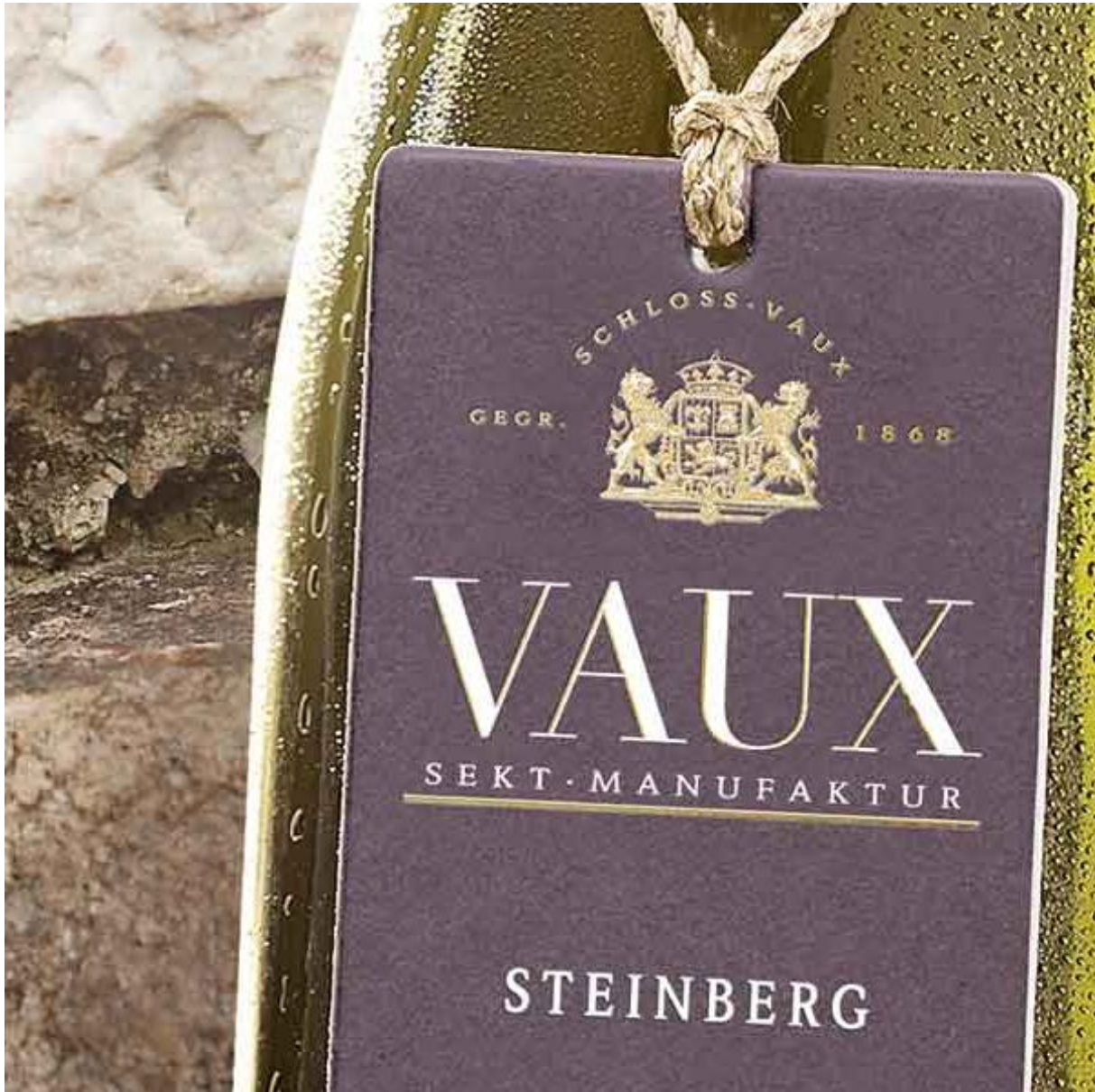


Sektkultur aus dem Rheingau

Die Rheingauer Sektmanufaktur Schloss VAUX leistet mit Nikolaus Graf von Plettenberg seit Jahren Überzeugungsarbeit für das deutsche Sekthandwerk: Spitzenweine aus dem Rheingau veredelt durch die traditionelle Methode der klassischen Flaschengärung.



Die Rheingauer Sektmanufaktur Schloss VAUX leistet mit Nikolaus Graf von Plettenberg seit Jahren Überzeugungsarbeit für das deutsche Sekthandwerk: Spitzenweine aus dem Rheingau veredelt durch die traditionelle Methode der klassischen Flaschengärung. Steinberg, Rudesheimer Berg Schlossberg, Erbacher Marcobrunn, Assmannshäuser Höllenberg - klingende Namen; terroirtypisch, facettenreich - die höchste Kunst der Sektbereitung, an ihr wird bei Schloss VAUX nicht gerüttelt. Typisch VAUX: immer Brut und nach traditioneller

Art vergoren und flaschengereift.

