



**GASTRONOMIE COACH
ANDREAS MÖBIUS**

Kontakt: +49 (0) 151 54972512

Informationen rund um den Schaumwein



Einfache Erklärung:

Sekt ist Qualitätsschaumwein

- Wesentliche Voraussetzungen:
- zweite Gärung
- 3,5 bar Kohlendruck
- 10% Vol. tatsächlich vorhandener Alkohol

Deutscher Sekt wird ausschließlich in Deutschland aus deutschen Grundweinen hergestellt.

Seine Qualität wird amtlich geprüft.

Sekt bestimmter Anbauggebiete (b. A) unterliegt den gleichen strengen Regelungen hinsichtlich Verschnitt und Herkunftsbezeichnung wie Qualitätswein bestimmter Anbauggebiete (b. A).

Winzersekt ist ein besonders individuelles Erzeugnis unserer Winzer. Jahrgang, Rebsorte und Erzeuger sind stets auf dem Etikett angegeben. Winzersekt entspricht der Erzeugerabfüllung.

Prosecco

Die geschützte Herkunftsbezeichnung Prosecco bezeichnet einen Schaumwein aus Trauben der italienischen Region Treviso in Venetien. Häufig trifft man beim Kauf auf die beiden Bezeichnungen „Frizzante“ und „Spumante“. Hier die Erklärung:

- Spumante: Hat einen höheren Kohlensäureanteil als Frizzante. Aufgrund des Gehaltes rutscht er in die Gattung der Schaumweine und muss in Deutschland mit Sektsteuer verkauft werden.
- Frizzante: Mit 2,5 Bar ist der Kohlensäureanteil bei diesem Perlwein relativ gering. Hier wird keine Sektsteuer verlangt.

Im Vergleich zu Sekt ist Prosecco oft günstiger und fruchtiger sowie etwas leichter. Die Reifung dauert werniger lang.

Krimsekt

Wer aus der Ukraine oder dessen Nachbarländern stammt, wird vom Krimsekt sicherlich schon probiert haben. Hierbei handelt es sich um einen Sekt aus Rebsorten der Ukraine. Dieser Sekt kann aus roten oder weißen Trauben hergestellt sein. Den Namen hat der Schaumwein von der Halbinsel Krim im Schwarzen Meer. Krimsekt ist auch als Russischer Champagner bekannt. Beim Krimsekt ist der Name allerdings nicht an eine Herkunftsregion der Trauben gebunden. Es können somit auch Trauben aus anderen Anbaugebieten enthalten sein.

Cava

In Spanien ist der Cava ein exklusiver Qualitätsschaumwein. Qualitativ lässt er sich durchaus mit Champagner vergleichen. Die Region Penedès in Katalonien ist in Sachen Weinbau sehr bedeutend. Hier wird ein Großteil der Trauben für Cava gewonnen. Üblicherweise werden die Sorten Parellada, Chardonnay, Macabeo und Xarel-lo verwendet. Hier ist die Flaschengärung Pflicht. Auf spanisch wird diese als „Método Tradicional“ betitelt.

Champagner

Champagner werden von Weinen aus der französischen Landschaft namens Champagne hergestellt. Die Champagne ist ein Anbaugebiet mit besonders hochwertigen Rebsorten. Nur die Sorten Pinot Meunier, Pinot Noir und Chardonnay dürfen bei Champagner zum Einsatz kommen. Die Trauben werden handverlesen. Für ein exzellentes Ergebnis werden Flaschen für die zweite Gärung genutzt. Diese Flaschengärung nennt sich „Méthode Champenoise“.

Was die wenigsten wissen: Champagner wird meist aus drei Traubensorten hergestellt wird, von denen zwei sogar rot sind:

- Chardonnay (weiß)
- Pinot Meunier (rot)
- Pinot Noir (rot)

- Champagner ist also - meistens - eine sogenannte Assemblage aus verschiedenen Rebsorten, oft sogar aus verschiedenen Lagen.

Crémant

Der Crémant ist ebenfalls ein Qualitätsschaumwein aus Frankreich, wird aber nicht aus Trauben aus der Champagne hergestellt. Die Flaschengärung stimmt mit der des Champagners überein. Neben Elsass und Burgund wird Crémant auch mit Trauben aus Anbaugebieten an der Loire produziert. Die Weine müssen das „Appellation d’Origine Contrôlée“-Qualitätssiegel tragen.



Schaumwein - Geschmacksangaben

Bezeichnungen wie Semi-Seco oder Brut können ganz schön verwirren. Falls auch ihr jedes Mal ratlos vor den Verkaufsregalen steht, hier eine kurze Erläuterung:

- Brut Nature
0-3 g/l Restzucker = weniger als 1 Würfelzucker
- Extra Brut
0-6 g/l Restzucker = max. 1,5 Würfelzucker
- Brut/herb
6-12 g/l Restzucker = 1,5 bis max. 3 Würfelzucker
- Extra Dry
12-17 g/l Restzucker = 3 bis max. 4 Würfelzucker
- Dry
17-32 g/l Restzucker = 4 bis max. 8 Würfelzucker
- Demi-Sec
32-50 g/l Restzucker = 8 bis max. 12 Würfelzucker
- Doux
50+ g/l Restzucker = mehr als 12 Würfelzucker

Champagnerflaschengrößen

- Demi 0,375 Liter
- Imperial (Standard) 0,75 Liter
- Magnum 1,5 Liter
- Doppel Magnum 3 Liter
- Jéroboam 4,5 Liter
- Methusalem 6 Liter
- Salmanazar 9 Liter
- Balthazar 12 Liter
- Nebukadnezar 15 Liter

Gastronomiecoach.Andreas-Möbius.de, Trainer Andreas Möbius

<https://gastronomiecoach.andreas-moebius.de/>

Postanschrift: Bajuwarenstr. 5, 84543 Winhöring

Kontakt: Telefon: 0151 54972512, E-Mail: gastronomiecoach@andreas-moebius.de

Vertreten durch: Geschäftsführer Andreas Möbius

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE106/252/10246