

wein.pur

2/2023

SCHAUMWEINSPECIAL



A/D € 4,90

SCHAUMWEINSTILE

Was ist der Unterschied zwischen
Champagner, Sekt und Prosecco

Seite 4

PRICKELNDE ZEITEN

Die besten Schaum- und Perlweine
aus Österreich und Deutschland

Seiten 5-10

ALKOHOLFREIE PERLEN

Schäumend genießen –
auch ohne Alkohol

Seite 11

**ÖSTERREICHISCHE
WINZERINNEN UND WINZER
SPENDEN IHRE SPITZENWEINE**

JEDE FLASCHE HILFT ...



wein.pur

www.wein-pur.at

ZUM ERSTEN ZUM ZWEITEN UND ZUM DRITTEN

VERSTEIGERUNG VON WEINRARITÄTEN

**FÜR LICHT INS DUNKEL UND
DIE ST. ANNA KINDERKREBSFORSCHUNG**

**29. NOVEMBER 2023
18:00 UHR**

Im Militärkommando NÖ, St. Pölten

**Spenden werden gerne entgegen genommen, vielen Dank!
Bitte E-Mail an Frau Pirri: a.pirri@agrарverlag.at**

Initiiert von:
wein.pur (AV-Medien), Raiffeisen-Holding NÖ-Wien, ORF-NÖ, Militärkommando NÖ

NEU!



wein.pur



www.wein-pur.at

PRICKELNDE ZEITEN

Das Jahr neigt sich dem Ende zu, die Feiertage stehen vor der Tür und gerade in der vorweihnachtlichen Zeit bleibt kaum Zeit, sich gemütlich zurückzulehnen, innezuhalten und das Jahr 2023 Revue passieren zu lassen. Daher freut sich die wein.pur-Redaktion umso mehr, dass Sie in unserem neuen, übersichtlichen Großformat blättern. Bei dieser zweiten Ausgabe von wein.pur widmen wir uns – passend zu den Festtagen – ganz den prickelnden Genüssen. Ein wenig Luxus darf schon sein, denn das sich zu Ende neigende Jahr hat uns bereits einiges abverlangt. Ganz und gar nicht prickelnd sind die Zeiten hinsichtlich der Teuerungs-raten, Konflikte und einer allgemein wachsenden wirtschaftlichen Verunsicherung. Diese macht leider auch vor der heimischen Wein- und Schaumweinbranche nicht halt. Der Konsument übt sich in Zurückhaltung und lässt die Korke trotz des wiedererstar-kten gastronomischen Angebots seltener knallen. Keine Frage, zur Weihnachtszeit und zum Jahreswechsel erreicht die Nachfrage nach Schaumweinen ihren Höhepunkt, wobei das Angebot sehr vielfältig ist.

Wie immer hoch im Kurs steht Champagner, den es zwischenzeitlich im Supermarkt durchaus günstig zu erwerben gibt, aber Vorsicht – die Qualitäten können hier erheblich schwanken. Prosecco ist bei SchaumweinliebhaberInnen ganzjährig beliebt; aber auch Crémant aus Frankreich sowie Cava aus Katalonien erfreuen sich einer immer größer werdenden Nachfrage. Doch wie sieht die Lage bei den heimischen Sekt-



produkten aus? Die Antwort auf diese Frage sollte differenziert betrachtet werden, denn es kommt vor allem auf den Preis an. In den Preissegmenten deutlich unter 15 Euro kaufen KonsumentInnen hierzulande traditionell gerne österreichische Schaumweine. Bevorzugt wird hierbei zu Anlässen jeglicher

Art Sekt getrunken und die größten Sektkellereien wie Henkell Freixenet Austria, Schlumberger, Kattus und Szigetzi verzeichnen in diesem Segment stabile Umsätze. Schwieriger wird es in Preissegmenten zwischen 15 und 25 Euro, wo international bekannte Schaumweinstile wie Champagner

kräftig mitmischen. Bei Preisen jenseits von 25 Euro spricht man insbesondere eine genussaffine Zielgruppe an, die hohe Qualitäten und Alleinstellungsmerkmale von österreichischem Sekt beziehungsweise Sekt Austria zu schätzen wissen.

Welch hervorragende Qualitätsschaumweinerzeugnisse aus Österreich und Deutschland stammen, zeigen wir Ihnen in den nachfolgenden Verkostungen von Produkten der besten Sekthersteller. Zu den Bewertungen von Sekten und Schaumweinen, die nicht zur Kategorie „Sekt“ zählen, sowie von Pet Nats finden Sie auch Fakten und Wissenswertes zum jeweiligen Thema. Keinesfalls wollen wir Ihnen den – besonders im Sommer – beliebten Frizzante in der Kategorie der Schaum- und Perlweine vorenthalten. Auch hier zeigen sich die frischen und fruchtigen Sortenvertreter von ihrer besten Seite. Nach wie vor zu einer Nische zählen die Pet Nats, obwohl diese natürliche und ursprüngliche Art der Schaumweinbereitung gerade von der jüngeren Generation bestens angenommen wird. Absolut im Trend liegen alkoholfreie Weine mit zugesetzter Kohlensäure. Bei diesen schäumenden Produkten ohne Promille hat eine wahrliche Qualitätsrevolution stattgefunden und wein.pur bietet diesen ernst zu nehmenden Alternativen zur Recht ihre eigene Bühne. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen noch eine angenehme Vorweihnachtszeit und viel Freude beim Lesen, vielleicht auch mit einem Glas Sekt Austria.

Ihre
Birgit Kowarik

Pyramide Sekt Austria



Die einzelnen Stufen umfassen weitere qualitätssichernde Standards. Dazu gehören die Arbeit im Weingarten, Ernte, Handlese, Schütthöhe, Ausbeutesatz sowie die schonende Pressung.

UNTERSCHIEDE CHAMPAGNER, SEKT UND PROSECCO

CHAMPAGNER, SEKT UND PROSECCO SIND ALLE KOHLENSÄUREHALTIGE WEINE. SIE UNTERSCHIEDEN SICH MASSGEBLICH IN IHRER GEOGRAFISCHEN HERKUNFT, IN DEN REBSORTEN, DIE ZU IHRER HERSTELLUNG VERWENDET WERDEN, SOWIE TEILWEISE IN DER FARBE, IM KOHLENSÄUREGEHALT UND IM HERSTELLUNGSVERFAHREN.

Text: www.wein.plus

Sekt ist im deutschen Sprachraum der Begriff für Qualitätsschaumwein und muss mindestens 3,5 bar Kohlendruck aufweisen. Er kann sortenrein oder als Cuvée (aus mehreren Rebsorten) hergestellt werden, wobei die Rebsorten grundsätzlich für die Erzeugung von Qualitätsw Wein zugelassen sein müssen. Ist ein bestimmtes Anbaugebiet angegeben, wie dies bei den Bezeichnungen Sekt Austria g.U. (= geschützter Ursprung) für Österreich und Sekt b.A. (= bestimmte Anbaugebiete) für Deutschland der Fall ist, müssen die Trauben aus diesem Gebiet stammen und dort verarbeitet worden sein. Je nach Grundwein gibt es weißen, Rosé- oder roten Sekt. Die Herstellung kann im Tankgärverfahren (Méthode charmat) oder in traditioneller Flaschengärung (Méthode classique) erfolgen (siehe auch Tabelle 1).

Champagner

Champagner ist ein Qualitätsschaumwein aus dem geschützten Herkunftsgebiet Champagne in Frankreich. Er muss zwingend im traditionellen Flaschengärverfahren (das daher auch als Méthode champenoise bezeichnet wird) erzeugt werden und darf aus maximal sieben festgelegten Reb-



sorten vinifiziert werden; die drei häufigsten und bekanntesten sind Pinot Noir (Blauburgunder), Pinot Meunier (Schwarzriesling) und Chardonnay, zugelassen sind darüber hinaus Arbane, Petit Meslier, Pinot Gris (Grauburgunder) und Pinot Blanc (Weißburgunder). Die Trauben dürfen ausschließlich aus Weinbergen in der Champagne stammen und müssen auch im Gebiet verarbeitet werden. Champagner gibt es in den Varianten Blanc oder Rosé, wobei beide dieser Varianten sowohl aus weißen als auch

aus roten Trauben hergestellt sein können. Ein Blanc de Blancs besteht ausschließlich aus weißen Trauben, ein Blanc de Noirs ausschließlich aus weiß gekelterten roten Trauben. Die meisten Champagner sind Cuvées; bei sortenreinen Champagnern wird nicht immer die Rebsorte angegeben.

Crémant

Qualitätsschaumwein aus anderen Regionen in Frankreich heißt Crémant, was damit als Pendant zum österreichischen und deutschen Sekt gelten kann, jedoch ausschließlich in traditioneller Flaschengärung hergestellt wird; die Region ist dann auch Bestandteil der geschützten Herkunftsbezeichnung, beispielsweise Crémant de Loire.

