

# Originalverkorkt

*über flüssige und überflüssige Eskapaden*

---



## Zum Stand des deutschen Burgundersektes – eine Probe in 25. Kapiteln

30./Jan/24 · von Christoph Raffelt · [Schreibe einen Kommentar](#)

Letzten Freitag ist im [Trink Magazin](#) ein Artikel zu deutschen Burgunder-Sekten von mir erschienen. Dazu gibt es nun die Ergänzung in Form der Zusammenfassung eines Tastings, das ich Ende November mit einigen professionellen wie engagierten privaten Weinfreunden durchgeführt habe, um einen Blick auf den aktuellen Stand deutscher Burgundersekten zu werfen. Sie bilden neben den Rieslingen-Sekten die zweite Säule. Riesling-Sekten sind auf Grund ihres Alleinstellungsmerkmals – nur in Österreich gibt es ähnliches – sicher noch etwas bekannter, aber die Burgundersekten gewinnen immer mehr Aufmerksamkeit. Es gibt die klassischen Cuvées, die – wie in der Champagne – aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier bestehen können. Es gibt aber auch solche mit Weißburgunder, der hier eine andere Tradition hat als in der Champagne, wo er nur selten vorkommt. Es gibt aber auch eine kleine Anzahl reinsortiger Pinot Meunier (Schwarzriesling oder Müllerrebe im Deutschen), eine kleine Anzahl Weißburgunder-Sekten, eine etwas größere Zahl an reinsortigen Chardonnay und deutlich mehr reinsortige Spätburgunder.

In der Probe habe ich vorzugsweise vergleichbare Weine nebeneinander gestellt, aber nicht immer. Der erste Teil hat sich mit Sekten befasst, die im Wesentlichen frisch degorgiert waren. Dann gab es eine Essenspause mit einer Magnum-Flasche *Griesel 2013 Pinot Brut Nature* aus Nico Brandners erstem Jahrgang. Ein Sekt, der aus der einfachen Linie des Hauses stammt und sich hervorragend entwickelt hat.

Neben den Burgundersekten gab es ein paar eingestreute Piraten. So hatte ich zwei Champagner mit untergebracht, einen Piwi-Sekt und einen Silvaner-Sekt von Rudolf May. Es war also für Abwechslung gesorgt.



### 1. Aldinger, Cuvée 530, 11/23

Zum Zeitpunkt des Tastings – ich habe die Flasche, die mir Matthias Aldinger geschickt hat, vor Ort degorgiert – war der Sekt noch nicht veröffentlicht. Mit der 530, benannt nach der 530. Weinlese der Familie Aldinger im Jahr 2022 beginnt die Zählung. Der Sekt hat eine elfmonatige Flaschengärung hinter sich. Der Grundwein war bei 4 Gramm Restzucker bei 8,6 Gramm Säure stehengeblieben. Die hat er mitgenommen und hat keine Dosage mehr erhalten. Der Grundwein – Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier – hat einen leicht oxydativen Ausbau im Edelstahl erhalten.

Das war ein duftiger, kalkig-kreidiger Auftakt mit feinen Autolyse-Noten und weißen Blüten neben zitrischer und gelbfleischiger Frucht. Man merkt die Kreide bzw. Gips vor allem im Finale, vorne am Gaumen ist ein wenig Süße, die sich aber schon sehr gut mit dem Rest verbindet, dann wurde bei dieser frisch degorgierten Flasche die Hefe zunehmend dominanter.

**Nicht bewertet, da frisch degorgiert**



Dostert & Min Zeven



Aufricht & Aufricht



May & Krack

### 2. (2018) Jonas Dostert, Chardonnay Crémant Brut Nature 11/21

Jonas Dostert ist kein ausgewiesener Schaumweinerzeuger. Der Winzer an der Obermosel macht das nur ab und zu. Aber ich wollte einfach zum Auftakt des Tastings mal was Ungewöhnliches und Rares auf den Tisch stellen. Ich mag es ja immer, Sachen auf den Tische zu stellen, die noch kaum jemand im Glas hatte. Der *Crémant* von Jonas war so etwas. Er war nicht dafür gemacht, mit den Großen mitzuhalten, sondern Freude zu bereiten. Er hatte in der Nase etwas Reduktives, das an Freitag-Tasche erinnert. Dazu kam Gestein, eine zitrische Frucht mit Zesten, etwas Lanolin und Wachs sowie etwas leicht Laktisches. Das war ein schöner, unkomplizierter, leicht druckvoller und frischer Auftakt.

