

SCHAUMWEIN

Warenkunde Schaumwein

CHAMPAGNER

Die Champagne ist die kleinste Weinbauregion Frankreichs. Die Kreideböden und die Mikroelemente sind einmalig. Champagner ist vor allem ein Weißwein, obwohl er vorwiegend aus blauen Trauben gewonnen wird. Drei Rebsorten machen fast den ganzen Rebstockbestand aus: Der blaue Pinot Noir wird weiß gekeltert, d. h. erst nach dem Abpressen ohne die Schalen vergoren. Er verleiht dem Champagner Körper und Fülle. Der Chardonnay verleiht Frische und Feinheit und wird wegen des hellen Saftes und der Moussierfähigkeit geschätzt. Die blaue Sorte Pinot Meunier ist wegen ihrer Widerstandsfähigkeit geschätzt. Sie verleiht dem Champagner Kraft und Jugend. Die „Méthode champenoise“, einzig zugelassene Herstellungsmethode, umfasst fünf Schritte:

1. **Die Cuvée:** Ein Champagner besteht aus mehreren Weinen verschiedener Lagen und Jahrgänge (Ausnahme: Jahrgangs-Champagner).
2. **Die zweite Gärung:** Die Weine der Cuvée werden miteinander vermischt, dabei wird ihnen eine kleine Menge „Fülldosage“ beigegeben. Vorher wird der Wein auf Flaschen abgezogen und verschlossen. Die Dauer beträgt rund drei bis vier Monate.
3. **Das Reifen:** Die abgestorbenen Hefen bilden ein Depot. Auf diesem Satz reift der Champagner mindestens ein Jahr, Jahrgangs-Champagner mindestens drei Jahre.
4. **Das Rütteln:** Um den Gärungssatz aus der Flasche entfernen zu können, werden die Flaschen mit dem Kopf nach unten in Rüttelpulte gelegt und in regelmäßigen Abständen leicht gerüttelt.
5. **Das Degorgieren:** Damit der Satz gefriert, taucht man den Flaschenhals in eine Gefrierlösung. Beim Öffnen der Flasche treibt der Kohlendruck den Eispfropfen hinaus. Dabei geht ein wenig Wein verloren, der durch die Versanddosage ersetzt wird. Die Dosage richtet sich nach der Geschmacksrichtung des Champagners. Nach der Zugabe der Dosage werden die Flaschen mit Naturkorken verschlossen und etikettiert. Je nach Zuckergehalt der Versanddosage ist der Champagner „Extra Dry“, „Brut“, „Sec“, „Demi Sec“ oder „Doux“. Champagner ohne Dosage werden mit den Bezeichnungen „Non-Dosage“, „Brut Sauvage“, „Ultra Brut“ usw. angeboten. In der Champagne bezieht sich der Begriff „Cru“ auf die Traube. Sind Dörfer offiziell mit 100 % bewertet, gelten sie als „Grand Crus“. Erreichen sie 90 bis 99 % dürfen sie sich als „Premier Cru“ bezeichnen. Rosé-Champagner wird entweder durch Zusatz eines Rotweins aus der Champagne zur Cuvée oder durch Roséweinbereitung roter Rebsorten hergestellt. Wird Champagner nur aus Chardonnay-Trauben hergestellt, kann er die Bezeichnung „Blanc de Blancs“ tragen. Als „Crémant“ schließlich werden Schaumweine bezeichnet, die in der EU aber außerhalb der Champagne nach der traditionellen Champagner-Methode hergestellt werden.