Prosecco

Prosecco ist ein geschütztes Herkunftsgebiet in Norditalien, das Teile der Regionen Venetien und Friaul umfasst und in dem Stillweine (Tranquillo), Perlweine (Frizzante) und Schaumweine (Spumante) produziert werden. In Deutschland ist mit dem Begriff meistens Prosecco Frizzante (also der Perlwein aus diesem Gebiet) oder Prosecco Spumante (also der Schaumwein aus diesem Gebiet) gemeint. Frizzante hat einen Kohlendruck zwischen 1 und 2,5 bar, Spumante einen Kohlendruck zwischen 3 und 6 bar. Weißer Prosecco muss stets zu mindestens 85 Prozent aus der Rebsorte Glera hergestellt werden (die bis 2009 ebenfalls Prosecco hieß, was aber für Verwirrung sorgte); zu bis zu 15 Prozent dürfen acht festgelegte weitere Rebsorten hinzugefügt werden. Prosecco Frizzante wird im Tankgärverfahren hergestellt. Prosecco Spumante kann im Tankgärverfahren oder in traditioneller Flaschengärung erzeugt werden. Noch engere Herkunftsbezeichnungen als Prosecco DOC sind Prosecco Treviso DOC (aus der gleichnamigen Provinz in Venetien) sowie Prosecco di Conegliano Valdobbiadene DOCG und Prosecco Colli Asolani DOCG. Die Trauben müssen in allen Fällen aus dem jeweiligen Gebiet stammen und dort verarbeitet worden sein. Seit 2020 gibt es auch Prosecco Rosé, der aus der Rebsorte Pinot Nero (Pinot Noir, Spätburgunder) gekeltert wird.

wein.plus
your plus in wine expertise

Gleichgesinnten:
220.000 Mitglieder mit Leidenschaft für Wein

Weinwissen:
200.000 Webseiten redaktionell hochwertiger Inhalte

Redaktioneller Unabhängigkeit:
Nur unseren Lesern verpflichtet

Wirtschaftlicher Unabhängigkeit:
Finanziert von Mitgliedern

Ihr plus an

Glaubwürdigkeit:
Wir schreiben frei, wie es der Wein verdient

Ideen:
Unseren Mitgliedern stets neue Wege öffnen

www.wein.plus

Méthode traditionnelle/ Traditionelle Flaschengärung

Sie gilt als aufwendigste Methode für Champagner, Sekt oder Schaumwein. Der Begriff „Méthode champenoise“ ist nur für Produkte aus der Champagne zulässig. Alle Produktionsschritte, vor allem die zweite Gärung mittels Zugabe von Hefe und Tiragelikör (eine spezielle Zuckerlösung), finden in derselben Flasche statt. Der Wein liegt mehrere Monate auf der Hefe. Die Hefe wird durch Rütteln in den Flaschenhals bewegt und unter Druck herausgepresst. Nach Auffüllen mit der Versanddosage wird verkorkt.

Méthode charmat/ Tankgärverfahren

Auch bei der Méthode charmat wird der Grundwein mit Hefe und dem Tiragelikör versetzt. In Großdruckbehältern wird der Grundwein der zweiten Gärung unterzogen. Bei der anschließenden Reifung unterstützt ein Rührwerk diesen Prozess. Danach wird der rohe Schaumwein filtriert, gekühlt mit einer Dosage versehen und in die Flasche gefüllt. Diese Methode wird eher für junge, fruchtige und preiswertere Schaumweine angewendet. Es lassen sich dadurch auch große, einheitliche Mengen produzieren.

Transvasierverfahren/ Umfüllverfahren (Teil-Flaschengärung)

Beim Transvasierverfahren findet die zweite Gärung wie bei der Méthode traditionnelle in der Flasche statt. Nach Abschluss der zweiten Gärung und einer Reifezeit auf der Hefe wird der Inhalt der Flaschen allerdings in Gegendrucktanks umgefüllt. Die Filtration findet im Tank statt, danach erfolgt die Zugabe der Dosage und die erneute Abfüllung in Flaschen. Diese Herstellungsmethode ist vor allem für Sonderformate relevant. Vorteil: Die Flaschen müssen nicht gerüttelt werden, die Angabe „Flaschengärung“ auf dem Etikett ist erlaubt.



GROSSE WEIN.PUR- SCHAUMWEINVERKOSTUNG

Text: Birgit Kowarik, Kostnotizen: Karin Vratny

Auf den Sekt gekommen (Sekt)	Seite 6
Alles prickelt (Frizzante)	Seite 9
Natürlich perlend (Pet Nat)	Seite 10
Es prickelt auch ohne (Schäumende alkoholfreie Weine)	Seite 11

Kostjury

Verkostungsleiterin: Karin Vratny,
stv. Chefredakteurin wein.pur, Diplom Sommelière

VerkosterInnen:

- Mag. Birgit Kowarik, Chefredakteurin wein.pur,
Weinakademikerin
- Francesco Nardon, Diplom Sommelier
- Christoph Gamper, Diplom Sommelier
- Max Bonifer-Hasenstab, Diplom Sommelier

Ort & Datum

Wien, Oktober 2023

Verkostungsglas

Gabriel Glas StandArt

Daten

- 74 verkostete Schaum- und Perlweine
- 8 Weine mit 5 Gläsern
- 40 Weine mit 4 Gläsern
- 26 Weine mit 3 Gläsern

AUF DEN SEKT GEKOMMEN

Sekt wird längst nicht mehr nur zu besonderen Anlässen und an Feiertagen getrunken. Mehr und mehr hat sich Sekt oder auch Qualitätsschaumwein, deren Bezeichnungen man vor allem im deutschsprachigen Raum findet, auch im täglichen Leben durchgesetzt. An die 36 Millionen Flaschen Sekt und Schaumwein werden in Österreich laut IWSR-Report 2021 jährlich geköpft. Etwa jede sechste Flasche davon zum Jahreswechsel, rund um den die schäumenden Getränke ihre Hochsaison haben.

Ausflug in die Geschichte

Im Jahre 1841, während einer Rheinschiffahrt, erlebte Robert Alwin Schlumberger eine schicksalhafte Begegnung mit der jungen Wienerin Sophie Kirchner. Als Kellermeister bei Ruinart Père et Fils verliebte er sich so sehr, dass er ihr nach Wien folgte und 1842 seine eigene Sektkellerei gründete. Dies brachte Schwung in die Donaunachrie und darüber hinaus. 1859 schützte er als Erster in Österreich seinen Schaumwein markenrechtlich. Der „Sparkling Vöslauer“ eroberte die britische Königin Victoria und Schlumberger wurde Hoflieferant in Wien. 1878 erhob man ihn in den Adelsstand. Andere Kellereien wie Kattus florierten ebenfalls. 1851 erfanden zwei Männer aus Perchtoldsdorf die Agraffe, womit Österreich einen Beitrag zur Champagner-Verschlusstechnik leistete. Der Aufschwung für österreichischen Sekt kam 1976, als Weingüter sich dem Prickeln widmen durften. Pioniere, allen voran Gerald Malat, verbesserten Techniken, gewannen international an Ansehen und mittlerweile zählt die Gemeinschaft der Sekt produzierenden WinzerInnen und Kellereien über 200 Mitglieder. Ihr freundschaftlicher Austausch trug zum „österreichischen Sektwunder“ bei. (Quelle ÖWM)

Sekt Austria mit geschützter Ursprungsbezeichnung

Mit der 2015 ins Leben gerufenen Pyramide „Sekt Austria“ wurde für heimische Qualitätsschaumweinerzeugnisse ein Meilenstein zum geschützten Ursprung (g.U.) gesetzt. Drei geschützte Ursprungs-Kategorien sollen dabei den KonsumentInnen eine klare Orientierung bieten: Die Kategorie „Sekt Austria“ repräsentiert Frische und Trinkfreude, wobei auch die primäre Frucht besonders gut zur Geltung kommen kann. Dabei ist eine Reifezeit von mindestens neun Monaten auf der Hefe bei Flaschengärung beziehungsweise mindestens sechs Monate bei Tankgärung vorgegeben. „Sekt Austria Reserve“ hingegen erfordert mit einer Reifezeit von 18 Monaten auf der Hefe eine deutlich längere Entwicklungszeit, wobei die Flaschengärung obligatorisch ist. Damit bewegt sich diese Kategorie

auf einem Niveau, das mit Spumante, Cava und französischem Crémant vergleichbar ist. „Sekt Austria Große Reserve“ lässt sich durchaus mit den besten Schaumweinen der Welt messen, wie Franciacorta und Champagner. Mindestens 36 Monate auf der Hefe bei einer traditionellen Flaschengärung lassen hier Qualitäten entstehen, die schon häufig bei Blindverkostungen von ExpertInnen mit Champagner gleichgestellt wurden. Diese drei Kategorien österreichischen Sekts sind durch die rot-weiß-rote Banderole auf dem Flaschenkopf leicht erkennbar.

Österreichischer Sekt ohne geschützte Ursprungsbezeichnung („Österreichischer Sekt“ („Österreichischer Qualitätsschaumwein“) ohne geografische

der die der Herstellung zugrunde liegenden Trauben oder der Grundwein aus Österreich stammen, darf das Erzeugnis mit „Österreichischer Qualitätsschaumwein“ oder „Österreichischer Sekt“ bezeichnet werden. Ist lediglich die Herstellung des Sekts in Österreich erfolgt, darf das Produkt mit „hergestellt in Österreich“ bezeichnet werden. Die Kategorie „Österreichischer Sekt“ entspricht zwar in puncto Herkunft einem Wein ohne geografische Angabe oder geschützte Ursprungsbezeichnung mit Rebsorten, daraus lassen sich aber keinesfalls Rückschlüsse auf eine verringerte Qualität ziehen, da es sich mitunter um eine bewusste Entscheidung der Sektkellerei beziehungsweise des Weingüters handelt, ihren Sekt außerhalb der Sekt-Austria-Pyramide zu erzeugen.



