

Prickelnde Vielfalt

AUF EINEN BLICK



Ob mineralisch oder fruchtig, spritzig oder cremig, leicht oder wuchtig – die Vielfalt der österreichischen Schaumweine ist beachtlich. Wie findet man nun aber den „richtigen“ Sekt für seine eigenen Bedürfnisse? Mit dieser Ausgabe präsentiert die INTERSPAR weinwelt eine neue Österreich-Schaumwein-Map, die Ihnen künftig bei der Kaufentscheidung helfen soll.

Von Stephan Burianek*

* Mag. Stephan Burianek ist freier Fachjournalist für Reise- und Genuss-themen.

ÖSTERREICH-SCHAUMWEIN-MAP

leicht



fruchtig

mineralisch



wuchtig



Chardonnay verfügt über die Fähigkeit, Boden und Klima in komplexen Geschmacksbildern widerzuspiegeln. Dies zeigt er etwa im Sekt St. Georgen g. U. Große Reserve von Peter Szigeti.

Sekt ist nicht gleich Sekt – das wissen alle, die schon einmal das Sektsortiment der INTERSPAR weinwelt durchstöbert haben. Weil die österreichischen Sekte in den vergangenen zwei Jahrzehnten ein beachtliches Niveau erreicht haben, sind sie in ihrer Bedeutung längst mehr als das obligate Glas bei Hochzeiten, Jubiläen oder Geburtstagen – sie werden nämlich mittlerweile immer und überall getrunken. Weil die österreichischen Sekte so unterschiedlich schmecken, ergibt es Sinn, sich mit ihren Unterschieden zu beschäftigen – das hilft bei der Suche nach dem „richtigen“ Sekt sowohl für den persönlichen Geschmack als auch für den jeweiligen Anlass.

Im Prinzip gelten bei der geschmacklichen Einordnung eines Schaumweins ähnliche Kriterien wie bei einem Stillwein: Ein Sekt kann beispielsweise wuchtig-breit sein oder

spritzig-leicht, und er kann den Gaumen mit fruchtigen oder eher mineralischen Noten umgarnen. Die fruchtigen Vertreter gelten im Allgemeinen als süffiger, die mineralischen als eleganter. Auch wenn die österreichischen Sekte tendenziell fruchtbetont daherkommen, zaubern manche Produzenten mitunter auch würzige Tiefen in ihre Flaschen.

MINERALISCH ODER FRUCHTIG?

Die Paraderebsorte für eine elegante Charakteristik ist zweifellos der Chardonnay (eine der drei Hauptrebsorten im Champagner). Man erkennt ihn an seiner buttrigen Note, und er verfügt über die Fähigkeit, die Böden und das Klima seiner Herkunft in komplexen Geschmacksbildern widerzuspiegeln. Ein herausragender Vertreter die-

ser Richtung ist der Szigeti-Sekt St. Georgen g. U. Große Reserve, für den ausschließlich Chardonnay-Trauben aus einer Einzellage in St. Georgen am Leithagebirge verarbeitet wurden. weinwelt-Leser wissen: Das Leithagebirge ist für seine kalkhaltigen Böden bekannt und daher ideal für eine Burgundersorte wie den Chardonnay.

Auf der anderen Seite der Skala erfreuen sich aromatische Rebsorten wie der Gelbe Muskateller bei den Österreichern einer großen Beliebtheit. Von dieser Geschmacksrichtung gibt es eine ganze Reihe an unkomplizierten, süffigen Sekten, etwa den Polz Frizzante, der in Kooperation mit der INTERSPAR weinwelt entstand und seit Beginn an ein Bestseller ist. Sein typischer Rebsortencharakter aus Holunderblütenaroma und Zitrusnoten garantiert nicht zuletzt an heißen Tagen großen Trinkspaß.

Bild: © Severin Koller, open 121



Im Weingut Steininger weiß man um das Geheimnis des hochwertigen Perlweins: Die Grundweine sind mittels traditioneller Flaschengärung gereifte Stillweine.



Die Kellereien von Schlumberger erzählen eine 300-jährige Geschichte.