ITALIENISCHER SEKT, ASTI UND PROSECCO

Der Unterschied zwischen Asti und Vino Spumante liegt in der Traubensorte und der Herstellung. Für den Asti Spumante ist nur die weiße Moscato-Rebe zugelassen. Im Unterschied zum

Sekt und Champagner stammt die Süße des Asti vom Most. Die Gärung ist relativ kurz, und ein großer Teil der natürlichen Mostsüße bleibt erhalten. Außerdem gibt es eine große Anzahl trockener Weine, die man versetzt. Diese werden in allen wichtigen Weinbauregionen Italiens erzeugt. Hauptsächlich Trauben aus der Pinot-Familie und Chardonnay werden verwendet. Sie werden zum Teil lieblich (Secco/Semi-Secco), meist aber Brut angeboten. Die Rebsorte Prosecco ist weiß und wird hauptsächlich nördlich von Venedig angebaut. Nur den Weinen, die aus dem Weinbaugebiet um Conegliano und Valdobbiadene stammen, steht die Ursprungsbezeichnung D.O.C. zu. 90 % aller Prosecco-Weine werden nach dem Tankgärverfahren zu Schaumwein (Spumante) oder Perlwein (Frizzante – kürzere Gärzeit und dadurch weniger Kohlensäure) verarbeitet.

SPANISCHER SEKT, CAVA

Über 90 % der Cava-Produktion entsteht im Penedès, das dank seiner milden Mittelmeerlage sowie unterschiedlichen Höhenlagen klimatische Vorteile für den Anbau der weißen Cava-Grundsorten bietet. In der Regel besteht Cava aus den Sorten Xarello, Macabeo und Parellada. Für Rosado-Cavas auch Garnacha und Monastrell. Folgende Eigenschaften prägen den Charakter der Cavas: Xarello gibt goldgelbe Farbe, Körper und Alkohol und hat Reifepotenzial. Macabeo ist eine hellgrüne, dünnschalige, frühreife Sorte mit mildem Apfel-Frucht-Aroma, gut für weiche, fruchtige, junge Cavas geeignet. Parellada gibt der Cuvée Länge und Eleganz. Bei der Cava-Herstellung ist nur die traditionelle Flaschengärung erlaubt. Die Weine werden getrennt ausgebaut, und die Cuvée entsteht erst vor der Abfüllung in Flaschen zur zweiten Gärung. Ab diesem Zeitpunkt gleicht die Herstellung des Cava der des Champagners. Die Flaschengärzeit beträgt mindestens neun Monate, bei Jahrgangsangabe zwei Jahre. Bei Spitzenmarken werden drei bis vier Jahre als optimal angesehen. Die Geschmacksangaben entsprechen denen bei Sekt und Champagner.

VERSCHIEDENE FLASCHENGRÖSSEN

1/4 Flasche	0,20 l
1/2 Flasche	0,375 l
1/1 Flasche	0,75 l
Magnum	1,50 l
Jeroboam	3,00 l
Methusalem	6,00 l
Salmanazar	9,00 l

Deutscher Sekt & Schaumwein

ART.-NR.	BEZEICHNUNG		JAHRGANG	VERSCHLUSS	I/FL.	€/FL.
302007	Bernard Massard Tradition trocken			K	0,75	5,15
301202	Fürst von Metternich, Rieslingsekt, trocken			S	0,20	2,30
301207	Fürst von Metternich, Rieslingsekt, trocken			K	0,75	7,90
301252	Fürst von Metternich, Chardonnay, trocken			S	0,20	2,30
301257	Fürst von Metternich, Chardonnay, trocken			K	0,75	7,90
301242	Fürst von Metternich, Rosé, trocken			S	0,20	2,30
301247	Fürst von Metternich, Rosé, trocken			K	0,75	7,90
301612	Geldermann Carte Blanche Sec			S	0,20	3,10
301617	Geldermann Carte Blanche Sec			K	0,75	10,65
301627	Geldermann Grand Brut			K	0,75	12,30
301637	Geldermann Grand Rosé			K	0,75	12,30
301302	Henkell trocken			S	0,20	1,50
301307	Henkell trocken			K	0,75	5,40
301402	Lutter & Wegner trocken			S	0,20	1,45
301407	Lutter & Wegner trocken			K	0,75	4,40
300802	Rotkäppchen Tradition halbtrocken			S	0,20	2,00
300807	Rotkäppchen Tradition halbtrocken			K	0,75	5,05
300812	Rotkäppchen Tradition trocken			S	0,20	2,00
300817	Rotkäppchen Tradition trocken			K	0,75	5,05
300857	Rotkäppchen Riesling trocken, Flaschengärung			K	0,75	7,55
300887	Rotkäppchen Tradition Rosé trocken			K	0,75	5,05
301537	Schloss Biebrich, trocken			K	0,75	3,95
301547	Schloss Biebrich, halbtrocken			K	0,75	3,95
301017	Schloss Biebrich, alkoholfrei			K	0,75	3,30
306597	„Pure & Naked“, PetNat, Cabernet Blanc, brut nature, Weingut am Stein			K	0,75	15,70
300077	„Rezeptfrei“ Secco, alkoholfrei, Weingut Dr. Koehler			S	0,75	6,50
306587	That's Neiss Rosé Secco, Cuvée aus Portugieser und verschiedener Cabernet Sorten, Weingut Neiss			S	0,75	7,60
302572	„Zekt“, Sekt halbtrocken			S	0,20	2,00
302577	„Zekt“, Sekt halbtrocken			K	0,75	5,30
302582	„Zekt“, Sekt trocken			S	0,20	2,00
302587	„Zekt“, Sekt trocken			K	0,75	5,30
302567	„Zekt“, Sekt Brut			K	0,75	5,75