Angabe oder geschützte Ursprungsbezeichnung darf unter dieser Bezeichnung nur dann in Verkehr gebracht werden, wenn er in Aussehen, Geruch und Geschmack frei von Fehlern ist. Wenn entwe-

Sekttrends

Insbesondere in den vergangenen fünf Jahren hat sich in Österreichs Sektszene viel bewegt. Was in Frankreich, Italien und Spanien schon immer üblich gewesen ist,

Restzuckerangaben für Schaumweine mit zugesetzter Kohlensäure, Schaumweine und Qualitätsschaumweine (3 g/l Toleranz in der Etikettierung zulässig)		
Bezeichnung national	Bezeichnungen international	Restzucker-grenzen
Naturherb	Brut nature	0 – 3 g/l
Extra herb	Extra brut, Extra bruto	0 – 6 g/l
Herb	Brut, Bruto	unter 12 g/l
Extra trocken	Extra dry, Extra seco	12 – 17 g/l
Trocken	Dry, Sec, Secco, Seco, Asciutto	17 – 32 g/l
Halbtrocken	Medium Dry, Demi sec, Abboccato	32 – 50 g/l
Mild	Sweet, Doux, Dolce, Dulce	über 50 g/l

nämlich Champagner/Crémant, Prosecco und Cava gezielt als Speisenbegleiter einzusetzen, findet langsam auch im deutschsprachigen Raum Einzug. In der gehobenen Gastronomie sind Kombinationen wie Champagner & Kaviar allerdings längst nicht mehr so angesagt. Vielmehr lassen sich Champagner, Sekt & Co. auch perfekt mit alltäglichen Gerichten kombinieren. Huhn, Fisch und Meeresfrüchte ohne intensive Würzung harmonieren perfekt mit Sekt Brut, Extra Brut oder auch Brut Nature. Bei schärferen, asiatischen Gerichten darf ruhig der Restzuckergehalt etwas höher ausfallen (Extra Dry, Medium Dry). International betrachtet geht der Trend eindeutig in Richtung „weniger ist mehr“, also wenig (Extra Brut) bis kein Restzucker (Zero Dosage beziehungsweise Brut Nature). Österreichs Sektproduzenten sind bereits auf diesen Trend aufgesprungen und reduzieren die Süße in ihren Sekten, um Platz für Purismus und Mineralität zu schaffen. Allerdings kann der Grat zwischen Trinkfreude und Kantigkeit schmal werden.

Ein Dauerbrenner sind auch Rosé-Sekte, die aufgrund ihrer meist fruchtig-frischen Stilistik insbesondere im Sommer beliebt sind, aber auch gerne zu den Feiertagen genossen werden. Erfreulicherweise gibt es auch preislich im Vergleich zu weißen Qualitätsschaumweinen kaum Unterschiede, was jedoch auf dem internationalen Schaumweinmarkt nicht immer der Fall ist. Jedenfalls hat sich bei den heimischen Sektkellereien Qualität vor Quantität durchgesetzt. Es wird hochwertiger Grundwein herangezogen, um die Sortentypizität nach der zweiten Gärung im Tank oder in der Flasche beibehalten zu können. Immer häufiger werden auch Jahrgangssekte von Trauben aus einem bestimmten Jahr der Ernte auf den Markt gebracht, um die Einzigartigkeit des Produkts und das Können der WinzerInnen zu unterstreichen.

Kennzeichen von Qualitätsschaumweinen

Gemäß EU-Verordnung müssen diese zumindest drei bar Kohlendioxiddruck aufweisen. Qualitätsschaumweine wie „Österreichischer Sekt“ und „Sekt Austria“ müssen in geschlossenen Behältnissen bei 20 Grad einen auf ungelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3,5 bar aufweisen. Es gibt unterschiedliche länderspezifische Bezeichnungen von Qualitätsschaumweinen, herkunftsgeschützt sind allerdings nur Champagner für ausschließlich in der Champagne in Frankreich hergestellte Produkte, Cava in Spanien und Sekt Austria. Weitere nicht herkunftsgeschützte Namen sind Crémant (in Frankreich außerhalb der Champagne) und Spumante (in Italien).



(v.li.): Mag. Benedikt Zacherl: CEO Schlumberger und Vorsitzender des Österreichischen Sektkomitees; Annemarie Foidl: Gastronomin, Präsidentin der Sommelier Union Austria und neue Sekt-Austria-Botschafterin; Dagmar Gross: Diplom Sommelière und Geschäftsführerin des Österreichischen Sektkomitees; Michael Malat, Winzer und Leitung Marketingausschuss des Österreichischen Sektkomitees.

Weiterführende Infos

Österreich Wein Marketing (ÖWM)
www.oesterreichwein.at/sekt/sekt-austria

Österreichisches Sektkomitee
Dagmar Gross
E-Mail: info@oesterreichsekt.at
www.sektaustria.at

Der Tag des österreichischen Sekts
am 22. Oktober
www.oesterreichwein.at/sekt



Die Spitzensekte vom Weingut Fred Loimer aus Langenlois wie der Gewinnersekt, eine Komposition aus den besten Jahrgängen: NV Sekt Austria Große Reserve Brut Nature Blanc de Blancs Niederösterreich g.U. Langenlois.

SEKT AUSTRIA MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG (g.U.)

WELTKLASSE

Weingut Fred Loimer, Langenlois, Kamptal

NV Sekt Austria Große Reserve Brut Nature Blanc de Blancs Niederösterreich g.U. Langenlois (CH, PB, PG) € 44,-

97 P. Zartfruchtig, Honigmelone, Mandarine, Frangipani Blüten, Mandarinen; elegant-lebendiges Mousseux, ungemein komplex strukturiert, feinwürzig, zestig, kühl und lebendig, wundervoll mit Riesenspotenzial!

NV Sekt Austria Große Reserve Brut Nature Blanc de Noirs Niederösterreich g.U. Gumpoldskirchen (PN) € 44,-

96 P. Rotbeerige Nuancen, Würze, Kakao und Rhabarber und ein wenig Sole; feines und straffes Mousseux, angenehme Fülle, komplex und definiert, elegant mit zarter Herbe im Finish.

NV Sekt Austria Reserve Extra Brut Niederösterreich g.U. (ZW, PN, PB, CH, PG, SL) € 23,-

95 P. Anziehend, dezentes Biskuit, grüne Banane, Mandelmus, frischer Klee, reifer Apfel, Nashibirne, Kreide; mineralisches Mousseux, wunderbar präzise und straff, zarte Kräuter, elegante Raffinesse.

Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal

2016 Sekt Austria Reserve Extra Brut Blanc de Noirs Niederösterreich g.U. € 42,-

95 P. Dunkle Hefe-Autolyse-Noten, Bitterorangengelee, gelbfruchtige Anklänge, dunkles Biskuit; würzig, mit feinstem Mousseux ausgestattet,

verführerisch karg, dennoch mit schöner Fülle, faszinierender Druck!

NV Sekt Austria Reserve Extra Brut Blanc de Blancs Niederösterreich g.U. € 39,-

95 P. Dezent blütig, etwas Honigmelone, mineralisch, zarte Bröchenoten; feines Mousseux, kalkige Nuancen, eleganter Grip, balancierte Säure, zestig und etwas Grapefruit im Finish; anziehend!

Weingut Steininger, Langenlois, Kamptal

2018 Sekt Austria Große Reserve Brut Riesling Niederösterreich g.U. Langenlois Ried Heiligenstein € 42,-

95 P. Reife Marillenfrucht, minzige Nuance, reifer Pfirsichduft, anziehende Nase; Fruchtextrakt, dicht mit wunderbarer Fülle und elegantem Mousseux, satte Struktur, wohlighalbierte Schönheit!

Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg, Wagram

2017 Sekt Austria Große Reserve Brut Nature Mathäi Wien g.U. € 31,50

95 P. Dezentes Bukett mit feiner Autolyse, Kurkuma, zartgelbe Apfelnoten, Feuerstein; mineralisch und sehr elegant, karg mit feinem Mousseux, straight und etwas salzig im Nachhall, wundervoll!

Weingut Johann Topf, Straß im Straßertale, Kamptal

2014 Sekt Austria Große Reserve Brut Niederösterreich g.U. (GV, PB, CH, PN) € 31,90

95 P. Frisches Bukett, zarte Wiesenkräuter, umami, Meeresbrise, Sole, zarte gelbe Apfelfrucht, Feige, Okraschoten; feines Mousseux, dezente Erscheinung, geht auf, höchst elegant und lang.

SEKT AUSTRIA MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG (g.U.)

AUSGEZEICHNET

Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal

NV Sekt Austria Reserve Brut Niederösterreich g.U. (PN) € 24,90

94 P. Angenehme Hefenoten, Kleewiese, dezentes Bröche, Kumquat, zartes Karamell, Paranuss, grüne Nuss; balancierte Fülle, cremiger Touch, karge Mineralik, komplex, elegantes Mousseux, fein und lang.

