

Rosé + Sekt = perfekt

Der österreichische Sekt hat nicht nur einen hervorragenden Ruf – er wird außerdem immer besser. Zwei höchst unterschiedliche Produzenten stellen das mit ihren Rosé-Vertretern einmal mehr unter Beweis.

Von Stephan Burianek *



Hochriegl Rosé

0,75 l, Weinviertel
trocken

Der Rosé des großen Wiener Traditionshauses Hochriegl leuchtet pink im Glas und hat einen zarten, floralen Duft. Genießen Sie ihn gut gekühlt bei der nächsten Gartenparty.

€ 6,99

noch 1J

@ Best. Nr. 7624667
Grundpreis/Liter: € 9,32



Hillinger Secco

0,75 l, Burgenland, Neusiedlersee
trocken

Der Duft erinnert an Erdbeeren, der Gaumen präsentiert sich erfrischend, fruchtig und feingliedrig. Die Säure ist gut integriert und das Finish sehr harmonisch. Perfekt als Aperitif.

€ 10,99

noch 1J

@ Best. Nr. 6845568
Grundpreis/Liter: € 14,65



Trummer Uhdler Sekt

0,75 l, Südburgenland
trocken

Uhdler liegt voll im Trend. Das einzigartige beerig-fruchtige Aroma der Uhdler-Traube macht sich als Sekt besonders gut. Wer Uhdler nicht kennt, sollte ihn auch als Sekt unbedingt einmal probieren.

€ 13,99

noch 2J

@ Best. Nr. 7948459
Grundpreis/Liter: € 18,65

Bilder: © iStock.com/webphotographer



Als wir zur vereinbarten Zeit die „Wine & Dine“-Bar in der Wiener Judengasse betreten, sitzt Peter Szigeti vor einem riesigen Eisbecher und ist im Gespräch mit Filip Franjicevic, dem kroatischen Barbesitzer. Franjicevic kennt einen Winzer auf einer Insel in seiner Heimat, der eine lokale Rebsorte versektet lassen möchte. Kein Problem für die Gebrüder Norbert und Peter Szigeti, die mit ihrer Kellerei im burgenländischen Gols zu den führenden Lohnversektern Österreichs zählen und längst Deals mit Winzern jenseits der Staatsgrenze haben. Ob Sekt aus österreichischen, tschechischen oder ungarischen Trauben – den Szigetis ist bei aller Internationalität eines wichtig: Wenn „österreichischer Sekt“ auf der Flasche steht, dann sollen – trotz der Versektung in Österreich – gefälligst ausschließlich österreichische Trauben in die Flasche gefunden haben. Alles andere wäre irreführend, so Szigeti, immerhin gäbe es ohne (einheimische) Trauben keinen (einheimischen) Sekt.

Man kennt sich aus

Um dem Transparenzgedanken vollends Rechnung zu tragen, ist auf den Szigeti-Rückenetiketten das jeweilige Degorgierdatum angeführt, also jener Tag, an dem der Kronkorken – nach Entfernung der Hefe und nach Hinzufügen der Dosage – gegen einen echten Korken ersetzt wurde. Der österreichische Sektconsument wird anspruchsvoller und verlangt zunehmend nach mehr Information.

Mit dem Wissen steigt das Interesse für vermeintliche Nischenprodukte, womit vielleicht die steigende Nachfrage nach Rosé-Schaumweinen zu erklären ist. Wie alle Szigeti-Sekte werden auch die Rosé-Varianten mittels traditioneller Flaschengärung, der aufwendigsten Schaumwein-Produktionsmethode, hergestellt. Belohnt wird dieser Aufwand mit einem besonders angenehmen Prickeln, dem „Mousseux“, wie Kenner sagen.

Farbenspiele

Wer sich einen Szigeti Cuvée Rosé Brut (Jubiläumsedition) einseht, dem fällt zuerst die besonders intensive Farbe auf. „Die kommt vom Blaufränkisch, wegen seiner dicken Schale, in der sich bekanntlich die Farbstoffe befinden“, erklärt Peter Szigeti. „Außerdem lassen wir ihn vor dem Pressen kurz auf der Maische liegen.“ Neben Blaufränkischem fließt auch der Saft aus Zweigelt-Trauben in die „Cuvée“, wie der Grundwein in der Schaumweinproduktion genannt wird. Das Ergebnis ist ein beerig-fruchtiger Geschmack, der von einer angenehmen Säure durchkreuzt wird – ein typischer Burgenländer eben. Mit einer schönen Frucht punktet auch der feingliedrige Pinot noir Rosé Brut, ein Jahrgangssekt, dessen Trauben auf den Kalkstein- und Schotterböden des Leithabergs gewachsen sind. „Es ist einfach schön, mit einem solchen Material arbeiten zu dürfen“, gibt sich Peter Szigeti lokalpatriotisch.

Tatsächlich kommt das rote „Material“ im österreichischen Sekt sehr häufig aus dem Burgenland. Selbst die Kellerei Schlumberger, die den Großteil ihrer Lieferanten traditionell im Weinviertel hat, bezieht die Trauben für ihren Brut-Rosé aus der Gegend rund um Andau (siehe Weinwelt-Journal, Heft Nr. 50).