Geldermann

WAHRE SEKTKULTUR SEIT 1838



Geldermann steht seit 1838 für deutsch-französische Handwerkskunst. Unsere erlesenen Cuvées der Les Grands-Linie reifen mindestens zwei Jahre in traditioneller Flaschengärung und erhalten so ihren charaktervollen Geschmack.

GELDERMANN.DE

Sektmanufaktur Schloss Vaux

RHEINGAU

Gegründet 1868 in Berlin hat sich das private Sekthaus Schloss VAUX dem Ideal höchster Sektkultur verpflichtet. Nur erstklassige, maßgeschneiderte Weine reifen hier zu individuellen Sektkompositionen, ausschließlich nach dem handwerklichen Verfahren der klassischen Flaschengärung kreiert. Die Réserve Sekte aus Riesling und Spätburgunder sind die Spezialität des Hauses. Klassisch Brut dosiert, lassen sie die Rebsorten- und Terroir-Stilistik bestechend klar erkennen. In der eigens für Schloss VAUX modellierten Sektflasche, im eleganten Kellertafelgewand mit dem markanten VAUX Siegel, sind die Réserve-Sekte Botschafter edelster Sektkultur.



ART.-NR.	BEZEICHNUNG		JAHRGANG	VERSCHLUSS	I/FL.	€/FL.
300003	Cuvée Vaux, brut, traditionelle Flaschengärung		2019	K	0,375	8,25
300317	Petit Vaux, brut, traditionelle Flaschengärung			K	0,75	10,50
300207	Cuvée Vaux, brut, traditionelle Flaschengärung		2021	K	0,75	11,35
300367	Riesling, brut, traditionelle Flaschengärung		2020	K	0,75	11,15
300377	Rheingauer Riesling Réserve, brut, traditionelle Flaschengärung		2016	K	0,75	17,20
300247	Rosé, brut, traditionelle Flaschengärung		2021	K	0,75	14,00
203202	Trüblein, alkoholfreies und spritziges Aperitifgetränk BIO-ZERTIFIZIERT			S	0,20	3,35
203207	Trüblein, alkoholfreies und spritziges Aperitifgetränk BIO-ZERTIFIZIERT			K	0,75	7,75