NV Sekt Austria Extra Brut Niederösterreich g.U. (PN, CH) € 26,90

94 P. Mineralische Nase, Hefenuancen, gedörnte Frucht, reifes Obst, zestig, Mandel, zart rauchig, grüne Walnuss; Mousseux fein, straffe Struktur, sehr elegant, zitrischer Säurebogen; Potenzial.

NV Sekt Austria Reserve Brut Rosé Niederösterreich g.U. (PN, ZW, SL) € 25,90

94 P. Helles Lachsrosa, feinst rauchig, zartbeerig und mineralisch; spannend, feinste Perlage, sehr balanciert und frisch, höchst elegant mit schönen Hefe-Autolyse-Noten, lang und anhaltend, wundervoll!

Weingut Steininger, Langenlois, Kamptal

2017 Sekt Austria Große Reserve Brut Weißburgunder Niederösterreich g.U. Langenlois Ried Panzaun € 42,-

94 P. Angenehmes zitrisches Bukett, Birnenkompott, Akazie, Quittengelee; lebendig, fein moussierend, zartes Biskuit, Marillenmus, balancierte Fülle, Karamell-Honig-Noten im Finish; wunderbar!

2020 Sekt Austria Reserve Brut Chardonnay NÖ g.U. € 22,50
93 P. Duftend, Zuckerbrioche, Kreide, zestig, Marillenblüten; schön trocken, mit balanciertem Säurebogen, mineralisch, kreidig, feiner Grip, zitrischer Bogen, elegant bis ins Finale.

2020 Sekt Austria Reserve Brut Riesling NÖ g.U. € 22,50

92 P. Feine Marillenaromatik, kühles Steinobst, rotbackige Ringlotten, zestige Noten, Fizzers; angenehm feines Mousseux mit zitrischem Zug, klar, trinkig, fruchtiger Ausklang mit feinem Grapefruit-Touch.

2018 Sekt Austria Reserve Brut Burgunder Niederösterreich g.U. € 22,50

92 P. Kühle zarte Rauchigkeit, reife Apfelfrucht, leicht beerige Anklänge; hoher Extrakt, Zuckerspitzerl, fülliges Mousseux, dicht und reif, zarte Vegetabilität, vanilliger Tupfer im Ausklang.

2020 Sekt Austria Reserve Brut Traminer Niederösterreich g.U. € 22,50

92 P. Dezentes Bukett, frisches, sehr feines Heckenrosenaroma, gelblütig, Zitronengelee, kandierte Fruchtanklänge; charmant, kleines Zuckerspitzerl, anregende Perlage; feine Lavendelblüten im Ausklang.

2019 Sekt Austria Reserve Brut Grüner Veltliner NÖ g.U. € 22,50

91 P. Feine kernobstlastige Nuancen, Butterbriocheanklänge, etwas Wiesenkräuter und ein Hauch Kamille, angenehm balancierter Gaumen, trinkiges Mousseux, Eleganz, zestig, sortentypisch.

Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal

2018 Sekt Austria Große Reserve Brut Nature Grüner Veltliner Niederösterreich g.U. € 28,50

94 P. Dezentes Bukett, helle Birne, zartrauchig, leichte Waldanklänge, zestige Grapefruit, zart kalkig; feines Mousseux, karg, mineralisch, straff, präzise Säure, fordernd elegant!

NV Sekt Austria Brut Rosé Niederösterreich g.U. (ZW) € 25,50
93 P. Helles Lachsrosa; dezente kirschige Nuancen, karges Bukett, beerig, rote Apfelschalen; vividus Mousseux, straffer Säurebogen, sehr lebendig, klar strukturiert, mineralisch.

Weingut Schloss Gobelsburg, Gobelsburg, Kamptal

NV Sekt Austria Reserve Brut Blanc de Blancs Niederösterreich g.U. (CH, WR, GV) € 31,-

94 P. Rotbeerige Nuancen, Würze, Kakao und Rhabarber und ein wenig Sole; feines und straffes Mousseux, angenehme Fülle, komplex und definiert, elegant mit zarter Herbe im Finish.

NV Sekt Austria Reserve Brut Rosé Niederösterreich g.U. (ZW, PN, SL) € 27,-

93 P. Helles Lachsrosa, rote Ribisel, zarte Himbeernuancen, feinwürzig mit zitrischem Zug, ein Hauch Brioche; Mousseux angenehm lebendig, balanciert und voller Eleganz, viel Himbeere im Finale.

Freigut Thallern Weingut und Stiftskellerei, Gumpoldskirchen, Thermenregion

NV Sekt Austria Reserve Brut Niederösterreich g.U. (CH, PN) € 21,90

94 P. Ausgeprägte Hefenoten nach Butterbrioche, feines verspieltes Mousseux, zestig mit gutem Fruchtdruck, frischer, überspannender Zitrusbogen, langer präziser Abgang mit kreidigem Nachhall.

Weingut Wien Cobenzl, Wien

2018 Sekt Austria Reserve Brut Gemischter Satz Wien g.U. € 24,-

93 P. Gezuckertes Bröche, Apfel, Waldkräuter, Wacholdertouch, reif und etwas rauchig, speckiger Touch; spannendes, anregendes Mousseux, balanciert, zart herbe Kernobstnoten, tolle Länge.

2021 Sekt Austria Brut Rosé Wien g.U. (ZW) € 12,-

90 P. Helles Kupfer; fruchtige Nase mit

Würze und Wassermelone, kühle Beerennuancen; Zuckerspitzerl, süffige Perlage, sortentypisch, Kräuteranklänge im Nachhall.

Weingut Zottl, Weißenkirchen, Wachau

2014 Sekt Austria Extra Brut Grüner Veltliner Wachauer Niederösterreich g.U. € 19,50

93 P. Feine Hefe-Autolyse-Noten, dezente gelbe Apfelfrucht, Karamell-Brioche-Adern; reife Kernfrucht, anhaltend-zartes Mousseux, cremig-schmeichelnde Textur mit Fülle, zart-herbe Würze im Finale, lang.

2017 Sekt Austria Extra Brut Rosé Pink Pearl Niederösterreich g.U. (ZW) € 15,50

92 P. Tieffruchtig, Himbeergelee, Pflaumenschalen, feinwürzige Anklänge; feines Mousseux, innig cremige Textur, dicht und beerig, feiner Säurebogen, wunderbar balanciert und edel!

Weingut Fred Loimer, Langenlois, Kamptal

NV Sekt Austria Brut Rosé Niederösterreich g.U. (ZW) € 23,-

93 P. Leuchtend zwiebelfarben; rote Apfelschalen, rotbackige Ringlotten, Brombeeren und rote Rüben; extraktreich und strukturiert mit lebendigem Mousseux, anregend, mineralisch.

Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg, Wagram

2021 Sekt Austria Reserve Brut Mathäi Wien g.U. € 18,50

92 P. Gelbpapelfige Nuancen, zestig, feine gelbe Blüten, reife Frucht, Marillentouch; kalkige Mineralität, saftig mit vividem Mousseux, Zuckerspitzerl, trinkig, angenehm balanciert, gute Länge.

2018 Sekt Austria Reserve Brut Grüner Veltliner Niederösterreich g.U. € 18,50

90 P. Birnenfrucht, blütig und etwas gelbkräutrig, leichter Mangotouch, zarte Quitte; ungestümes Mousseux, sortentypisch mit definierender Säure, zart-herb und mit feinem Tabaktouch am Ende.



Ein Garant für Sekt Austria auf höchstem Niveau: Weingut Bründlmayer (v.li.): Andreas Wickhoff, MW, Mag. Thomas Klinger, Edwig Bründlmayer, Mag. Willi Bründlmayer.

sax
KAMPTAL
16 60
A-3550 Langenlois, Walterstraße 16
Tel. +43 (0) 27 34 / 23 49, Fax DW-4
e-Mail: office@winzersax.at
www.facebook.com/saxweine
www.instagram.com/winzersax
WINZERSAX.AT



Das Familienweingut Johann Topf aus Straß im Straßertale, Kamptal, überzeugt mit seinem Sektsortiment, allem voran mit seiner 2014 Sekt Austria Große Reserve Brut Niederösterreich g.U.

Weingut Leth, Fels am Wagram, Wagram
2018 Sekt Austria Große Reserve Brut Blanc de Noirs Niederösterreich g.U. (PN) € 27,50
92 P. Helle Frische, feinste Hefenoten, Bratäpfel, zart rotbeerig, geliebene Mandel, Biskuittouch; frisches, belebendes Mousseux, elegant, mineralisch, sehr trinkig, zart-buttriges Finale, edel!

Weingut Giefing, Rust
2019 Sekt Austria Reserve Brut Blanc de Noirs (PN) € 22,-
92 P. Helles Kupfer; eingekochte Himbeeren, Veilchen, Menthol, zarte Würze, schwarze Schoko; sehr feines Mousseux, angenehm balancierte Säure, schön griffig, leicht herb, wunderbarer Trinkfluss.

Weingut Topf, Straß im Straßertale, Kamptal
NV Sekt Austria Reserve Brut Rosé Niederösterreich g.U. (ZW) € 25,40
92 P. Helles Pink; zarte Hefenoten, Kirschblüten, beerige Nuancen; feines, beständiges Mousseux, angenehm fruchtig, elegant strukturiert, leichtfüßig, vielschichtig und saftig.

