

## COLET - prickelnd und kreativ

Seit den 70ern widmete sich die Familie COLET dem Weinbau, ab 1987 begann man in Penedés Sekt (damals CAVA) zu erzeugen. In den 90ern schickte der Vater den Sohn Sergi nach Reims, um dort aus erster Hand die Herstellung von Schaumwein zu erlernen.



Seit den 70ern widmete sich die Familie COLET dem Weinbau, ab 1987 begann man in Penedés Sekt (damals CAVA) zu erzeugen. In den 90ern schickte der Vater den Sohn Sergi nach Reims, um dort aus erster Hand die Herstellung von Schaumwein zu erlernen. Wenige Jahre später kreierte Sergi Colet seinen ersten „Traditionelle“ mit den klassischen Rebsorten, Macabeo, Xarel.lo, Parellada, allerdings mit dem Hauptgewicht auf der Rebsorte Xarel.lo, die er wegen Ihrer feinen Säure und ihrer Oxidationsfestigkeit besonders schätzte. Diese

Cuvee ist bis heute erhalten geblieben und erfreut sich großer Beliebtheit ob ihrer Frische und eleganten Frucht, außerdem finden wir bei allen klassischen Sekten, eine mindestens 2 – 4 jährige Flaschengärung, das Prädikat „Extra Brut“ (1.5 g Restsüße). Zudem verzichtet Sergi Colet hierbei auf jedwede Dosage, was den fast völligen Verzicht auf Konservierungsstoffe möglich macht. (Ist nur unter 3g Restsüße möglich).





## Colet Schaumweine - Innovation ist mehr als nur ein Zufall!

2004 trat Die Bodega Colet aus der D.O. Cava aus und in die D.O. Penedés ein. Grund waren die Ambitionen von Sergi Colet mit neuen Rebsorten zu arbeiten, die offiziell nicht in der D.O. Cava zugelassen waren. Jüngster Spross aus dieser Veränderung heißt VATUA (soviel wie „Schöne Überraschung“). Übrigens: Alle Colet-Korken

---

sind mit dem Degorgierdatum versehen, der Kunde kann also jederzeit die Frische des Produktes kontrollieren. Das neueste Projekt von Sergi Colet entstand in Zusammenarbeit mit der „Equipo Navazos“, eine Gruppe von Sherry-Kollektoren (professionelle Sherry-Sammler) und entwickelte daraus 2 Sekte mit 41 und 26 Monate Flaschengärung mit Sherry-Dosagen von Manzanilla-Sherry und Palo Cortado, einem Barrique-gereiften, trockenen Sherry.

Einer der wichtigsten Weinhändler Spaniens, Quim Vila von Vilaviniteca in Barcelona, hat während einer Degustation enthusiastisch bemerkt: „Das wird ein phänomenaler Begleiter zu den verschiedensten Gerichten. Ich danke den beiden visionären Kreatoren Colet und Navazos zu ihrem neuen Cava. Eigenartig, dass bis dahin noch nie ein Weinerzeuger Spanien's auf die bemerkenswerte Zusammenarbeit zwischen Süd und Nord gelangt ist. Aber eben, Innovation ist mehr als nur ein Zufall!“ Die ganze Kollektion der Colet Schaumweine und auch die mit Sherry veredelten limitierten Auflagen (nur auf Anfrage) finden Sie bei [www.dreyer-weine.de](http://www.dreyer-weine.de)

---

**Veröffentlicht von Gourmet Magazin**

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR  
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland  
+49 (0)521-58497757 | [info@gourmet-magazin.de](mailto:info@gourmet-magazin.de) | [www.gourmet-magazin.de](http://www.gourmet-magazin.de)