Sektmanufaktur Strauch



RHEINHESSEN

Isabel Strauch-Weißbach und Tim Weißbach gründeten 2011 die Strauch Sektmanufaktur. Die familieneigenen Weinberge in den besten Lagen in Osthofen werden nach biologisch zertifizierten Richtlinien bewirtschaftet. Reine Handlese und die schonende Verarbeitung der Grundweine nach der traditionellen klassischen Flaschengärmethode sowie mindestens 15 Monate Hefelagerung sind Voraussetzungen für die Qualität. Die Kombination typischer Champagner-Rebsorten wie Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot noir mit den klassischen Rebsorten Weißburgunder und Riesling machen den Unterschied. „Eigenwillige Sekte herzustellen, im Einklang mit der Natur, die sich in die Großen der Welt einreihen können, die uns und unsere Region authentisch widerspiegeln und die sich von den anderen unterscheiden – das ist unsere Philosophie.“



ART.-NR.	BEZEICHNUNG		JAHRGANG	VERSCHLUSS	I/FL.	€/FL.
344027	Strauch Sekt Brut			K	0,75	10,80
344037	Strauch Riesling Sekt Brut			K	0,75	12,40
344047	Strauch Blanc de Blancs Sekt Brut			K	0,75	13,15
344057	Strauch Zero Brut Nature Sekt			K	0,75	16,45
344067	Strauch Sekt Rosé Brut			K	0,75	10,80
203217	Strauch Blanc Pur, alkoholfrei			K	0,75	9,30
203227	Strauch Rosé Pur, alkoholfrei			K	0,75	10,20

Traditionelle Methode – EH KLAR!



*Komplexe
Mineralität*

*Deutliche
Brioche-Note*

*36 Monate
Hefelager*

*Traditionelle
Flaschengärung*

*Mag
Fischküche!*



Frizzante

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	JAHRGANG	VERSCHLUSS	l/FL.	€/FL.
304902	Villa Vicento Garganega Secco, Vino Frizzante		S	0,20	1,80
303002	Scavi & Ray, Frizzante		S	0,20	2,85
307207	Secco, Vino Frizzante, trocken		S	0,75	3,75
302957	Frivolo Prosecco Frizzante, DOC		S	0,75	5,65
307627	„Insieme“ Prosecco Frizzante, DOC		S	0,75	6,40
306237	Mionetto Prosecco, Frizzante, DOC		S	0,75	5,85
303007	Scavi & Ray, Frizzante		K	0,75	8,10

Spumante

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	JAHRGANG	VERSCHLUSS	l/FL.	€/FL.
304287	Bellussi Spumante Brut, DOC		K	0,75	8,10
304307	Bellussi Superiore di Valdobbiadene Brut, DOCG	2021	K	0,75	10,75
304317	Bellussi Prosecco Rosé, DOC		K	0,75	11,10
304167	Foss Marai Cuvée „Surfine“ Brut		K	0,75	11,60
307607	„Insieme“ Prosecco Spumante extra dry, DOC		K	0,75	8,45
307617	„Insieme“ Prosecco Spumante Brut, DOC		K	0,75	8,35
306147	Mionetto Spumante Vivo, extra dry		K	0,75	5,85
306197	Mionetto Prosecco Spumante Treviso Brut, Prestige Selection, DOC		K	0,75	8,25
306187	Mionetto Prosecco Spumante Treviso extra dry, Prestige Selection, DOC		K	0,75	8,75
304707	Valdo Prosecco Spumante extra dry, DOCG		K	0,75	10,35

Spanien

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	JAHRGANG	VERSCHLUSS	I/FL.	€/FL.
307087	El Miracle Cava Brut, DO, Bodegas Vicente Gandia		K	0,75	6,20
307097	El Miracle Cava Brut Rosé, DO, Bodegas Vicente Gandia		K	0,75	6,20

Frankreich

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	JAHRGANG	VERSCHLUSS	I/FL.	€/FL.
305687	Aimery, Crémant de Limoux Grand Cuvée 1531, Brut, Méthode Traditionelle		K	0,75	10,35
305767	Aimery, Crémant de Limoux Grand Cuvée 1531, Réserve Brut, Méthode Traditionelle	2017	K	0,75	12,30
305667	Aimery, Crémant de Limoux Rosé Brut, Méthode Traditionelle		K	0,75	10,35
305337	Gratien & Meyer Crémant de Loire Brut, traditionelle Flaschengärung		K	0,75	9,90
305327	Gratien & Meyer Crémant de Loire Cuvée Diadem Rosé Brut, traditionelle Flaschengärung		K	0,75	11,55