Erzherzog Johann Weine, Ehrenhausen, Südsteiermark
2020 Sekt Austria Reserve Brut Weißburgunder Steiermark g.U. € 15,90
90 P. Frische Marillenfrucht, gelbe Blüten,

saftige Apfelspalten, mineralische Nase; vividnes Mousseux, Säure lebendig, Mandeltouch und weiße Trauben, straight.

Sektkellerei Szigeti, Gols, Neusiedlersee
NV Sekt Austria Extra Dry Muskat Ottonel Burgenland g.U. € 15,90
90 P. Zestige Nuancen, Muskataroma, gelbfruchtig mit Ringlotten, Kakifrukt und gelbem Blütenmeer; intensiv und recht lebendig perlig, mundfüllende Opulenz, fordert Aufmerksamkeit!

SEKT AUSTRIA MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG (g.U.)
SEHR GUT

Weingut Reckendorfer, Ollersdorf, Weinviertel
2020 Sekt Austria Reserve Brut Maestro Blanc de Blancs Niederösterreich g.U. (PB) € 21,-
89 P. Dezent Bukett nach grünem Apfel, Limetten und Strohlumen, zart vegetabil, feine Würze; fast aufbrausend vividnes Mousseux, lebendiges Säuregerüst, Orangenzesten im Finish, pikant.

Sektkellerei Szigeti, Gols, Neusiedlersee
NV Sekt Austria Brut Welschriesling Burgenland g.U. € 12,90

89 P. Sanftes Bukett, Wasser, grüner Apfel, Zitrustouch, etwas Blütenhonig, Holunder, Stachelbeeren; balanciertes Säurespiel, animierendes Mousseux, fröhlich-unkomplizierter Trinkgenuss.

NV Sekt Austria Brut Grüner Veltliner Burgenland g.U. € 12,90
88 P. Dezent süßes Kernobst, birnige und blütige Anklänge, zarte Würznoten; vividnes Mousseux, leicht ungestüm und pikant, zitrisch-pfeffriges Finale; sortentypisch.

Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg, Wagram
2021 Sekt Austria Brut Klostersekt Niederösterreich g.U. (GV, WR) € 7,90
88 P. Weißblütig, Nashibirne, frisch, duftiges Bukett, zitruszestig; frisches Mousseux, zitrischer Bogen, zartes Kernobst, unkompliziertes Trinkvergnügen, zart birnig im Finale.

Erzherzog Johann Weine, Ehrenhausen, Südsteiermark
2021 Sekt Austria Brut Welschriesling Steiermark g.U. € 9,90
88 P. Frisch, dezente Apfelfrukt, zitrische Noten, fröhliches Bukett; vividnes Mousseux, belebender Säurebogen, fruchtige Erscheinung mit feinem Grapefruitaroma im Finish.

Winzer Kreams – Sandgrube 13, Kreams, Kremstal
2021 Sekt Austria Extra Brut Riesling Haus Österreich Niederösterreich g.U. € 7,56
87 P. Dezent Bukett, Pfirsichfrucht und weiße Blüten, grüner Apfel, klare Fruchtigkeit; vividnes Mousseux, zitrischer Bogen, frisch und auch hier fruchtig-jung, hat Esprit!

Weingut Hecher, Soob, Thermenregion
2021 Sekt Austria Brut Muskatcuvée Niederösterreich g.U. € 15,-
86 P. Intensives Bukett mit zitronigen Muskatnoten, weiße Blüten, Lavendel-anklänge; sehr lebendige Perlage, prägnante Erscheinung mit leicht herber gelber Exotik bis ins Finish; unkompliziert.

ÖSTERREICHISCHER SEKT OHNE GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG
AUSGEZEICHNET

Weingut Steininger, Langenlois, Kamptal
2021 Österreichischer Sekt Brut Rosé Cabernet Sauvignon € 22,50
93 P. Hell ziebelschalensfarbig, Ätheriknuancen, Pimentos, Cassis und grüner Tee; frisch und erbaulich, lebendiges Mousseux, fruchtig-feine Säure und zarte Hefenoten, erfrischend anders!

2021 Österreichischer Sekt Brut Muskateller € 22,50
92 P. Kühl und lebendig, Holunderblüten, Limette, feine weiße Exotik, Lychee, Melisse; kühl-zitrischer Zug, Zuckerspitzerl, erfrischende Perlage, elegante Säure, weißblütig, angenehmes Zitrusfinish.

NV Österreichischer Sekt Brut Weißburgunder Methode Elementar € 28,-
91 P. Kalkwand, zarte Hefenoten, Mandelmus, gelbfruchtig, Kakifrukt, umami; cremige Textur, fein vibrierend moussierend, elegantes Säurespiel, Biskuitroulade und gelbe Früchte im Finish; gereift!

Freigut Thallern Weingut und Sektkellerei, Gumpoldskirchen, Thermenregion
NV Österreichischer Sekt Brut Rosé Methode Traditionelle (ZW) € 15,90

DIE BESTEN DER BESTEN
WELTKLASSE

Weingut Fred Loimer, Langenlois, Kamptal
97 P. NV Sekt Austria Große Reserve Brut Nature Blanc de Blanc Niederösterreich g.U. Langenlois (CH, PB, PG)

Weingut Steininger, Langenlois, Kamptal
95 P. 2018 Sekt Austria Große Reserve Brut Riesling Niederösterreich g.U. Langenlois Ried Heiligenstein

96 P. NV Sekt Austria Große Reserve Brut Nature Blanc de Noir Niederösterreich g.U. Gumpoldskirchen (PN)

Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg, Wagram
95 P. 2017 Sekt Austria Große Reserve Brut Nature Mathäi Wien g.U.

95 P. NV Sekt Austria Reserve Extra Brut Niederösterreich g.U. (ZW, PN, PB, CH, PG, SL)

Weingut Johann Topf, Straß im Straßertale, Kamptal
95 P. 2014 Sekt Austria Große Reserve Brut Niederösterreich g.U. (GV, PB, CH, PN)

Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal
95 P. 2016 Sekt Austria Reserve Extra Brut Blanc de Noirs Niederösterreich g.U.

95 P. NV Sekt Austria Reserve Extra Brut Blanc de Blancs Niederösterreich g.U.

90 P. Kräftig lachsfarben; Anflüge von Weichseln und Jostabeeren; vegetabile Ansätze sowie Heublume, feingliedrige Perlage, zarte Bitternote nach Traubenkernen, länger im Abgang; extravagant.

Johannes Müller – Stadtweingut, Wien
NV Österreichischer Sekt Brut Rosé Pinot (PN) € 28,-
90 P. Helles Kupfer; eingekochte Himbeeren, Veilchen, Menthol, Eiszuckerl, After Eight; feines Mousseux, angenehm balancierte Säure, leicht herbe Anklänge, Trinkfluss.

Sektkellerei Szigeti, Gols, Neusiedlersee
NV Österreichischer Sekt Brut Rosé de Rouge (BF, ZW) € 12,90
90 P. Lachsrosa; zarte beerige Nuancen, rotes Ribiselgelee, reife Himbeernoten; belebendes Mousseux, Säurebalance, fruchtig und mit leichtem Grip, zarte Herbe, beerig bis zum Ende.

ÖSTERREICHISCHER SEKT OHNE GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG
SEHR GUT

Haider & Malloth Weinkellerei, Illmitz, Neusiedlersee
NV Österreichischer Sekt Methode Traditionelle (MO) € 19,-
88 P. Zitrisches Entree, Limette, Grapefruit, weiße Exotik, gelbe Rosenblüten und ein Hauch Lavendel; super trocken, lebendiges Mousseux, karg mit frischer Säure, schlank, animierend.

DEUTSCHER SEKT BESTIMMTER ANBAUGEBIETE (b.A.)
AUSGEZEICHNET

Weingut Reichsrat Von Buhl, Deidesheim, Pfalz
NV Deutscher Sekt Brut Blanc de Blancs Prestige b.A. Pfalz (CH, PB) € 36,-
94 P. Zarteste Briochenuancen, Akazie, gelbe Rübe, Zitrustouch, zart blütig; mineralisch, elegante Perlage und cremige Textur, angenehmer Grip, raffiniert und edel!

2019 Deutscher Sekt Brut Von Buhl Riesling b.A. Pfalz € 15,90
93 P. Reife Nase, zarte Steinölnuance, zestig, Ringlotte, reife Marille und gelbes Laub; cremige Textur, dichtes Mousseux, Brioche, füllige Erscheinung, lang und mit toller Spannung.

NV Deutscher Sekt Brut Von Buhl Reserve b.A. Pfalz (CH, PB) € 17,90
91 P. Marillenblüten und Mangofrukt, gelbe Birnen, anziehend; reif und lebendig mit belebendem Mousseux

und balancierter Säure, schöner Trinkfluss, leicht nussig, Marille im Ausklang.

Weingut Karl Schaefer, Bad Dürkheim, Pfalz
2018 Deutscher Sekt Brut Nature Chardonnay Dürkheimer Michelsberg b.A. Pfalz € 36,-
91 P. Kirschblüte, Quitte, Kuchenteignuance, Kirschengelée; sehr karg, lebendige Säure, Mousseux fein, zestige Anklänge und mineralisch-karg, eigenwillig, Mandel im Ausklang.

