



Bild: Schlumberger

# Prickelnde

Auf die meisten bedeutenden Momente des Lebens wird mit einem Glas Schaumwein angestoßen, denn er verkörpert viel mehr als jedes andere Getränk das Gefühl von Lebenslust und Feierlaune. Aber auch als Speisenbegleiter macht er eine wunderbare Figur.

Von Petra Bader\*

Sekt hat in Österreich eine lange Tradition. Das beweist unter anderem das Haus Schlumberger, das bereits seit Mitte des 19. Jahrhunderts Sekt nach Art der französischen Champagnermethode herstellt. Zusätzliches Profil hat der prickelnde Wein jedoch in den vergangenen Jahren durch die vermehrte Herstellung qualitativ hochwertiger und sehr individueller Winzersekte bekommen. Namen wie Bründlmayer, Sziget und Steininger sind Garanten für absolut höchste Qualität. Nach der besonders positiven Entwicklung der österreichischen stillen Weine – der Konsument trinkt zu 85 Prozent Wein aus der Heimat – ist hiesiger Schaumwein auf dem besten Wege dazu, dieselbe Richtung einzuschlagen. Neben Prickelndem aus Frankreich, Italien und Spanien gewinnen die österreichischen Perlenden immer mehr an Bedeutung. Vergangenes Jahr fand am 18. Oktober zum „Tag des Sektes“ im Langenloiser Loosum eine Verkostung mit gut 90 Schaumweinen aus Österreich statt. Diese Leistungsschau war mehr als beeindruckend. Und der Erfolg ist auch logisch: Denn Österreichs große Weine gewinnen Jahr um Jahr an Perfektion, und die Grundweine für die Sektherstellung stehen dem um nichts nach. Und die Winzer sehen eine große Chance darin. „Österreichischer Winzersekt ist unser besonderes Herzblut, daher freuen wir uns, dass er die letzten Jahre ein immer wichtigeres und vor allem spannendes Thema für den Weintrinker geworden ist“, meint Karl Steininger vom gleichnamigen Kamptaler Weingut.

## Familie Steinger

Bereits 1989 haben die Steiningers begonnen, mit rebsortenreinem Winzersekt Erfahrungen zu sammeln. Damit waren sie die klaren Pioniere in der Region. Ganz neu im Sortiment ist ihr fruchtiger Riesling-Sekt von der Lage Heiligenstein.



# Freude

## Die Familie Steinger – Pioniere für Winzersekt

Dass es die Familie Steinger kann, ist schon lange kein Geheimnis mehr. Die Pioniere für rebsortenreinen Winzersekt starteten bereits 1989 ihr Projekt, in das viel persönliches Engagement und große Fachkompetenz fließen und das in ihrem Weingut in Langenlois mittlerweile zu einem der zwei Hauptstandbeine geworden ist. Ganz neu seit der heurigen Saison ist ein Riesling-Sekt von der Lage Heiligenstein. Auch hier eine logische Folgerung aus dem, was bei stillen Weinen schon lange ein wichtiges Thema ist: das Herausarbeiten des speziellen Terroirs und der Ausdruck dessen im Wein. Der Heiligenstein zählt zu den wichtigsten Rieden für Riesling in Niederösterreich. Auf Gneis, Schiefer und vulkanischem Wüstensand wachsen dort Rieslinge auf vielen kleinen, besonders schwierig zu bearbeitenden Weinbergterrassen, die händisch gepflegt werden. In Steiningers Sekt drückt sich dies mit purer Mineralik und deutlichen Steinobsttönen aus. Weitere Attribute: eine rauchige Stilistik, eine pikante, stimmige Säure und ein dichter Körper. Der Grundwein für diesen Paradeschäumer wurde lange auf der Feinhefe im großen Holzfass ausgebaut, bevor die zweite Gärung in der Flasche begann. Ein wahrlich großer Sekt, vielleicht nicht für jeden Tag, aber zumindest für einen besonderen Anlass oder ein ausgewähltes Essen. Steinger möchte die Linie der Lagensekte



Steinger  
Riesling Sekt  
Heiligenstein  
im Etui

0,75 l, Kamptal  
**trocken**

Ein Sekt zum Hineindenken, der Sektliebhaber durchaus fordert. Pur und tiefgehend, enorm dicht und kraftvoll. Dieser einzigartige Riesling wurde zu einem unvergleichbaren Sekt weiterveredelt.

€ 34,90

noch 10J

@ Best. Nr. 1088229

weiterverfolgen und erzählt: „Momentan liegt ein Grüner Veltliner von der Riede Steinhaus auf der Hefe. Mit ihm wollen wir, als Pendant zum Heiligenstein-Sekt, prickelnden Veltliner vom perfekten Terroir zeigen.“

