mandarine; fein-cremig mit exotischen Noten, vielschichtig und animierend saftig

www.cisterzienser-weingut.de
Preis: 12,50 Euro



3. 2016 Scheurebe brut, Weingut Klaus Henke

opulente Nase, leicht muskatig mit Noten von reifer Aprikose und Litschi; am Gaumen sehr frisch und animierend, davon will man mehr

www.weingut-henke.de
Preis: 10,40 Euro

**Kategorie VI:
Sekt trocken**



1. 2016 Sauvignon Blanc extra trocken, Weingut auf den fünfzehn Morgen

duftig mit sortentypischen Aromen (Stachelbeere, Kiwi, exotische Früchte), Tomatenblätter; feine Perlage, angenehme Säure, die mit feiner Süße spielt, vollmundig und sehr lebendig

www.weingut-binzel.de
Preis: 9,- Euro



2. 2016 Silbernagel Schwarzriesling Rosé trocken, Weingut Peter Silbernagel

rote Beerenfrüchte, Waldbeeren und etwas Herbstlaub; am Gaumen feine Perlage mit vordergründiger Frucht, tolle Harmonie und Balance mit langem schmelzigem Abgang

Preis: 11,50 Euro



3. 2015 Besigheim Felsengarten Riesling trocken, Felsengartenkellerei Besigheim

reife Früchte von Pfirsich bis Zitrus; im Mund frische Säure, sehr harmonisch mit gut eingebundener Süße und feinen Hefenoten

www.felsengarten-kellerei.de
Preis: 8,89 Euro


KORRELL
SEIT 1832



„Der Zweitwein ist besser als der Erstwein! Frechheit!“
94/100, **Gault & Millau** Weinguide 2018