2018 Deutscher Sekt Brut Blanc de Noirs b.A. Pfalz (PN) € 19,-
90 P. Orange Würze, gelbes Curry, rote Apfelschale, Malz; füllig, dicht, Mousseux mit Grip, etwas Dörrfrucht, Granatapfel und Quitte, salziges Finale.



Das Weingut Steininger aus Langenlois im Kamptal hat mit seinen rebsortentypischen Sekten längst Weltruf erlangt.

ALLES PRICKELT

Frizzante erfreut sich zu den Feiertagen neben Sekt ebenfalls großer Beliebtheit. Der Begriff „Frizzante“ wird sowohl für verschiedene Arten von Perlweinen als auch für Schaumweine verwendet, da er zwar gesetzlich erlaubt, aber nicht explizit definiert ist. Perlweine sind als „halbschäumende“ Weine mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 7 Vol.-% charakterisiert, die bei einer Temperatur von 20 Grad einen Kohlendioxidüberdruck zwischen einem und maximal 2,5 bar aufweisen. Übersteigt der Druck 2,5 bar, spricht man von Schaumweinen.

Die Bezeichnung „Frizzante“ ist rechtlich nicht geschützt, weshalb einige Schaumweine, die künstlich mit Kohlendioxid versetzt wurden, ebenfalls als Frizzante bezeichnet werden. Die Kohlendioxid kann auf verschiedene Weise dem Wein hinzugefügt werden. Häufig erfolgt

der Zusatz mittels unterschiedlicher Imprägnierverfahren (exogene Kohlendioxid). Alternativ kann Kohlendioxid auch aus der ersten oder zweiten Gärung stammen, insbesondere wenn der Most oder Wein in einem Drucktank vergoren wurde (endogene Kohlendioxid).

Aufgrund technischer Entwicklungen und verfeinerter Imprägnierverfahren sind manchmal sensorische Unterschiede zwischen Schaumweinen mit zugesetzter Kohlendioxid und (Qualitäts)Schaumweinen mit natürlicher Kohlendioxid schwer erkennbar. Sowohl Schaumweine mit zugesetzter Kohlendioxid als auch Perlweine mit oder ohne zugesetzte Kohlendioxid zeichnen sich durch Fruchtigkeit, meist höhere Zuckergradationen und einen unkomplizierten Trinkgenuss aus.



Das Weingut Allacher aus Gols, Neusiedlersee überzeugt mit einem ausgezeichneten Jahrgangs-Frizzante aus der Sorte Muskat Ottonel.

SCHAUMWEINE, ÖSTERREICHISCHE SCHAUMWEINE UND PERLWEINE MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE

AUSGEZEICHNET

Weingut Allacher, Gols, Neusiedlersee
2022 Österreichischer Schaumwein Frizzante (MO) € 9,40
90 P. Blumig, duftig, luftig, angenehm intensiv, Zuckermelone, Birne, Holunderblüten, Nashibirne, zestig; lebendig, sehr fruchtig, feine Perlage und verspielte Säure, ungeheurer Trinkfluss!

SCHAUMWEINE, ÖSTERREICHISCHE SCHAUMWEINE UND PERLWEINE MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE

SEHR GUT

Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg, Wagram
NV Österreichischer Perlwein Frizzante Rosé (ZW) € 7,90
89 P. Leuchtendes Lachsrosa; fruchtige Fröhlichkeit, beerig, Zwetschenmus, Kirsche und Johannisbeergelee; angenehme Perlage, zart rauchig, feiner Grip, sehr trinkfreudig!

Heribert Bayer Kellerei In Signo Leonis, Neckenmarkt, Mittelburgenland
2020 Österreichischer Schaumwein Extra Brut Blanc de Noirs EX-QUI-SIT (BF) € 18,10
89 P. Heidelbeeren, würzig-laubig, Lakritze, dunkle Schalen, Waldboden; angenehm balanciertes Mousseux, sehr trinkig, zarter Gerbstoff, elegant-angenehme Fruchtigkeit im Ausklang.

2020 Österreichischer Schaumwein Extra Brut Blanc de Blancs EX-QUI-SIT (CH) € 18,10
88 P. Beerige Aromatik, gelbe Apfelfrucht, Strohlumen; Extrakt, fruchtige Erscheinung, feines Mousseux und balancierter Säurebogen, toller Trinkfluss mit beerigem Ausklang.

Weingut Roman Gritsch, Spitz, Wachau
NV Österreichischer Perlwein Frizzante Rosé (ZW) € 9,50
88 P. Leuchtendes Kupferrosa; frisch-fruchtige Nase, rote Ribisel, Erdbeeren; extraktreich, Perlage lebendig und fein, angenehm strukturiert, zarte herbe Anklänge, Fruchtkitus mit großem Trinkfluss!

Freigut Thallern Weingut und Stiftskellerei, Gumpoldskirchen, Thermenregion
NV Schaumwein Frizzante Rosé (PN, ZW) € 9,80
88 P. Angenehm beeriges Bukett, zarte Pflaumenschalen, etwas Kirschfrucht, schön fruchtig; feine, anhaltende Perlage, sehr einnehmendes Mundgefühl, balancierte Fruchtigkeit, super trinkig!!

Nussböckgut, Leonding, Bergland (Oberösterreich)
2022 Österreichischer Schaumwein trocken Velsecco (Concordia) € 12,-
88 P. Cassisfarben; Amarenakirsche, kräutriger Hintergrund, Walderdbeergelee, tieffruchtige Erscheinung; frischer Säurebogen, zitrisch mit Zuckerspitze, rote Rüben, salzige Adern, anders.

2022 Österreichischer Schaumwein trocken Rosé Marie (Concordia) € 12,-
88 P. Kräftiges Apricot; intensives Bukett, Walderdbeergelee, Zitruszesten, Blaubeeren; lebendig und fröhlich moussierend, Himbeeraromatik, bleibt lange haften.

2022 Österreichischer Schaumwein extra trocken Blanc de Blancs € 12,-
88 P. Frische, getrocknete Wiesenkräuter, Schafgarbe, Birne, Zitruszesten; leicht aufbrausende Perlage mit erfrischendem Säurespiel, kräutrigen, Kernobstaromatik, Finish mit zarter Quitte.

NV Österreichischer Schaumwein Zero Dosage Velsecco Black € 19,-
87 P. Weichselrot mit oranger Aufhellung; Waldbeerenaromatik, Hopfenanklang, eigenwillig und intensiv; sehr trocken, kräftiges Mousseux, herbe Noten, straight mit griffigem Finish.

Weingut Frotzler, Schrottenthal, Weinviertel
2022 Österreichischer Schaumwein Secco Sauvignon Blanc € 8,-
88 P. Honigmelone, Amalfizitrone, Klee, blütig zarte Aromen; fein balancierte Perlage, angenehm fruchtig, Cassistouch, weißer Pfirsich, zart blütig, leichtes Zuckerspitze, Trinkfluss!

2022 Österreichischer Schaumwein Secco Zweigelt Rosé € 8,-
87 P. Pink; dezente Aromatik nach Pflaumen und roten Apfelschalen; Zuckergoscherl, rotfruchtig mit angenehm feiner Perlage, zarter Gerbstoff gibt Struktur, Erdbeertouch im Finale, trinkig.

Landesweingut Silberberg, Leibnitz, Südsteiermark
2022 Österreichischer Schaumwein Brut Muskateller Frizzante € 13,20
88 P. Intensive Muskatnoten, gelbe Apfelspalten, zarte Kräuternoten, Melissenblätter und Thymian; angenehmer Fruchtextrakt, fein anhaltende Perlage, Orangen- und Pfirsichfinale.

Christian Steiner – Traditionelles Weinhandwerk, Soob, Thermenregion
NV Österreichischer Schaumwein [Petillant] Aus Den Langen Gärten (GV, MO) € 9,-
88 P. Grüner Apfel, Holunderblütentouch, Marzipan, Zitronenzesten, feinste Muskattöne; animierende Perlage und lebendige Säure, etwas grüne Birne, angenehmer Fruchtextrakt, recht trinkig!

Haider & Malloth Weinkellerei, Illmitz, Neusiedlersee
NV Österreichischer Schaumwein Chardonnay Frizzante Moments 1 € 8,50
88 P. Zestige Nuancen, grüne Apfelspalten, Marille und Sonnenblume; belebende Säure und vivide Perlage, gewisse Fülle, angenehm fruchtige Erscheinung, macht Spaß!

NV Österreichischer Schaumwein Frizzante Moments 2 (ZW) € 8,50
87 P. Helles Lachsrosa; Rosenblüten und Wassermelone, Himbeere und Waldmeister; fröhliche Perlage, Säurespiel balanciert, fruchtige Aromatik mit einnehmendem Trinkfluss.

Weingut Reckendorfer, Ollersdorf, Weinviertel
2022 Österreichischer Schaumwein Muskateller Frizzante € 8,50
87 P. Holunderblüten, weiße Melone, frische Nase, vegetabile Adern, Muskat;

lebendige Schaumbildung, Limette, weiße Ribiseln, fruchtige Säure, macht munter, fröhlicher Trinkgenuss!

2022 Österreichischer Schaumwein Frizzante Rosé (ZW) € 8,50
86 P. Helles Lachsrosa; sehr fruchtige Nase, rote Beeren, Kirschegelee, Rote Rüben; Ansätze von Unterholz, animierende Perlage, rotbeerig, Grapefruittouch im Abgang, unkompliziert.

