

Blanc de Blancs Extra Brut Reserve Bründlmayer



Sekt des Jahres 2019 bei Gault Millau! Das herrlich vielschichtige Bouquet erinnert an grüne Äpfel, Blüten-Nektar und reife Limonen. Dieser reinsortige Chardonnay Sekt wird als hochwertiger Extra Brut in traditioneller Flaschengärung erzeugt und eignet sich perfekt für jeden besonderen Anlass.

Bei WEIN & CO 39,95 Euro.

Der wilde Herr Ferdinand Mayer am Pfarrplatz



Ein Winzersekt mit deutlichem Wiener Charakter! Aus 80 Prozent Grünem Veltliner und 20 Prozent Welschriesling gemacht eignet sich der wilde Herr Ferdinand ideal als feiner Aperitif und ist ein beliebter Begleiter festlicher Anlässe.

Bei WEIN & CO 15,95 Euro

Grüner Veltliner Sekt Blanc de Blancs Weingut Huber



Von unserem Lieblingswinzer Markus Huber, der das 250-jährige Familienweingut im Traisental in zehnter Generation führt, stammt dieser Winzersekt. Ein wunderschön fruchtiger Sekt aus der Rebsorte Grüner Veltliner, der ein perfekter Botschafter der Weinregion Traisental ist. Ein einzigartiger Aperitif mit zarter Würze und feiner Perlage, der 12 Monate lang nach Champagnermethode in der Flasche vergoren wurde.

Bei WEIN & CO 19,95 Euro.

www.weinco.at

Prickelnder Genuss

Es muss nicht immer Champagne sein, Österreichs Winzer machen wunderbaren Sekt für jeden Anlass. Und die Qualität kann sich auch international sehen lassen ist Christian Böhm überzeugt.



tails oft das Tüpfelchen auf dem „i“. Von Oktober bis zum Jahresende werden rund zwölf Millionen Flaschen Sekt konsumiert, dies entspricht in etwa 45 Prozent der gesamten Jahresmenge.

Sekt ist das ganze Jahr über der ideale Begleiter für diverse Anlässe. Oft sind es die kleinen Momente, die gefeiert werden wollen. Manchmal belohnt man sich nach einem Arbeitstag ganz einfach selbst mit einem Gläschen. Inzwischen wird er auch immer häufiger zum Essen konsumiert. Österreichischer Sekt ist also so vielfältig, dass man immer ein passendes Produkt für die passende Stimmung findet. Ob Rosé oder weiß, in seinen unterschiedlichen Cuvées und Geschmacksrichtungen sollte für Jeden etwas dabei sein. Weißer Sekt und Rosé-Sekt harmonieren vor-

trefflich mit Vorspeisen, Fischgerichten, hellem Fleisch, Fingerfood, Sommergemüse und schließlich mit den meisten Desserts. Zu Braten mit dunklem Fleisch bietet roter Sekt eine gelungene Alternative, ist aber nicht jedermanns Sache. Auch in Cocktails macht Sekt eine gute „Figur“ und lässt sich vielfältig einsetzen. Abgesehen davon ist er bei Cock-

Für den passenden Drink zu jedem Anlass und für jeden Geschmack ist rasch die passende Stilistik gefunden. Das Gartenfest, die Jubiläumsfeier oder die Silvesterparty – mit Sekt liegt man garantiert richtig. Dass Sekt dem Champagner in den vergangenen Jahren schon fast den Rang angelaufen hat liegt an der Qualität, die in Österreich angeboten wird. Immer mehr Winzer verstehen es, top Sekte zu kreieren und haben zum positiven Image beigetragen. Österreich hat hervorragende Weinbaugebiete, Winzer

Wenn es um edle Tropfen aus Österreich geht, ist der wohl international bekannteste Tipp die Sektkellerei Szigeti aus Gols im Burgenland. Als eines der führenden Sekthäuser des Landes gewinnt die Kellerei auch regelmäßig internationale Auszeichnungen und Medaillen. Hergestellt wird im Hause Szigeti ausschließlich nach der „Méthode Traditionnelle“, der klassischen Flaschengärung, wie man sie aus der Champagne kennt.



Fotos: ÖWM Robert Staudinger (2), Szigeti (2), Kattus (1), Szigeti (2)

und international anerkannte Weine. Das Österreichische Weingesetz definiert „Österreichischen Sekt“ als in Österreich aus österreichischen Weintrauben hergestellten Sekt. „Österreichischer Sekt“ ohne geografische Angabe oder geschützte Ursprungsbezeichnung darf unter dieser Bezeichnung lediglich in Verkehr gebracht werden, wenn er ausschließlich aus den 40 in Österreich für die Herstellung von Qualitätswein zugelassenen Rebsorten bereitet wurde und in Aussehen, Geruch und Geschmack frei von Fehlern ist.