**Punkte: 86**

### 3. 2019 Min Zeven, Bruut & Bruizend Brut Nature 06/21

Dieser 2019er *Min Zeven* stammt aus Flevoland in den Niederlanden. Es war eine von 777 Flaschen.

Min Zeven heißt, dass die Reben sieben Meter unter Normalnull stehen und in einem Boden wurzeln, der vor 80 Jahren noch Meeresgrund war. Dass der kleine Weingarten mit den drei pilzwiderstandsfähigen Rebsorten Sauvignier Gris, Sauvignac und Hibernat bestockt wurde, hat geholfen, ohne synthetische Pflanzenschutzmittel und ohne Kupfer auszukommen. Der Grundwein wurde im Edelstahl spontan vergoren und verblieb zehn Monate auf der Vollhefe, dazu kamen 13 % Reservewein aus 2018. Der Grundwein lagerte anschließend in gebrauchten Barriques. Auch die zweite Gärung in der Flasche erfolgte mit weinbergseigenen Hefen. 12 Monate blieb dieses erste Degorgement auf der Hefe. Bevor er im Juni 2021 degorgiert wurde. Der Grund, weshalb ich ihn auf den Tisch gestellt habe, war ein ähnlicher wie bei dem Crémant von Jonas. Aus der Runde hatte noch niemand diesen Sekt im Glas gehabt Silvia Nowak, in der Weinszene besser bekannt als Cordula Eich, ist in 2023 verstorben, nachdem sie anderthalb Jahrzehnte gegen ihren Krebs gekämpft bzw. mit ihm gelebt hatte. Der Aufbau dieses Weinguts war ihr Herzensprojekt, das sie noch realisieren konnte. Unterstützt wurde sie beim Erzeugen des Sektes von Familie Raumland.

Der *Bruut & Bruizend* wirkte zunächst duftig, dann zunehmend etwas herb, fast ein wenig verbrannt wirkend mit einer etwas unangenehmen Schwefelnote und laktischer Joghurt-Note. Wäre dieser Schwefelholz-Ton nicht dagewesen, wäre es ein schöner Sekt mit sehr guter Struktur am Gaumen und einem angenehmen Druck. Vielleicht gibt sich diese Note irgendwann wieder. Bei der ersten Flasche war er mit nicht aufgefallen.

**Punkte: 85,5**

#### **4. 2019 Johannes Aufricht, Blanc de Blanc Brut Nature 04/23**

Mit diesem Sekt sind wir ins eigentliche Geschehen eingetaucht. Dieser Sekt stammt nicht vom Weingut Aufricht in Stetten am Bodensee, auch wenn dort ebenfalls Johannes Aufricht die Weine verantwortet. Es stammt aus seinem eigenen kleinen Weingut, in dem ein Chardonnay, ein Pinot Noir und dieser Blanc de Blanc entstehen. Johannes hat das Glück, dass Vater und Onkel bereits vor 30 Jahren Chardonnay-Reben an einem kühlen, kalkgeprägten Ort gepflanzt haben und in Frankreich vor Ort: Monrachat-, (goldgelb und etwas mehr Fülle) Meursault- (reifer, salzig) und Champagne-Selektionen (Säure) erworben haben. Diese Reben nutzt Johannes jetzt für Chardonnay und Sekt. Gepresst wird mittlerweile auf einer Marzola-Presse. Die Grundweine vergären alle im Holz und werden dort auch kurz ausgebaut. Der 2019er *Blanc de Blanc* lag ein Jahr länger auf der Hefe als der 2020er.

Der 2019er *Blanc de Blanc Brut Nature* erinnerte an Zitronen und Yuzu, Kakaonips und etwas Karamell mit gutem Zug am Gaumen. Das Mousseux war schon recht fein und der Druck sehr angenehm. Der Sekt ist mutig und *straight*. Die null Dosage merkt man hier. Im Finale wirkte der Sekt

salzig, mit feiner Hefe und schöner Cremigkeit. Das war schon sehr komplett.