Cider & fruchtige Schaumweine

















ART.-NR.	BEZEICHNUNG	INH./GEB.	€/FL.
690303	Ostmost Bio Outcider Cider Mild	24 x 0,33	42,80
690313	Ostmost Bio Outcider Cider Wild	24 x 0,33	42,80
646435	Bulmers Original Cider	12 x 0,50	24,30
286255	Magners Irish Cider	12 x 0,568	30,70
690103	Somersby Apfel Cider	24 x 0,33	38,15
283873	Strongbow Cider Gold	24 x 0,33	35,90
283869	Strongbow Cider	1 x 30,00	111,05

Champagner

ART.-NR.	BEZEICHNUNG		JAHRGANG	VERSCHLUSS	l/FL.	€/FL.
340433	Alfred Gratien Brut			K	0,375	20,10
340437	Alfred Gratien Brut			K	0,75	33,20
340438	Alfred Gratien Brut			K	1,50	75,90
340497	Alfred Gratien Rosé Brut			K	0,75	39,40
342407	Bollinger Brut			K	0,75	64,75
340947	Champagner HAUSMARKE			K	0,75	21,80
340902	Heidsieck Monopole Red Top Sec			K	0,20	11,75
340903	Heidsieck Monopole Red Top Sec			K	0,375	20,85
340907	Heidsieck Monopole Red Top Sec			K	0,75	34,25
340727	Krug Grande Cuvée Brut			K	0,75	237,05
341513	Laurent-Perrier La Cuvée Brut			K	0,375	25,30
341517	Laurent-Perrier La Cuvée Brut			K	0,75	39,95
341518	Laurent-Perrier La Cuvée Brut			K	1,50	95,35
341537	Laurent-Perrier Brut Millésimé		2012	K	0,75	58,90
341527	Laurent-Perrier Ultra Brut			K	0,75	62,80
341617	Laurent-Perrier Blanc de Blanc Brut Nature			K	0,75	86,20
341547	Laurent-Perrier Grand Siècle Itération No 25			K	0,75	204,25
341507	Laurent-Perrier Rosé Brut			K	0,75	78,50
340423	Louis Roederer Collection 244			K	0,375	31,05
340427	Louis Roederer Collection 243			K	0,75	56,15
340428	Louis Roederer Collection 242			K	1,50	119,10
340357	Louis Roederer Cristal Brut		2014	K	0,75	308,55
343207	Champagne Maily Grand Cru Brut Reserve			K	0,75	44,95
343267	Champagne Maily Grand Cru Blanc de Pinot Noir			K	0,75	53,80
343217	Champagne Maily Grand Cru Rosé			K	0,75	53,80
340502	Moët & Chandon Imperial			K	0,20	18,40
340503	Moët & Chandon Imperial			K	0,375	31,95
340507	Moët & Chandon Imperial			K	0,75	50,90
340508	Moët & Chandon Imperial			K	1,50	111,40
340509	Moët & Chandon Imperial			K	3,00	399,65
340707	Moët & Chandon Ice Imperial			K	0,75	61,10
340627	Moët & Chandon Ice Rosé Imperial			K	0,75	63,55
340517	Moët & Chandon Imperial Rosé			K	0,75	60,80
340519	Moët & Chandon Imperial Rosé			K	1,50	138,40
340687	Dom Perignon Brut		2013	K	0,75	222,50

