

# Perlen aus Öste

Weihnachten ist nahe und auch bis Silvester ist es nicht mehr weit. Zeit, um vorzuschauen und zurückzublicken, aber vor allem, um zu feiern. Zu keinem anderen Zeitpunkt im Jahr wird mehr Schaumwein getrunken als zur Jahreswende, schließlich transportiert er auf spezielle Weise das Gefühl des Besonderen.

Von Petra Bader\*

# reich

## Große heimische Tradition

Gute Stimmung und die Lust, diese mit sympathischen Menschen zu teilen – das ist immer ein Anlass, eine Flasche Prickelndes zu öffnen. Aber nicht nur zu den Feiertagen ist Schaumwein angesagt, er ist auch ein wunderbarer Ganzjahresdrink und macht sogar als Speisenbegleiter eine gute Figur. Große Auswahl findet sich in Österreich. Die heimische Tradition der Sektherstellung reicht bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts zurück und das Haus Schlumberger in Bad Vöslau spielt dabei eine gewichtige Rolle. Bereits 1842 gründete Robert Alwin Schlumberger das Unternehmen und stellte, als erster in Österreich, Sekt nach der französischen Champagner-Methode her. Das Haus, das seit 1986 an der Börse notiert, erzeugt heute mit Hilfe von 230 Mitarbeitern Sekte ausschließlich aus österreichischen Premium-Trauben. Eine Besonderheit bei Schlumberger: die Kooperation mit den drei heimischen Winzergrößen: Illa Szemes, F. X. Pichler und Manfred Tement. Ihr „Schlumberger T.FX T.DOM“ wird hier im Haus hergestellt. Aus 70 Prozent Chardonnay und 30 Prozent Pinot Noir, der weiß gekeltert und im Holzfass ausgebaut wird, entsteht ein besonders hochwertiger Schaumwein, ganz nach Art der Champagne.

## Die Methode

Apropos Champagner-Methode: Hierbei wird einem fertig ausgebauten Grundwein Hefe und Zucker zugegeben, er wird in Flaschen abgefüllt und mit einem Kronenkorken – wie beim Bier – verschlossen. Die Hefe beginnt mit dem Zucker zu reagieren und die zweite Gärung setzt ein. Alkohol, aber vor allem Kohlensäure, entstehen. Dies ist sozusagen die Geburtsstunde der Perlen im Schaumwein. Wenn der Zucker vergoren ist, setzt sich die Hefe ab. Je nach Philosophie des Kellermeisters bleibt nun der Schaumwein ein bis zwei Jahre, manchmal auch länger, zur Reife im Keller liegen. Ist die Ruhezeit verstrichen, werden die Flaschen in Rüttelpulte geschlichtet, wo sie so lange immer wieder gedreht und ein Stück steiler aufgestellt werden, bis sie senkrecht kopfüber stehen. Die Heferückstände rutschen während des Rüttelvorganges in den Flaschenhals und können nach einem kurzen Eintauchen in ein Eisbad als gefrorener Hefepfropfen entfernt werden. Der Kronenkorken wird jetzt geöffnet und die gefrorene Hefe schießt durch den Flaschenhals hinaus. Vor dem endgültigen Wiederverschließen der Flasche mit Naturkork und Agraffe, dem korkumschließenden Drahtgestell, bekommt der Wein noch mittels Süße aus Likör, Süßwein oder in Wein gelöstem Zucker die richtige Dosage.



Bereits 1842 gründete Robert Alwin Schlumberger das Unternehmen und stellte, als erster in Österreich, Sekt nach der französischen Champagner-Methode her.

Sekt empfehlungen



### Schlumberger Dom TFX 2006

0,75 l, Niederösterreich  
**brut**

Diese noble und ausdrucksvolle Sektspezialität von Schlumberger wurde gemeinsam mit den drei österreichischen Star-Winzern F. X. Pichler, Illa Szemes und Manfred Tement kreiert.

€ 19,99

noch 3J

@ Best. Nr. 7624728  
Grundpreis/Liter: € 26,65



### Steinger Riesling Sekt

0,75 l, Kemptal  
**trocken**

Steingers Sekt wird nach der traditionellen Flaschengärmethode hergestellt. Die Rieslingsnoten nach Marillen und Blüten kommen klar zum Ausdruck. Sehr trinkanimierend.