## Sekt – der unterschätzte Speisenbegleiter

Sekt ist nicht nur ein idealer Aperitif, sondern auch ein interessanter, teilweise unterschätzter Speisenbegleiter. Klar ist, dass er mit seiner Perlage die Stimmung erheitert und mit seiner feinen Säure den Magen vor einem Essen wachkitzelt. Doch es gibt auch herrliche Harmonien zum Essen. Zu Vorspeisen wie geräucherter Forelle oder Geflügelterrinen passt sehr gut ein würziger Veltlinersekt. Rieslingsekt ist ideal zu verschiedensten Fischgerichten, wie pochiertem Süßwasserfisch mit Rieslingsabayon. Meeresfrüchte finden einen kongenialen Partner in einem Sauvignon-Blanc-Sekt, der übrigens auch zur Fruchtigkeit eines sanfteren Currys mündet. Die Traumkombination überhaupt ist allerdings die Vermählung von Schaumwein und Käse. Besonders Käse mit weißem Außenschimmel, wie Camembert, Chaource oder einer der vielen heimischen Weichkäse, werden durch die burgundigen Noten eines Sekts aus Chardonnay, Weiß- oder Grauburgunder aufgewertet. Zum fruchtigen Dessert, wie einem exotischen Fruchtsalat mit Vanilleschaum, passt Sekt mit einem zarten Restsüßhauch. Kultwinzer Leo Hillinger aus Jois hat dazu den idealen Begleiter: einen blumig duftenden Secco aus der Traube Muskat-Ottonel. Rote Beeren schmecken übrigens wundervoll zu einem Rosésekt, der meist eine zartbeerige Note im Duft und am Gaumen hat.

S e k t e m p f e h l u n g



### Hillinger Muscat Secco

0,75 l, Neusiedler See trocken

Animierend frisch und prickelnd – der neue Muscat Secco ist nicht nur als Aperitif ein absolutes Muss. Der Spross von Topwinzer Leo Hillinger präsentiert sich lebendig, nicht zu süß und bereitet großes Trinkvergnügen.

€ 9,99

noch 3J

  Best. Nr. 1140750

### Leo Hillinger

Der Kultwinzer macht auch mit seinen Sektvarietäten eine gute Figur. Sein blumig duftender Secco aus der Traube Muskat-Ottonel mündet perfekt zum fruchtigen Dessert, wie einem exotischen Fruchtsalat mit Vanilleschaum.

## Erich & Walter Polz

Die beiden Erfolgswinzer produzieren in ihrem Weingut Tscheppa am Pössnitzberg aus Pinot-Noir-Trauben einen Grundwein, den sie nach der Champagnermethode zu einem ausdrucksstarken Sekt veredeln.



## Rosésekt – Augenweide im Weinglas

Dass Rosésekt nicht nur durch seine attraktive lachsrosa bis zwiebelchalentönige Farbe eine Augenweide im Glas ist, beweisen einmal mehr die Brüder Polz mit ihrem Weingut Tscheppa am Pössnitzberg. Sie produzierten dort aus Pinot-Noir-Trauben einen Grundwein, den sie nach der Champagnermethode zu einem ausdrucksstarken Sekt veredelten. Der junge Sekt lag anschließend gut zwei Jahre nach Vollendung der zweiten Gärung in der Flasche zur Reife und wurde 2010 degorgiert (von der Hefe getrennt). Durch dieses Flaschenlager zeigt er nicht nur die pinotypischen Beerennoten, sondern auch einen Hauch Brioche und eine zarte Nussigkeit. Mit seiner Dosage von acht Gramm Restzucker wirkt er trocken, aber trotzdem charmant fruchtig. Übri-

gens: Der Schwund durch das Enthefen wird je nach gewünschtem Süßegrad eines Sektes mit süßem Wein oder Zuckerlikör (auch Liqueur de Dosage genannt) aufgefüllt. Wichtig beim Einkauf von Schaumwein: die Bezeichnung „Brut“ – schmeckt trocken und hat maximal 15 Gramm Restzucker, weist aber meist weniger auf – oder „trocken“ – schmeckt eher halbtrocken, es sind bis zu 20 Gramm Restzucker erlaubt. Diese Werte unterscheiden sich von denen laut Gesetz für Stillwein, da die Kohlensäure die Wahrnehmung für Süße verringert. Wer es knochentrocken mag, für den ist der „Extrabrut“ die richtige Wahl. Das Erfreuliche an österreichischen Schaumweinen ist nicht nur die hohe Qualität und das breite Angebot. Ihre Fans müssen zudem auch nicht besonders tief in die Geldbörse greifen. Da ist es kein Wunder, dass die glühenden Verehrer mehr und mehr werden.

Sekt empfehlungen



### Schloss Perle Sparkling Brut

0,75 l, Niederösterreich  
**brut**

Spritzig, leicht und mit fruchtig-blumigen Aromen: Die Cuvée aus Grünem Veltliner und Welschriesling wird durch eine leichte Pfeffernote und die erfrischende Säure perfekt abgerundet.

€ 3,49

noch 1J

📦 @ Best. Nr. 8177278



### Tscheppa Brut Rosé

0,75 l, Südtirol  
**brut**

Vinifiziert von den Top-Winzern Erich und Walter Polz überzeugt dieser südsteirische Rosé aus Pinot Noir mit feinem Mousseaux, einem Hauch Brioche und mit zart-nussigem Kern!

€ 12,99

noch 3J

📦 @ Best. Nr. 8106551



### Steinger Sauvignon Blanc Sekt

0,75 l, Kamptal  
**trocken**

Der Klassiker aus dem Hause Steinger besticht mit einem unglaublich reifen und vielschichtigen Bouquet. Dieser erstklassige Winzersekt aus dem Kamptal schmeckt wunderbar zu Lachs und anderen Edelfischen.

€ 16,99

noch 2J

📦 @ Best. Nr. 7212109