AUSERWÄHLT VON DEN BESTEN









ART.-NR.	BEZEICHNUNG		JAHRGANG	VERSCHLUSS	l/FL.	€/FL.
341793	Perrier Jouët Grand brut			K	0,375	32,70
341797	Perrier Jouët Grand brut			K	0,75	45,80
341837	Perrier Jouët Blanson Rosé			K	0,75	68,85
341972	Pommery Brut Royal			K	0,20	15,45
341973	Pommery Brut Royal			K	0,375	28,10
341977	Pommery Brut Royal			K	0,75	44,95
341997	Pommery Brut Rosé			K	0,75	56,75
342197	Pommery Royal Blue Sky			K	0,75	60,70
341907	„R“ de Ruinart Brut			K	0,75	63,25
341967	Ruinart Blanc de Blanc			K	0,75	84,85
341917	Ruinart Brut Rosé			K	0,75	84,85
341918	Ruinart Brut Rosé			K	1,50	186,15
341007	Taittinger Brut Reserve			K	0,75	48,70
341027	Taittinger Brut Prestige Rosé			K	0,75	59,35
341207	Veuve Clicquot Brut			K	0,75	55,55
341217	Veuve Clicquot Rosé			K	0,75	66,50

Champagne Palmer & Co

CHAMPAGNE

Champagne Palmer ist vor allem eine Geschichte von Menschen, die ihre Leidenschaft für die Weinrebe, das Terroir und für den Wein ausleben. Eine Geschichte mit internationaler Ausrichtung seit 1947. Palmer & Co verkörpert eine ganz natürliche Eleganz ohne Übertreibung oder Zurschaustellung, die auf Dauer ausgerichtet ist und Emotionen erzeugt. Palmer & Co, das ist die beständige Suche nach Harmonie und Gleichgewicht, die von den sieben Gründerwinzern initiiert wurde. Die Eleganz und Ausgewogenheit des Stils von Champagne Palmer wird erreicht durch 40 verschiedene Crus auf beachtlichen 415 Hektar Weinbergen, davon über 200 Hektar in Premier- und Grand Cru-Lagen im Montagne de Reims.

Palmer & Co.
CHAMPAGNE

ART.-NR.	BEZEICHNUNG		JAHRGANG	VERSCHLUSS	l/FL.	€/FL.
342563	Champagne Palmer Brut Réserve			K	0,375	29,30
342567	Champagne Palmer Brut Réserve			K	0,75	44,65
342577	Champagne Palmer Blanc de Noirs			K	0,75	68,20
342587	Champagne Palmer Blanc de Blancs			K	0,75	68,20
342597	Champagne Palmer Grand Terroirs		2015	K	0,75	83,10
342607	Champagne Palmer Rosé Solera			K	0,75	57,00

Weine aus zertifiziert biologischem Anbau

SCHAUMWEIN

Sektmanufaktur Strauch , Rheinhessen	EU-zertifiziert	Katalog Seite: 16
---	-----------------	-------------------

DEUTSCHLAND

Weingut Dreissigacker , Rheinhessen	EU-zertifiziert	Katalog Seite: 47
Weingut Wittmann , Rheinhessen	Naturland	Katalog Seite: 50
Weingut Dr. Bürklin-Wolf , Pfalz	Biodivin	Katalog Seite: 52
Weingut Rings , Pfalz	EU-zertifiziert	Katalog Seite: 58
Weingut am Stein , Franken	Naturland	Katalog Seite: 62

ÖSTERREICH

Weingut Jurtschitsch , Kamptal	Biodivin	Katalog Seite: 72
Weinberghof Fritsch , Wagram	Biodivin	Katalog Seite: 74
Weingut Gesellmann , Burgenland	Lacon	Katalog Seite: 78
Weingut Lackner-Tinnacher , Südsteiermark	EU-zertifiziert	Katalog Seite: 80

FRANKREICH

Alphonse Mellot – Domaine la Moussiere	Agriculture Biologique	Katalog Seite: 84
---	------------------------	-------------------

ITALIEN

Castello di Tassarolo	Agri. Bio Dinamica	Katalog Seite: 110
------------------------------	--------------------	--------------------

Weitere BIO-Weine aus den Sortimenten unserer Partner können wir Ihnen kurzfristig bereitstellen!



www.bioland.de



www.ecovin.org



www.demeter.de



www.biokreis.de



www.naturland.de