€ 16,99

noch 3J

@ Best. Nr. 7212161  
Grundpreis/Liter: € 22,65



**Steinger  
Sauvignon Blanc  
Sekt**

0,75 l, Kamptal  
**trocken**

Feine Noten nach Stachelbeeren und Holunderblüten, am Gaumen würzig und frisch: der Sortencharakter dieses Sekts ist unverkennbar. Nicht umsonst Salonwejn 2010.

€ 16,99

noch 2J

Best. Nr. 7212109  
Grundpreis/Liter: € 22,65



Winzersekt aus Langenlois – längst ein Markenzeichen. Im Bild Karl und Brigitta Steinger.

Nach diesem aufwendigen Verfahren arbeitet auch die Familie Steinger in Langenlois. 1989 starteten sie mit dem Projekt Winzersekt, nachdem sie fasziniert von einer Reise ins französische Anbaugebiet Champagne wieder nach Hause zurückkamen. Übrigens wurden die Steininger mit ihrem ersten Winzersekt, dem 1989er Riesling Sekt, auf Anhieb niederösterreichischer Landessieger. „Das spornte uns natürlich an“, erzählt Karl Steinger. Heute werden 40 Prozent der Trauben des gut 30 Hektar großen Weingutes zu Sekt weiterverarbeitet. Besonders ist, dass die Steininger fast ausschließlich rebsortenreine Sekte herstellen. Durch die Kohlensäure wird die natürliche Fruchtigkeit jeder einzelnen Rebsorte noch stärker herausgestrichen. Ebenso sortenreine Schaumweine kommen aus dem Burgenland von der Familie Szigeti in Gols. Die Brüder Szigeti verarbeiten nur Trauben aus dem Seewinkel. Diese werden mit Hilfe von Champagnerhefe zu Sekten, die durch ihre reife, sonnige Fruchtigkeit brillieren. Aktuell ist der Welschriesling Brut als Salonwejn 2010 und als Landessieger mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

Auch in der Steiermark gibt es ein spannendes Winzersektprojekt. Erich und Walter Polz verarbeiten in ihrem modernen Weingut in Spielfeld an der südsteirischen Weinstraße Pinot-Noir-Trauben zu einem Roséwein, der anschließend nach traditioneller Flaschengärung versektet wird. Das Resultat besticht durch ein attraktives Bukett nach Himbeeren und Brioche und brilliert mit einem rebsortentreuen Burgunderstil. Um diese klare Burgunderstilistik zu

erreichen ist der Faktor Lesezeitpunkt besonders wichtig. Nur Trauben, die optimal reif sind und gleichzeitig ihre frische Säure noch behalten haben, eignen sich, denn Säure und lebendige Fruchtnoten tragen sehr stark zur Trinkfreudigkeit des Sektes bei.

Noch ein paar Worte zum Glas: Für das richtige Glas hielt man lange Zeit die Sektschale. Leider geht in dieser das Aroma und die Kohlensäure sehr leicht verloren und der Schaumwein schmeckt schnell schal. Viel besser geeignet sind tulpenförmige Gläser, die das Mousseux erhalten. Die beste Wahl ist jedoch ein klassisches Weißweinglas, wie es beispielsweise für Riesling verwendet wird. Hier wird die Perlage richtig dosiert und das Bukett hat durch die ideale Öffnung den richtigen Auftritt.

Nicht nur Schaumwein nach traditioneller Methode hat seine Fans, sondern auch die etwas weniger prickelnde Variante: der Frizzante. Zwei verschiedene Verfahren können den Wein zum Prickeln bringen. Eine davon ist die Imprägniermethode. Dabei wird dem stillen Grundwein in einem Drucktank Kohlensäure zugegeben. Anschließend wird der meist leichter als Sekt perlende Wein abgefüllt. Leo Hillinger bringt so seinen Schaumwein zum Prickeln. Der Hillinger Secco, ein Roséfrizzante, erinnert im Duft an Erdbeeren, ist sehr fruchtig und perlt ganz fein. Zweite Möglichkeit ist das Charmat-Verfahren. Der Grundwein wird zu einer zweiten Gärung ebenfalls in einen Drucktank

Norbert und Peter Szigeti verarbeiten ausschließlich Trauben aus dem Seewinkel.



