

DIE SPITZE WIRD ZUM PLATEAU

Noch vor wenigen Jahren war die Spitze der deutschen Sektproduzenten schmal, nur wenige Betriebe konnten mit wirklich überzeugenden Qualitäten aufwarten. Das hat sich zur Freude der Weintrinker definitiv geändert. Die Verkostungen zum Sekt Award brachten eine wahre Flut von Spitzenergebnissen.

Text: Harald Scholl, Fotos: Anja Prestel

DER VINUM SEKT AWARD

Seit vier Jahren sind wir Partner: Der Verband traditioneller Sektmacher unterstützt als Patronsgeber VINUM bei der Ausrichtung dieses Wettbewerbs. Da die Verkostungen unabhängig vom Verband durchgeführt werden und auch keine Mitglieder des Verbands bei den Verkostungen anwesend sind, ist eine Einflussnahme auf die Verkostung oder die Ergebnisse ausgeschlossen. Denn selbstverständlich können auch Nicht-Mitglieder des Verbands am Wettbewerb teilnehmen. Einzige Teilnahmebedingung ist die Herstellung der angestellten Sekte. Ausschliesslich traditionelle oder klassische Flaschenvergärung ist erlaubt, der Ausbau nach dem Charmatverfahren oder auch dem Transvasierverfahren ist nicht zulässig.



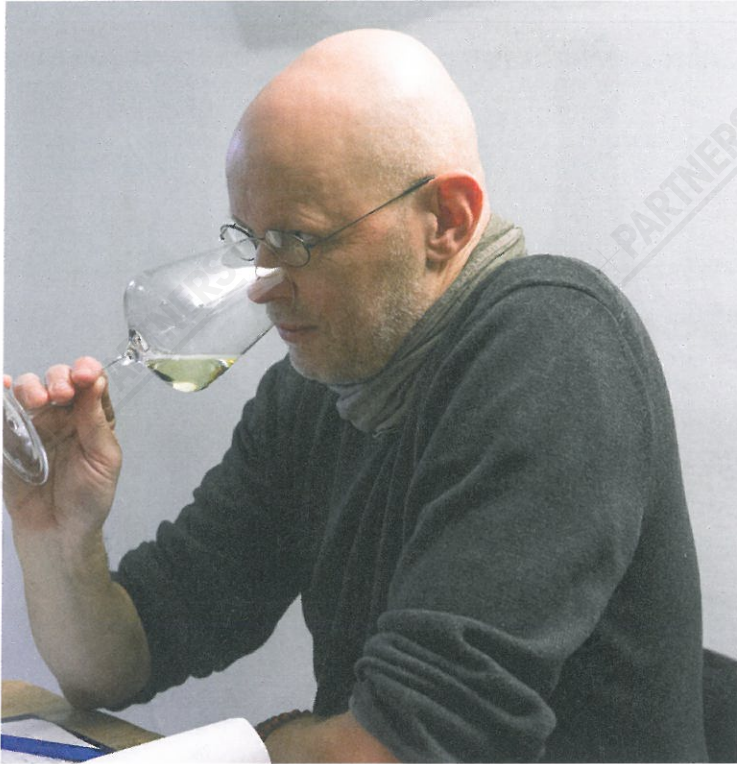
PROFIS AM GLAS

Der aktuellen Corona-Situation und den damit verbundenen Reiseeinschränkungen war es geschuldet: Das Verkosterteam des Sekt Awards 2020 war nicht mit den sonst bekannten Verkostern besetzt. Dafür mit unabhängigen Weinprofis wie Sommeliers, Weinkritikern und Weinhändlern – sie alle setzten sich in München an die Tische, um gemeinsam und auch einzeln zu probieren. Selbstverständlich unter Wahrung der notwendigen Abstände. Ein Team, das in dieser Zusammensetzung nur wenig mit den üblichen VINUM-Verkostungsmannschaften zu tun hatte. So erklären sich auch einige der leicht abweichenden Resultate im Vergleich zu den Vorjahren oder anderen VINUM-Publikationen.



Die Jury - von links nach rechts:

- Nicole Retter** Weinakademikerin, München
- Stefan Metzner** WSET Certified Educator, München
- Stefan Holzheu** Gastgeber und Gastronom, München
- Harald Scholl** stellv. Chefredakteur VINUM Deutschland
- Bernhard Meßmer** Weinhändler und Champagnerbotschafter, München
- Andrea Heinzinger** Weinjournalistin, München
- Andreas Röhrich** Sommelier, München
- Dominik Kneidl** Sommelier, München



«Deutscher Sekt», das klingt erst einmal einigermassen bieder und langweilig, erinnert an Flaschen aus dem Supermarktregal welche nach rotbemühten Mädchen oder ehemaligen adligen Diplomaten benannt sind. Bei der Verkostung zeigte sich dann aber die enorme Bandbreite an Stilstiken und Qualitäten zu denen einheimische Winzer mittlerweile imstande sind. Brilliant!» Andreas Röhrich



FACTS & FIGURES

Wie alle Wettbewerbe unter der VINUM-Flagge war auch der Deutsche Sekt Award ein sogenanntes Blind Tasting. Benotet wurde nach dem 20-Punkte-System. Für die hier im Magazin abgebildeten Sekte wurden die Noten auf halbe Punkte gerundet, die Rangliste aber auf Basis aller Zehntelpunkte erstellt. Bei gleicher Punktzahl wurde der Gewinner unter Einbeziehung der Vorrundenote ermittelt, bei weiterem Gleichstand anhand der höchsten Einzelwertung im Wettbewerb. In mehreren Kategorien mussten dennoch einige Plätze zweimal vergeben werden.