Die Besonderheiten zur Pro Wein - Das Muss zum Probieren in diesem Jahr:



Steinberger Riesling Brut - zweiter Sieger der Goldenen Perle

2010

Der 2008er Riesling von Schloss VAUX aus der Renommier-Lage Steinberg beeindruckte bei der großen Verkostung des Meininger Verlages und des Verbands der Klassischen-Flaschengärer: „Komplexes Riesling Bouquet, auf das so manches Großes Gewächs stolz wäre, super Struktur, edle Perlage, endlos lang“.
Weinwirtschaft 22110

Sauvignon Blanc Brut - der Trend hält an

Schloss VAUX hat mit dieser Sektinnovation den Nerv der Zeit getroffen, die Nachfrage spricht für sich seit der Markteinführung vor zwei Jahren. Der 2008er Jahrgang besticht durch seine Sortentypizität. Ein sehr charakteristischer Rebsortensekt mit feiner Schwarzer Johannisbeer- und Stachelbeernote gebettet in zartem Schmelz. Reich an Finesse. So liebt man Sauvignon, besonders in der Szene-Gastronomie.



Pinot Blanc Brut - aus Trauben aus ökologischem Anbau

Mehrfach prämiert, zuletzt auf der Biofach 2010. Pünktlich zur Pro Wein präsentiert Schloss VAUX den neuen 2009er Jahrgang. Ein frischer, schlanker Weißburgunder Sekt mit filigraner Struktur, dezentem Apfel und Melonenaroma untermalt vom Duft von frischem Heu. Schloss VAUX setzt bewusst ein Zeichen für Lebensmittel

nachhaltiger Qualität.

2008er Rüdesheimer Berg Schlossberg Riesling Brut - Rheingauer Terroir

Die terroirgeprägten Rheingauer Lagensekte von Schloss VAUX ergänzt um einen Spitzensekt aus der berühmten Ersten Gewächs Steillage Rüdesheimer Berg Schlossberg. Aufwändig ausgestattet mit eleganter Kellertafel und handgefertigtem Siegel; Favorit der Sterne-Gastronomie.

Die Treue zur Tradition: der Manufakturedanke

Schloss VAUX steht für kompromisslose Sektbereitung bei Wahrung der Tradition. Und das bedeutet, dass alle Schloss VAUX Sekte nach der traditionellen Methode der klassischen Flaschengärung hergestellt werden. Dabei wird stets sorgfältig darauf geachtet, dass der höchste Qualitätsanspruch von der Traube bis zur edlen Ausstattung gewahrt bleibt. Dafür sorgen nicht zuletzt die über Jahrzehnte gewachsenen persönlichen Kontakte zu den Winzern. Symbol der besonderen Qualität der VAUX Lagensekte ist die einzigartige Kellertafel mit VAUX Siegel.



Die klassische Flaschengärung ist die hochwertigste Methode der Sektbereitung. Bester Grundwein wird unter Zugabe von Hefezellen und Zucker, der so genannten Fülldosage, in die Original-Sektflasche gefüllt, damit die zweite Gärung beginnen kann. Hierbei entsteht innerhalb von ca. vier Wochen durch die Vergärung des Zuckers im Wein die sekttypische Kohlensäure. Nun reift der Sekt über viele Monate auf der sekteigenen Hefe. Und je länger er so ruht, umso besser wird er.

Mindestens 9 Monate muss er nach dem Weingesetz reifen, um den Titel der „klassischen“ bzw. „traditionellen Flaschengärung“ tragen zu dürfen. Dabei wird das Sektaroma umso besser und die Sektperlen bzw. das Mousseux umso feiner, je länger die Lagerung auf der Hefe erfolgt. Nach der Lagerung wird der Sekt durch das Rütteln von der Hefe getrennt. Nach der zweiten Gärung und der Lagerzeit auf der Hefe, müssen die Hefen wieder entfernt werden. Dazu werden die Flaschen in so genannte Rüttelpulte gesteckt. Sie stecken zuerst waagrecht und werden dann traditionell in 21 Tagen aus dieser „Ruhestellung“ peu à peu in die Senkrechte gebracht. Während dieses Verfahrens gleitet das Hefedepot mehr und mehr in den Flaschenhals, der in diesem Stadium kurz vereist wird, um den Vorgang des Degorgierens zu optimieren. Mit Hilfe eines Degorgiereisens wird die Flasche dann geöffnet. Durch den Druck von ca. 5-6 bar fliegt der (gefrorene) Hefepfropfen heraus. Dieser Rohsekt ist stets „extra brut“ – bevor der Sektkorken die Flaschen endgültig verschließt, erhält der Sekt durch die Zugabe der Versanddosage seine gewünschte Geschmacksrichtung. Danach ist der Sekt nach vielen aufwändigen Arbeitsprozessen endlich fertig und wartet darauf, von einem seiner zahlreichen Liebhaber geöffnet und getrunken zu werden.

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 | www.gourmet-magazin.de