Der Süden zeigt auf

Die österreichische Sektproduktion ist kein nördliches Phänomen mehr. Vor wenigen Jahren noch ein weißer Fleck auf der Sektkarte, zeigen in der Südsteiermark nun vereinzelt Winzer mit verblüffend guten Schaumweinen auf. Den Anfang machte das Weingut Polz, das vor einigen Jahren das Weingut Tschette am Pössnitzberg übernahm und auf dessen Weinkeller, gleich neben dem Stammhaus, ein Hotel für gehobene Ansprüche baute. Die Gäste im Gut Pössnitzberg verlangten nach Champagner, was die Familie Polz, die seit jeher Champagner-Liebhaber in ihren Reihen hatte, in dem Vorhaben bestärkte, Vergleichbares mit eigenen Trauben zu versuchen. Der Weinkeller unter dem Hotel wurde zum Sektkeller, in dem alle Flaschen vor



dem Degorgieren auf klassischen Rüttelpulten so lange mit der Hand gedreht werden, bis der Hefesatz ideal auf dem Kronkorken liegt. „Rüttelmaschinen würden sich bei unserer relativ geringen Sprudel-Menge gar nicht rechnen“, sagt Erich Polz, der tatsächlich das unter Sektproduzenten verpönte „Sprudel“-Wort in den Mund nimmt. Ist's Koketterie oder Bescheidenheit? Bei Polz zählen jedenfalls die Taten mehr als Worte. Klar wird uns das, als der Polz Brut Rosé im Glas, nun ja, sprudelt: Anders als bei vielen anderen Herstellern in diesem Land liegt der Fokus bei diesem perfekt moussierenden Schaumwein auf den Sekundäraromen. Eine gut präsente, aber nicht überbordende Frucht verbindet sich darin elegant mit Hefenoten, der fein-beerige Geschmack hält nach dem cremig-weinigen Abgang noch lange an. Ziemlich nobel – und: wow!

„Sekte vom Winzer müssen das Profil des Besseren haben“, sagt Polz trocken. Das ist eine klare Ansage, die er sogleich konkretisiert: „Wir verwenden nur den Most aus der ersten Druckstufe und dosieren so wenig wie möglich.“ Sein Sekt richtet sich „zwar an Champagnertrinker, wir wollen die Champagne aber nicht kopieren“. Eineinhalb Jahre musste der Grundwein für diesen Sekt in großen Holzfässern warten, bevor er zweieinhalb Jahre lang in der Flasche gären durfte. Es mag sein, dass der geringe Zweigelt-Anteil diesem hauptsächlich aus Blauburgunder (Pinot noir) bestehenden Sekt eine gewisse regionale Note verleiht. Der Autor dieser Zeilen würde ihn bei einer Blindverkostung vermutlich dennoch fälschlicherweise für einen guten Champagner halten. Wie auch immer, fest steht: Der österreichische Sekt braucht sich vor den Großen dieser Welt nicht zu verstecken.



Mag. Florian Sperl,
Wein- und
Champagnerexperte

Tscheppe Secco Rosé

Mich wundert es nicht, dass es im Sommer aus praktisch jedem Sektglas rosa schimmert. Seit einigen Jahre ist Rosésekt von keiner Terrasse, Grillfeier oder Gartenparty mehr wegzudenken. Rosé liegt voll im Trend und die Aromen nach Waldbeeren, frischen Kirschen und Zitronen gehören zum Sommer dazu.

Der südsteirische Secco ist ideal zum Anstoßen und angenehm süffig. Die feine Säure, die Beerenaromen und die angenehme Perlage machen ihn zu einem unkomplizierten und erfrischenden Aperitif.

Servieren Sie den Secco Rosé aus dem Hause Tschette gut gekühlt und kaufen Sie lieber eine Flasche mehr ein!

Sekt empfehlungen



Schlumberger Sparkling Rosé

0,75 l, Burgenland
brut

Lachsrosa leuchtet der Sekt-Klassiker aus dem Glas. Der Rosé ist frisch, mit attraktiven Birnen- und Himbeernoten. Probieren Sie den stilvollen österreichischen Sekt zu leichten Vorspeisen.

€ 13,99

noch 1J

Best. Nr. 665193
Grundpreis/Liter: € 18,65



Schlumberger Rosé Secco

0,75 l, Burgenland
trocken

Ein extravaganter Rosé-Sekt neuer Prägung, mit schöner, himbeerroter Farbe. Schönes, aromatisches Bouquet nach Himbeeren, Erdbeeren und Rosen, ausgewogen und mit einer feinen Perlage.

€ 13,99

noch 1J

Best. Nr. 8012524
Grundpreis/Liter: € 18,65



Szigeti Sekt Pinot noir Rosé brut

0,75 l, Burgenland
trocken

Der verführerische Duft nach Vanille, Waldbeeren, Herzkirschen und die gehaltvolle, elegante Struktur machen diesen Sekt zu einem besonderen Geschmackserlebnis.

€ 16,99

noch 2J

Best. Nr. 1086027
Grundpreis/Liter: € 22,65



Polz Brut Rosé

0,75 l, Südsteiermark
brut

Gekellert aus südsteirischen Pinot noir Trauben, durfte der Brut Rosé dann zwei Jahre reifen, um sein feines Mousseux und die nussigen Brioche-Aromen zu entwickeln.

€ 20,49

noch 2J

Best. Nr. 7581670
Grundpreis/Liter: € 27,32



Bründlmayer Brut Rosé

0,75 l, Niederösterreich
brut

Der animierende Duft nach Erdbeeren, Karamell und Grapefruit sowie der cremige, elegante Stil machen Bründlmayer's Brut Rosé zu einem der besten Rosé-Schaumweine des Landes!

€ 23,99

noch 2J

Best. Nr. 1054705
Grundpreis/Liter: € 31,99



Tscheppe Secco Rosé

0,75 l, Steiermark
trocken

€ 6,99

noch 1J

Best. Nr. 7749414
Grundpreis/Liter: € 9,35

Bilder: li. oben © iStock.com/SolStock; re. oben Alexander Chaikin/Shutterstock.com