Bilder: © Chris Rogl Photodesign, BILDAGENTUR ZOLLES, KEA, Oleksandr/stock, Adobe.com



SCHAUMWEIN & ESSEN

Die Österreich-Schaumwein-Map hilft Ihnen vielleicht auch bei der Frage nach der idealen Sektbegleitung zu Ihren Speisen. Mittlerweile können Sektfreunde nämlich ganze Menüfolgen mit Prickelndem abdecken. Schon probiert? Das ist jetzt nur ein Vorschlag: Zu italienischen Crostini oder klassischen Antipasti könnten Sie mit etwas Süffigem beginnen, wie beispielsweise mit dem Muskat Ottonel von Szigeti. Zum Pasta-Hauptgericht wäre vielleicht ein komplexer Sekt wie der Potzinger Brut 1860 eine Option. Und wenn Sie den Magen mit feinem Käse schließen möchten, dann ist der Traminer-Sekt vom Weingut Steininger bestimmt kein Fehlgriff. Das ist, wie gesagt, nur ein Vorschlag, aber wir sind uns sicher: Sie und Ihre Gäste werden eine Freude haben.

// SCHAUMWEIN SOLL GUT GEKÜHLT GETRUNKEN WERDEN. ABER EISWÜRFEL SIND EIN ABSOLUTES NO-GO! SIE ZERSTÖREN DAS WUNDERBARE PRICKELN DIESER TROPFEN. //



Mag. Florian Sperl,
Schaumwein- und Champagner-
experte bei INTERSPAR

VIEL DRUCK ODER WENIG?

Was Schaumweine von Stillweinen unterscheidet, ist natürlich das prickelnde Kohlendioxid. Wir wollen weder zu technisch noch zu juristisch werden, daher sei nur so viel gesagt: Je mehr Druck die Perlen auf den Korken ausüben, desto spritziger ist der Sekt. Es stimmt übrigens nicht, dass Sekte mit geringem Druck („Perlwein“, „Frizzante“) von sich aus minderwertiger sind als ihre spritzigeren Vertreter („Spumante“). Ein gutes Beispiel für sehr hochwertige Produkte mit vergleichsweise geringem Druck sind die Sekte vom Weingut Steininger in Langenlois, das eine ganz eigenständige Philosophie verfolgt: Als Grundweine werden gereifte, gleichsam „fertige“ Stillweine herangezogen, wodurch die mittels traditioneller Flaschengärung hervorgerufene Perlage einen hohen Grad an Cremigkeit aufweist.

DRY ODER TROCKEN?

Wie beim Stillwein kann auch beim Sekt außerdem zwischen trocken und süß unterschieden werden. Wobei die offiziellen Begriffe gelegentlich in die Irre führen: Dass „brut“-Sekte relativ trocken (wörtlich: „herb“) sind, dürfte bekannt sein. Warum aber schmeckt „dry“ süß, obwohl

es mit „trocken“ übersetzt werden kann? Das hat historische Gründe: In der Champagne, wo diese Begriffe entstanden, wurden die Schaumweine ursprünglich sehr süß getrunken, sodass die bis heute für die Bezeichnung „dry“ gültige Zuckergradation dem damaligen Gaumen als vergleichsweise trocken erschien. Wie auch immer: Anders als bei Stillweinen hat der Süßegrad bei Schaumweinen in der Regel nicht mit dem Reifegrad der Beeren zu tun, sondern mit der sogenannten „Dosage“ – einer nachträglichen Zuckerzugabe am Ende des Herstellungsprozesses. Die Vielfalt der heimischen Sekte spiegelt das breite Spektrum der österreichischen Weinproduktion wider: Neben mehreren unterschiedlichen Rebsorten, die immer häufiger reinsortig ausgebaut werden, sind hierbei die unterschiedlichen Regionen zu nennen. Galt früher das Weinviertel, das in klimatischer Hinsicht der Champagne nicht unähnlich ist, als ideales Gebiet für „versekbares“ Traubenmaterial, wird nun quasi überall Sekt produziert. Den Anfang machte seinerzeit die Kellerei Szigeti im Burgenland – die überdies die ersten reinsortigen Sekte aus Grünem Veltliner und Welschriesling auf den Markt brachte –, und längst kommen auch aus der Steiermark hervorragende Sekte, etwa jene von Potzinger und von Polz.