DEUTSCHLAND DEUTSCHER PERLWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE

SEHR GUT

Weingut Karl Schaefer, Bad Dürkheim, Pfalz
2022 Deutscher Perlwein Secco bio halbtrocken (Scheurebe) € 8,50
85 P. Dezente Aromatik nach weißem Zitrusfleisch, zart seifig, grüner Apfel; mäßige Perlage, fein-frischer und unkomplizierter Trinkspaß mit duftigem Ausklang



Tradition und Innovation im Stift Klosterneuburg: Ein Frizzante Rosé sticht hervor.

NATÜRLICH PERLEND

Pet Nat ist die Abkürzung für Pétillant Naturel, das heißt auf Französisch „natürlich perlend“. Bei dieser Weinstilistik entsteht die enthaltene Kohlensäure von einer Flaschengärung nach der Méthode ancestrale. Dabei handelt es sich um ein sehr altes Verfahren, bei dem nur eine Gärung direkt in der Flasche stattfindet. Nach einer oft spontan eingeleiteten Maischegärung wird der noch nicht fertig vergorene Traubenmost bei etwa 20 g/l Restzucker und 5 Vol.-% Alkoholgehalt in Flaschen abgefüllt. Das kann unterschiedlich erfolgen, sodass die in der Flasche weiterlaufende Gärung einen schwach bis stark schäumenden Wein ergeben kann. Die Entstehung eines Perlweins oder eines Schaumweins hängt vom Zeitpunkt des Umfüllens beziehungsweise des noch vorhandenen Restzuckers ab. Puristen belassen die Hefe in der Flasche, dann wird in der Regel auch keine Dosage und kein Schwefel zugegeben. Das Ergebnis sind trübe Weine, und diese werden zur Gruppe der Natural Wines gezählt.

Gegenwärtig gibt es keine eindeutige Definition durch das Weingesetz, auch die Art und Weise der Produktion ist bislang nicht geregelt. Sensorisch weisen Pet Nats tendenziell geringe Restzuckergehalte auf (Extra Brut, Brut Nature). Der Aromenbogen umfasst ein feines und duftiges Repertoire bis hin zu mostigen Apfel-Birne-Noten. Außerdem sind Abweichungen von Flasche zu Flasche aufgrund dieser traditionellen Weinbereitung üblich.

ÖSTERREICH PÉTILLANT NATUREL (PET NAT)

🍷🍷🍷 AUSGEZEICHNET

Weingut Allacher, Gols, Neusiedlersee
2022 Österreichischer Schaumwein
Pet Nat VOL.#4
Sauvignon Blanc € 15,50
92 P. Dezent-anziehendes Bukett, zarte Kräuter, Kamillennoten, gelbe Birne, Grapefruit, heller Honig; schön karg, Mineralik, blütig, weiße Johannisbeere, Quitte, weiße Stachelbeere, Balance, wundervoll!

Weingut Fred Loimer, Langenlois, Kamptal
2022 Österreichischer Schaumwein
Pet Nat (DR, GM, GV, CH) € 17,-
90 P. Kernobstlastig, etwas konfierte Mandarine, ein Touch Erdbeere, zestige Nuancen von Quitte; sehr feines Mousseux, wunderbar karg, tolle Spannung, leicht birnig, im Finish zarte Herbe.



Ein Pet Nat wie im Bilderbuch mit Anspruch vom Weingut Allacher aus Gols, Neusiedlersee.



VERKOSTUNGEN

Sämtliche Weine werden nach standardisierten Verfahren bewertet. Jedoch spiegeln die Ergebnisse auch die persönlichen Meinungen der wein.pur-Verkoster wider und erheben daher keinen universellen Anspruch auf Objektivität.

5-Gläser-System 🍷🍷🍷🍷🍷

- exklusiv für Wein- und Schaumweinbewertungen
- grundsätzlich verdeckte Verkostung von mindestens zwei Fachverkostern mit entsprechender Verkostungserfahrung (u.a. Weinakademiker, Wein-Sommelier)
- jeder Verkoster beurteilt nach Optik, Geruch, Geschmack und Gesamteindruck und vergibt maximal 100 Punkte; anhand des Bewertungsdurchschnitts ergeben sich daraus 1 bis 5 Gläser
- verkostet werden nur Weine, die bereits in Flaschen gefüllt sind

5 Gläser (WELTKLASSE)

🍷🍷🍷🍷🍷
(95–100 Punkte)

Absoluter Weltklasse-Wein für ein besonders nachhaltiges, unvergessliches Weinerlebnis.

4 Gläser (AUSGEZEICHNET)

🍷🍷🍷🍷
(90–94 Punkte)

Wein mit herausragendem Charakter, auffälliger Harmonie, Finesse und deutlicher Länge. Er bereitet großes Trinkvergnügen mit Reifepotenzial.

3 Gläser (SEHR GUT)

🍷🍷🍷
(85–89 Punkte)

Facettenreicher Vertreter seiner Sorte und Herkunft, der auf sehr hohem Niveau großen Trinkspaß bereitet.

2 Gläser (GUT)

🍷🍷
(80–84 Punkte)

Unkomplizierter Wein für den täglichen Konsum mit nachhaltiger Präsenz am Gaumen.

1 Glas (EINFACH)

🍷
(bis 79 Punkte)

Einfacher, sauberer Wein.

Abkürzungsverzeichnis:

BF Blaufränkisch	RR Rheinriesling
CH Chardonnay	SB Sauvignon Blanc
CF Cabernet Franc	TR Traminer
CS Cabernet Sauvignon	ZW Zweigelt
GV Grüner Veltliner	Bgld. Burgenland
ME Merlot	NÖ Niederösterreich
NB Neuburger	Stmk. Steiermark
PB Pinot Blanc	Ö Österreich
PG Pinot Gris	k.A. keine Angabe
RG Rotgipfler	



ES PRICKELT AUCH OHNE

LebhaberInnen von schäumenden Genüssen kommen in diesen Tagen kaum mehr an ihnen vorbei, die Skepsis weicht der Neugierde und immer öfter wird diese belohnt: Entalkoholisierte beziehungsweise alkoholfreie schäumende Weine erobern den Markt. Wir verzichten hier bewusst auf den Begriff „Schaumwein“, da es EU-rechtlich noch keine einheitliche Regelung gibt und Etikettenbezeichnungen von Land zu Land variieren können. Alkoholfrei sind diese Erzeugnisse auf jeden Fall, und da Alkohol nicht nur einen Einfluss auf den individuellen Gemütszustand des Weinkonsumenten hat, sondern auch die wichtige Zusatzfunktion eines Geschmacksträgers vereint, sind alkoholfreie schäumende Weine immer eine Herausforderung für die Erzeuger.

Bei alkoholfreien Weinen und schäumenden Produkten empfiehlt es sich jedenfalls, von einem eigenständigen Geschmacksprofil ausgehen, um Enttäuschungen im Vergleich mit ihren alkoholischen Sortenvertretern zu vermeiden. Oft weisen alkoholfreie Varianten auch einen höheren Restzuckeranteil auf, der sich in den meisten Fällen geschickt zu verbergen weiß, deshalb sprechen wir bei den Bewertungen von einem trockenen Mundgefühl. Ein weiterer bestimmender Faktor für den Geschmack und die Aromenvielfalt im Wein ist die Rebsorte. Diese beeinflusst in allen Fällen den Geschmack, sei es mit oder ohne Alkohol. Jede Rebsorte bringt ihr eigenes charakteristisches Aroma, ihren Säuregehalt und ihre Textur mit, was den Wein einzigartig macht.



Prickelnder Sieger ohne Promille: Heribert Bayer Kellerei in Signo Leonis aus Neckenmarkt im Mittelburgenland ist bahnbrechend mit dem NV Zeronimo Sparkling Sauvignon.

Die dem entalkoholisierten Wein zugesetzte Kohlensäure vermag auch den einen oder anderen geschmacklichen Mangel zu kaschieren. Allerdings hat in den vergangenen Jahren, von Deutschland ausgehend, eine wahrliche Qualitätsrevolution stattgefunden. Es wird viel mehr Wert auf erstklassiges Traubenmaterial für alkoholfreie Weine und schäumende Produkte gelegt und dies lässt sich sensorisch klar feststellen. Alle verkosteten Produkte weisen eine eigenständige Charakteristik auf und sind mit einer lebendigen Säurestruktur und Frische gekennzeichnet. Die schäumenden Alternativen können hervorragende Begleiter für leichte Gerichte sein oder auch für sich allein genossen werden.

Mehr zum Thema alkoholfreie Weine finden Sie im aktuellen *wein.pur-Guide 2023/24* unter: <https://abo.der-winzer.at/weinguide>

GENUSS-VERKOSTUNGEN

5 Sterne ★★★★★
(4,6 – 5,0 Punkte)

Absolute Weltklasse, Geschmack, Aroma, Biss und Aussehen auf höchstem Niveau

4 Sterne ★★★★
(4,0 – 4,5 Punkte)

Ausgezeichnet mit sortentypischer Qualität auf hohem Geschmacksniveau

3 Sterne ★★★
(3,5 – 3,9 Punkte)

Sehr gute, sortentypische Qualität mit besonderer Geschmacksharmonie

2 Sterne ★★
(3,0 – 3,4 Punkte)

Gute, unkomplizierte und sortentypische Qualität für den Alltag

1 Stern ★
(2,5 – 2,9 Punkte)

Sauber mit sortentypischer Qualität

0 Sterne
(bis 2,4 Punkte)

Einfache Basisqualität

Sämtliche Bewertungen sind subjektiv und spiegeln ausschließlich die persönlichen Meinungen der GENUSS-Autorinnen beziehungsweise unserer Fach-Jury wider.