**Szigeti  
Welschriesling  
brut**

0,75 l, Neusiedlersee  
**trocken**

Der Welschriesling-Sekt eignet sich hervorragend als Aperitif. Feines Bukett nach Kräutern und Wiesenblumen. Am Gaumen voller Geschmack mit frischer Säurestruktur.

€ 7,99

noch 2J

Best. Nr. 6932589  
Grundpreis/Liter: € 10,65



Die Brüder Erich und Walter Polz verarbeiten Pinot-Noir-Trauben zu delikatem Sekt.

gefüllt. Nach der Zugabe von Hefe und Zucker brodeln es dann. Der Wein beginnt zu gären. Die Gärung wird durch sehr starkes Kühlen auf minus fünf Grad Celsius unterbrochen. Zum Abschluss wird der Frizzante geklärt und in Flaschen gefüllt. Nach dieser Methode arbeitet Christian Reiterer in der Weststeiermark und stellt so seinen beliebten, erfrischenden Schilcher Frizzante her. Die Traube, der Blaue Wildbacher, gibt ihm sein lebendiges Aroma nach Ribiseln und Kräutern.

Übrigens: Die Bezeichnung „trocken“ bei Sekt und Frizzante hat eine andere Bedeutung wie beim Wein. Wer trocken schmeckenden Schaumwein möchte, sollte auf die Aufschrift „Brut“ achten. „Brut“ bedeutet maximal 15 Gramm Restzucker. „Trocken“ erlaubt dagegen bis zu 20 Gramm. Die Werte sind höher angesetzt, da sich die Wahrnehmung von Süße im Zusammenspiel mit Kohlensäure verändert.

## Perfekte Speisenbegleiter

Für Hobbyköche und Genießer: Rieslingsekt passt sehr gut zu Fischgerichten wie gedämpftem Waller oder Saibling in Rieslingsauce. Sauvignonsekt begleitet exotische Gerichte oder Meeresfrüchte hervorragend. Rosafarbene Schaumweine empfehlen sich mit ihrer beerigen Aromatik zu zart süßen Desserts mit roten Früchten. Schaumwein passt auch zum Käse: Mit Camembert, Brie oder Brillat Savarin bildet Chardonnaysekt die perfekte Allianz. Und nach Ende eines Menüs erfrischt und belebt ein Glas prickelndes viel mehr als alle anderen Weine.



PREIS WIE AB HOF!

93/100 A LA CARTE

**Hillinger Secco**  
0,75 l, Neusiedlersee  
**trocken**

Frisch, jugendlich, fruchtig und überaus elegant – so präsentiert sich der Secco von Starwinzer Hillinger. Am besten gut gekühlt genießen!

€ 9,99

noch 3J

@ Best. Nr. 6845568  
Grundpreis/Liter: € 13,32



PREIS WIE AB HOF!

**Reiterer Schilcher Frizzante**

0,75 l, Weststeiermark  
**trocken**

Die weststeirische Spezialität als Frizzante duftet fein nach Erdbeeren und Ribisel. Am Gaumen vollmundiges Mousseux, knackige Säure und erfrischender Abgang.

€ 6,99

noch 1J

@ Best. Nr. 6634568  
Grundpreis/Liter: € 9,32



Mag. Florian Sperl,  
Wein- und Champagnerexperte

## Polz Brut Rosé

Der Brut Rosé von den Brüdern Polz ist ein Erlebnis! Schaumweine haben in der Steiermark eine lange Tradition – die Starwinzer Erich und Walter beleben diese mit dem Rosé komplett neu.

Der Rosé wird aus Pinot-Noir-Trauben, die in Weingärten auf südsteirischen Mergel-Sandsteinböden wachsen durften, gekeltert. Dann reift der Sekt zwei Jahre lang in Flaschen um sein volles Aromenspektrum zu entwickeln.

Der Brut Rosé begeistert durch ein feines Mousseux, eine sortentypische Burgundernase gepaart mit feinen Brioche-noten und nussigen Aromen. Ein eleganter, tiefer und doch frischer Rosé-Sekt. Unbedingt gut gekühlt genießen!



NEU

**Polz Brut Rosé**  
0,75 l, Südsteiermark  
**trocken**

€ 22,99

noch 2-4J

@ Best. Nr. 7581670  
Grundpreis/Liter: € 30,65