MEINE EMPFEHLUNG

Bereits in der vierten Generation wird das Familienweingut Polz betrieben. Berühmt sind vor allem dessen Weißweine, aber auch bei den prickelnden Schaumweinen hat man sich einen Namen gemacht. 2006 haben Erich und Walter Polz mit großer Leidenschaft mit der Sektproduktion begonnen und damit auch eine große Tradition der Südsteiermark wiederbelebt. Mit dem Frizzante Rosé geht man heute den innovativen Weg ein Stück weiter. Gekeltert wird der Rosé aus reifen Zweigelttrauben. Die sorgen nicht nur für die schöne hellrosa Farbe, sondern vor allem auch für ein herrliches Aroma nach frisch gepflückten Waldbeeren und roten Früchten. Am Gaumen präsentiert sich der Frizzante schön balanciert und fruchtig. Dank seiner gut eingebundenen Säure und der schönen Perlage wirkt er besonders trinkanimierend. Rosé Frizzante ist ein besonders vielseitig einsetzbarer Begleiter, etwa zu kleinen Vorspeisen als Aperitif, zu Desserts und Käse sowie auch zur spicy Asia-Küche.

Polz Frizzante Rosé

0,75 l, Österreich
trocken

6⁹⁹

Grundpreis/Liter: € 9,32
Nr. 2020003204418



Bilder: © Helge Kirchberger Photography, Oleksandr/stock, Adobe.com

Bilder: © karepa, Oleksandr/stock, Adobe.com



1 Kattus Sekt Organic Bio

0,75 l, Österreich
trocken

Der erste Bio-Sekt aus dem Hause Kattus! Die heimische Veltlinertraube sorgt für die feine Aromatik und flotte Säure. Ein Schaumweinvergnügen für Genießer mit bewusstem Lebensstil.

Als Aperitif, zu leichten Fischgerichten.

8⁹⁹

Grundpreis/Liter: € 11,99
Nr. 2020003125300

2 Szigeti Sekt Muskat Ottonel

0,75 l, Burgenland
extra dry

Exotische Vielfalt nach Orangenzenen, Mango, Trauben, Blüten und Lychee in der Nase. Ein ausdrucksstarker und voluminöser Sekt, der richtig viel im Glas zu bieten hat.

Ideal zu Süßem wie Lemon-Tarte oder Mandelkuchen, oder auch zum Käse.

14⁶⁹

Grundpreis/Liter: € 19,59
Nr. 1085990

3 Schlumberger Sekt White Ice Secco

0,75 l, Burgenland
trocken

Feines Aroma nach frischen Muskattrauben, frisch und harmonisch am Gaumen. Der Sekt wurde so kreiert, dass er auch mit Eiswürfeln im Glas sein volles Potenzial entfaltet.

Am besten pur oder ausnahmsweise auf Eis genießen.

14⁹⁹

Grundpreis/Liter: € 19,99
Nr. 7524974



4 Stefan Potzinger Sekt Brut Rosé 1860

0,75 l, Steiermark
brut

Leuchtend lachsrosa im Glas, feiner Duft nach roten Beeren, Pfirsich und Kirsche. Lang anhaltendes Mousseux, schöner Säurebogen, fruchtiger Touch am Gaumen, gute Länge.

Als exklusiver Aperitif oder zu Sushi.

19⁹⁹

Grundpreis/Liter: € 26,65
Nr. 2020003152399

5 Bründlmayer Sekt Brut Rosé

0,75 l, Niederösterreich
brut

Animierender Duft nach Kirschen und Walderdbeeren, mit etwas Zitrus und Biskuit unterlegt. Am Gaumen cremig, mit eleganter Säure und Mineralik ausgestattet.

Ein edler Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten.

25⁹⁹

Grundpreis/Liter: € 34,65
Nr. 1054705

6 Steininger Riesling Sekt Heiligenstein

0,75 l, Niederösterreich
trocken

Was für ein Sekt: Tiefe Mineralik trifft auf die Frucht nuances von Blutorangen und Steinobst wie z. B. Pfirsich, dann dichte, rauchige Noten, eine balancierte Säure, mundfüllend und kraftvoll.

Zum feierlichen Anstoßen bei einem schönen Anlass.

37⁹⁰

Grundpreis/Liter: € 50,53
Nr. 1088229