Sowohl „Österreichischer Sekt“ als auch „Sekt g. U.“ sind Erzeugnisse, die in geschlossenen Behältnissen bei 20° C einen auf ungelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3,5 bar aufweisen. 2015 wurde unter der Federführung des 2013 gegründeten Österreichischen Sektkomitees und tatkräftiger Mitarbeiter der Sekt erzeugenden Winzer die Eckpunkte einer dreistufigen Qualitätspyramide für den österreichischen Sekt festgelegt. Diese nimmt in ihrer Spitzenkategorie Maß an den höchsten Standards der führenden Schaumweine der Welt – wie Champagner oder Franciacorta. Grundsätzlich gilt die Bestimmung, dass „Österreichischer Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung“ („Sekt g. U.“) ausschließlich in Verbindung mit den Begriffen „Klassik“, „Reserve“ oder „Große Reserve“. Damit Sekt nach der sorgfältigen Herstellung den vollen Genuss bietet, empfiehlt es sich einige Tipps zu beachten.

Richtige Trinktemperatur

Die ideale Trinktemperatur von weißem Sekt liegt bei 5-7°C, von Rosé bei 6-8°C und von rotem Sekt bei 7-9°C. Die Servier-temperatur sollte leicht darunter liegen. Aber aufgepasst, wird Sekt zu stark gekühlt, kann sich sein Bukett nicht richtig entfalten. Gläser sollten nicht im Kühlschrank vorgekühlt werden, da dies dem Mousseux schadet. Für die Kühlung reicht die normale Kühlschranktemperatur wobei der Sekt nach 12 Stunden die ideale Kühltemperatur aufweist.

Das richtige Glas

Das Sektglas sollte farblos sein, in Glasqualität und Form dem edlen Charakter des Sektes entsprechen. Zugleich sollte es aber auch funktionsgerecht sein, die Entwicklung des Mousseux, des Perlens und Schäumens fördern und das Bukett zur Geltung bringen. Tipp: Beim Kauf eines Sektglases darauf achten, ob dieses einen Moussierpunkt hat – eine kleine aufgeraute Stelle am

Die Sektmanufaktur Kattus stellte ihre erste Große Reserve in limitierter Auflage vor. Jede der 750 Flaschen ist ein Unikat, das von Alvar Bohrmann handbemalt wurde. Statt den geforderten 30 Monaten lagerte das Juwel 40 Monate auf der Hefe. Sie erstrahlt in goldgelber Eleganz und überzeugt mit feinsten Perlage. Die reine und würzige Sortenaromatik ist von zartgrünen Äpfeln geprägt, die – typisch für den Grünen Veltliner – den leganten Pfeffernoten weichen. Mit einer Dosage von nur sechs Gramm pro Liter ist sie im Extra-Brut-Bereich angesiedelt.

Ab-Hof Preis 80,- Euro

Glasboden. Dies führt zu einem punktuellen und leichteren Aufsteigen der Kohlensäurebläschen. Es ist auch wichtig, dass die Sektgläser richtig gefüllt werden, nämlich nur bis zu etwa 2/3, damit sich der Duft voll entfalten kann.

www.oesterreichsekt.at
www.szigeti.at
www.bruendlmayer.at
www.schlumberger.at
www.malat.at
www.gobelsburg.at
www.polz.co.at
www.harkamp.at
www.zaltoglas.at
www.weingut-huber.at

■ Szigeti Zero Dosage

Präsentiert sich im Glas in sattem Gold mit animierender Perlage. Zuerst feine, reife Noten nach frischem Brioche, dann elegant würzig duftend nach Wiesenkräutern. Am Gaumen verspielt, lebendig mit frischem Apfel und perfekter Säurestruktur, toll eingebunden und harmonisch frisch. Angenehm und zugänglich, im Abgang klassisch trocken. Passt natürlich ganz hervorragend zu Austern, aber auch zur Gänseleber und als prickelnder Aperitif.

Bei Szigeti 16,50 Euro



Österreichs beste Sekte Wertung Falstaff

93 Punkte: DOM TFX 2007, Schlumberger, Wien

92 Punkte: Brut 2008, Weingut Bründlmayer, Langenlois
 Brut Reserve 2008, Weingut Malat, Palt/Göttweig
 Brut Reserve, Weingut Schloss Gobelsburg
 Riesling 2010, Weingut Steininger, Langenlois
 Edition Adele Blanc de Blancs Brut 2009, Sektellerei Szigeti, Gols

91 Punkte: Brut Reserve 2008, Harkamp, St. Nikolai, Steiermark
 Grand Cuvee Brut, Sektellerei Kattus, Wien
 Brut Blanc 2009, Weingut Polz, Spielfeld, Steiermark



M Ö R W A L D

ALLES AUSSER
GEWÖHNLICH

MÖRWALD HOTEL AM WÄGRAM
 3483 Feuersbrunn am Wagram . Kleine Zeile 13 - 17
 +43.2738.2298.0 . rezeption@moerwald.at

MOERWALD.AT

RELAIS & CHATEAUX