5-Sterne-System

- für alle Kulinarik- und Bierbewertungen – außer Wein und Sekt
- Verkostung durch eine Fach-Jury bzw. einen kompetenten Fach-Redakteur (u.a. Sommelier, Sensoriker)
- jeder Verkoster beurteilt jedes Produkt nach Optik, Geruch, Geschmack und Gesamteindruck und vergibt maximal fünf Punkte – anhand des Bewertungsdurchschnitts ergeben sich daraus 0 bis 5 Sterne
- eine Bewertung mit 5 Sternen darf nur bei Verkostungen durch ein Autorenpanel (mindestens zwei Fachverkoster) vergeben werden

Kostjury

Verkostungsleiterin und Kostnotizen:

Mag. Birgit Kowarik, Chefredakteurin *wein.pur* & Weinakademikerin

VerkosterInnen:

- Karin Vratny, stv. Chefredakteurin *wein.pur* & Diplom Sommelière
- DI Johannes Fiala, Weinakademiker

Ort & Datum Wien, Oktober 2023

Verkostungsglas

Gabriel Glas StandArt

Daten

- 5 verkostete Weine
- 1 Weine mit 4 Sternen
- 2 Weine mit 3 Sternen
- 2 Weine mit 2 Sternen

ÖSTERREICH UND DEUTSCHLAND

SCHÄUMENDE GETRÄNKE AUS ALKOHOLFREIEN/ ENTALKOHOLISIERTEN WEINEN (≤ 0,5 VOL.-%)



Heribert Bayer Kellerei

in Signo Leonis, Neckenmarkt, Mittelburgenland

NV Zeronimo Sparkling Sauvignon (SB), Österreich (RZ: 18 g/l) € 19,40
4,2 P. Sehr reife gelbe Stachelbeere und etwas Stroh; Mirabellen, feine Perlage, rauchige Pfirsichnoten, harmonisch, trockenes Mundgefühl, klare Zitruslinie, mineralisches Finish; richtig gut!
weinfreund.at



Weinkellerei Weinkönig, Koblenz, Mosel

NV Pearl Rosé (SB, Sémillon, ME, CS), Deutschland (RZ: 35 g/l) € 12,90
3,9 P. Kräftig lachsfarben, sehr reifer roter Beerenkorn; Himbeerkracherl, Sanddorn, Orangenschalen und zarte Cassis-Anflüge, trockenes Mundgefühl, balanciert, passende Länge; überzeugend!
vinumis.at

NV Pearl Blanc (SB, CH), Deutschland (RZ: 33 g/l) € 12,90
3,5 P. Rotbeerige Aromen; schäumend, mittelkörnige Perlage, verspielt zestig, trockenes Mundgefühl, präsen Säure, mineralisch anmutend, zitrischer zart-bitterer Abgang; mit Anspruch.
vinumis.at



Weingut Johannes Autrieth, Hadres, Weinviertel

NV vinumis vi gemischter Katz PRICKEL Edition (MU, MT, GV), Österreich (RZ: 25 g/l) € 13,90
3,0 P. Anfangs weißer Fruchtkorb; Zitrus mit rotbeerigen, süßlichen Noten, grobkörnige Perlage, etwas Fruchtgummi, leichtfüßig, trockenes Mundgefühl mit stützender Säure, mittlere Länge, easy going.
vinumis.at

Weinmanufaktur Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz

NV Von Buhl Zero Secco Cuvée alkoholfrei Blanc, Deutschland (RZ: 37 g/l) € 9,90
3,0 P. Zart-rauchig nach Streichhölzern; Anflüge von weißem Kernobst, etwas Zitrus, feingliedrige Perlage, trockenes Mundgefühl, harmonisch, mittellanger Abgang mit laktisch-rauchigem Nachhall; Summertime.
von-buhl.de

DIE ERSTE ALKOHOLFREIE VINO THEK ÖSTERREICHS.



vi numis.at



Mehr als 40 alkoholfreie Weine und vieles mehr!

vinumis KG
Rennweg 23, 1030 Wien

Tel. +43 1 957 75 17, vi@vinumis.at, vinumis.at

Di: 14 – 18 Uhr | Do – Fr: 14 – 18 Uhr
sowie nach Vereinbarung

WEINGUT STIFT KLOSTERNEUBURG - WEINE SO EINZIGARTIG WIE IHRE HERKUNFT



Genuss und Wein im Advent

am 01.12. und 02.12.2023

Die Vinothek hat an beiden Tagen
von 10:00 bis 20:00 Uhr geöffnet.

Das Stift Klosterneuburg bietet neben über 50 Weinen auch köstliche Geschenkideen wie zum Beispiel Sekt, Delikatessen, Schokolade, Keramik und vieles mehr. Bei unserem Adventshopping warten weihnachtliche Angebote und Verkostungen auf Sie!

Onlineshop

Flanieren Sie durch die Genusswelt voller erlesener Weine und das gesamte Angebot des Weinguts – versandkostenfrei ab einer Bestellung von 99 Euro.

www.stift-klosterneuburg.at/shop



Seit seiner Gründung im Jahr 1114 betreibt das Stift Klosterneuburg Weinbau und ist damit das älteste Weingut Österreichs. Jahrhundertlange Erfahrung, Weingartenpflege im Einklang mit der Natur und Offenheit für neue Ideen lassen hier Jahr für Jahr Spitzenweine entstehen. Mit der bewussten Konzentration auf heimische Rebsorten und mit schonender Traubenverarbeitung verfolgt das Weingut das Ziel, authentische Weine mit Charakter, echte Botschafter ihrer Herkunft hervorzubringen. Der Ausbau der Weine erfolgt im einzigartigen Klima des jahrhundertealten Klosterneuburger Stiftskellers.

Pure Sektkompetenz im Stift Klosterneuburg

Alles sprudelt im Weingut Stift Klosterneuburg



Mit über 30 verschiedenen Weinen kann das älteste und größte private Weingut in Österreich aufwarten, fünf davon sind schäumende Exemplare, die sich mehr als sehen lassen können: Ein herrlich prickelnder Frizzante Rosé aus der Rebsorte Zweigelt setzt qualitätsmäßig neue Maßstäbe. Die angenehme und feine Perlage macht ihn zu einem fruchtigen Vergnügen mit viel Trinkspaß.

Beim Klostersekt, einer Cuvée aus Grüner Veltliner und Welschriesling, erfolgt die zweite Gärung im Tank. Im Glas erfreut der Sekt mit schöner Frische und tollem Trinkfluss so manchen Nachmittag. Auch als Bellini-Begleiter macht er durchaus gute Figur! Eine traditionelle Flaschengärung und 30 Monate Hefelager bereichern den Sekt Austria Reserve Brut Mathäi (Chardonnay) und Sekt Austria Reserve Brut Grüner Veltliner mit Sortentypizität, einer zarten Perlage und hintergründigen Autolysenoten. Höchst elegant und mit feinstem Mousseux ausgestattet präsentiert sich der Sekt Austria Große Reserve Brut Nature Mathäi, der sich wahrhaft in die Gilde der Besten reihen kann. 60 Monate darf er auf der Hefe ruhen. Karg, balanciert, mineralisch und fast ein wenig salzig, aber auch mit einer fein cremigen Textur sowie einer erstaunlichen Aromenvielfalt präsentiert sich dieser Sekt auf höchstem Niveau.

Die großen Weinfässer, in denen die Weine an diesem besonderen Ort reifen, werden bis zum heutigen Tag aus Holz aus dem eigenen Wald gefertigt. Die Gewölbe der umfangreichen Kelleranlage aus der Barockzeit erstrecken sich über fünf Etagen bis in eine Tiefe von 36 Metern direkt unter dem Stift. Hier haben die Weine viel Zeit und Ruhe, um sich in der einzigartigen Atmosphäre dieser Klosterkellergewölbe zu wahrer Größe zu entwickeln.

Vorreiter in Sachen Klimaneutralität

Als erstes klimaneutrales Weingut Österreichs ist das Weingut Stift Klosterneuburg auch Pionier in Sachen Nachhaltigkeit und Klimaschutz. Erfolgreich wird gemeinsam an einer kontinuierlichen Verringerung des Energieeinsatzes gearbeitet. Auch die Anerkennung in Form von Umweltpreisen zeigt, dass das nachhaltig geführte Stiftsweingut Vorreiter dieser wichtigen Neuorientierung ist. Die Weingärten des Stiftes Klosterneuburg befinden sich in den besten Lagen der vier Weinorte Klosterneuburg, Wien, Gumpoldskirchen und Tattendorf. Die unterschiedlichen Böden und kleinklimatischen Bedingungen der vier verschiedenen Weinbauorte ermöglichen es dem Weingut, jede Rebsorte auf dem für sie idealen Terroir zu kultivieren.