In der ersten Runde in Redaktionsräumen von VINUM Deutschland am 13. und 14. Oktober 2020 in München, wurden die Flaschen in den sieben Verkostungskategorien anonymisiert und unkenntlich gemacht, die Verkoster der VINUM Redaktion arbeiteten einzeln und im eigenen Tempo. Zum Finale im Münchner Restaurant «Lump, Stein & Küchenmeister» am 28. Oktober 2020 wurden die Flaschen in genormten Verkostungstüten des Verbands Schweizer Önologen unkenntlich gemacht, die Kapseln und Manschetten vorher komplett entfernt. Hier wurde in Gruppen verkostet, Gespräche und Diskussionen über einzelne Sekte waren ausdrücklich erlaubt. Die Flaschen wurden erst nach Abgabe aller Verkostungsnotizen in einem Nebenraum aufgedeckt. Der Verkostungsleiter, VINUM-Redakteur Harald Scholl, verkostete nicht mit.

«Von leicht und unbeschwert bis hin zu dunkel-würziger Ernsthaftigkeit, gerade Burgundersekte aus Deutschland bestechen durch ihren Facettenreichtum. Das bereitet viel Freude, sowohl solo, wie auch zum Essen»

Nicole Retter

1. PLATZ

**Wein- und Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen, Pfalz
Riesling Sekt b. A. Brut 2017**

18 Punkte | 2020 bis 2023

Feinstes Holz in der Nase, dazu grüner Apfel. Im Mund kraftvoll, feines, leicht cremiges Mousseux, saubere, Riesling-typische, vitale Säure. Am Gaumen fest zupackend, hat deutliche Kraft und Reserven. Schöner Trinkfluss.

Preis: 13 Euro | www.wilhelmshof.de

2. PLATZ

**Weingut Emrich-Schönleber, Monzingen, Nahe
Riesling Sekt Brut**

17.5 Punkte | 2020 bis 2023

Sortentypisch, gelbfruchtig, Mirabelle, schönes Spiel von Frucht und Hefe. Aromenvielfalt. Sehr sauber, klar und zart. Am Gaumen zupackend, auch traubig und leicht salzig. Feine Würze, dabei saftig, wird mit jeder Minute an der Luft besser. Ein Klassiker.

Preis: 16 Euro | www.emrich-schoenleber.de

3. PLATZ

**Schloss Sommerhausen, Sommerhausen, Franken
Riesling Sekt b. A. Brut Pur**

17.5 Punkte | 2020 bis 2023

Im Duft roter Apfel und Mandarine, klar und einladend. Im Mund wenig Frucht, setzt auf innere Spannung und Harmonie. Ist nicht aufdringlich, vordergründig, nur minimal laktisch. Strahlt insgesamt Ruhe und Gelassenheit aus.

Preis: 18,50 Euro | www.sommerhausen.com



2. PLATZ

1. PLATZ

3. PLATZ

RIESLINGSEKT BIS 36 MONATE HEFELAGER



2. PLATZ

1. PLATZ

1. PLATZ

**Wein- und Sektgut Bamberger, Meddersheim, Nahe
Riesling Sekt b. A. Brut nature Reserve
Twenty Five 2012**

18.5 Punkte | 2020 bis 2023

In der Nase viel Frische, Zitrusfrucht, Gartenkräuter, eine Spur Schieferwürze, auch Hefe. Im Mund sehr fein, elegant, immer frisch und lebendig. Sauber ausbalanciert zwischen Frische und Cremigkeit. Zeigt ein leicht herb-animierendes Finale.

Preis: 29,50 Euro | www.weingut-bamberger.de

2. PLATZ

**Griesel & Compagnie, Bensheim, Hessische Bergstrasse
Riesling Zero Dosage Réserve 2013**

18 Punkte | 2020 bis 2024

In der Nase mit üppiger Art, fast buttrig, dazu Brotrinde und gelb-saftiges Steinobst, wirkt reif. Auch im Mund mit Reife und Fülle, der Gegenpol ist vitale, kraftvolle Säure. Zeigt deutlich die Stärken der Rebsorte: Balance!

Preis: 50 Euro | www.griesel-sekt.de

2. PLATZ

**Gut Hermannsberg, Niederhausen, Nahe
Schlossböckelheimer Kupfergrube Riesling
Sekt b. A. Extra Brut 2014**

18 Punkte | 2020 bis 2024

Die Nase von verwirrender Fülle: Zitrusfrucht trifft Wald, sonst keine Frucht, Hefe, Brioche. Im Mund mit zarter Salzigkeit (Auster!), zugleich weich und cremig, wie auch druckvoll am Gaumen. Gewinnt mit Luft an Tiefe und Ausdruck.

Versteigerung | www.gut-hermannsberg.de

RIESLINGSEKT ÜBER 36 MONATE HEFELAGER