**Punkte: 89,44**

#### **5. 2020 Aufricht, Blanc de Blanc Brut Nature 04/23**

Der 2020er Jahrgang wirkte deutlicher kühler und kreidiger, sehr klar und noch straighter. Auch am Gaumen ist das noch mal eine andere Nummer. Auch dort wirkt er kühler, druckvoller, purer, saftig und salzig, geradezu Mundwasser ziehend. Dabei hat er nicht ganz die Länge, die man sich wünscht und wirkt letztlich ein wenig unterkomplex. Schon vor Ort hatte ich damals das Gefühl, als ich die Sekte zusammen mit Johannes probiert habe, dass der Mittelweg aus beiden Sekten für mich der noch stimmigere wäre. Und vielleicht hätte der 2020er ein genauso langes Hefelager bekommen sollen wie der 2019er. Nichts desto trotz waren das ja immerhin die ersten beiden Sekte, die er gemacht hat und dafür ein starkes Debut.

**Punkte: 88,33**

#### **6. 2017 Rudolf May, Retzstadter Langenberg Silvaner Sekt Brut Nature**

Natürlich gehört ein Silvaner-Sekt nicht wirklich in einer Veranstaltung mit Burgunder-Sekten, aber immerhin hat der Silvaner – im Gegensatz zum Riesling – schon im ausgehenden Mittelalter zu den fränkischen und nicht zu den hunnischen Sorten gehört. Und außerdem ist Rudolf Mays 2017er *Retzstadter Langenberg Silvaner Brut Nature* von 50 Jahre alten Muschelkalkweinbergen einfach mal das Beste, was ich schäumend aus dieser Rebsorte kenne. Und da ich missionarisch umtriebiger bin, kam der Sekt auf den Tisch.

Es begann mit einer leicht wachsigem Nase die dann in gelbes reifes und teils gedörertes Obst überging, Dazu kamen Bitterorangen, etwas Noisette und Patisserie. Am Gaumen zeigte sich trotz null Dosage zu Beginn eine leichte Süße mit Hefeteig. Dann wurde der Sekt zunehmend trockener und straighter. Die Wachsigkeit blieb, ohne zu stören. Ebenso die Reife der gelben Frucht, ohne zu viel zu sein. Dafür bot der *Retzstadter Langenberg Silvaner* Noten von Gestein, etwas Herbes von Zesten, etwas Florales, zudem leicht Minziges und auch einige Gerbstoffe. Man merkte ihm an, dass er schon viel kann, aber in ein paar Jahren noch mehr können wird.

**Punkte: 89,11**

#### **7. 2018 Sekthaus Krack, Freundeskreis Grande Cuvée Brut Nature**

Das wurde auch beim *Freundeskreis* der Familie Krack schnell klar. Die 2018er *Grande Cuvée* aus 50 % Chardonnay, 35 % Spätburgunder und 15 % Meunier aus Weinbergen rund um Deidesheim kann schon sehr viel, wirkt noch verhalten, man spürt aber das große Potential. Ausgebaut wurde der Grundwein in einer Mischung aus Tonneaux, Stückfässern und etwas Edelstahl. Der Sekte wirkte

charmant mit ein wenig Praliné, Darjeeling und Patisserie, etwas Ananas und ein paar tropischen Noten. Am Gaumen wirkte er ebenso tropisch ohne kitschig zu werden, aus dem Charmebolzen im Duft wurde ein knackiger, saftiger, kreidiger Wein mit Zitronensaft und Zesten, ordentlich Druck und leichter Phenolik. Der hat, wie gesagt, noch nicht so ganz seine Mitte gefunden, aber das ist nur eine Frage der Zeit.

**Punkte: 89,66,**

#### **8. Christmann & Kauffmann, Cuvee No. 203 Brut Nature (20, deg. 23)**

Über das Sektweingut Christmann & Kauffmann wird in meinen Kreisen mindestens so viel geredet wie damals, als Matthieu Kauffmanns »Erstgegorener« bei von Buhl erschien. Die No. 203, eine Cuvée aus 50 % Spätburgunder, 25 % Weißburgunder und 25 % Chardonnay, vergoren im großen Holzfass und aus biologisch bewirtschafteten Gimmeldinger, Königsbacher und Mußbacher Lagen stammend, wirkt jetzt schon außerordentlich komplett. Alle Trauben wurden im August 2020 gelesen, das Hefelager dauerte 25 Monaten. Danach wurde der Sekt ohne Dosage (Brut Nature) im April 2023 dégorgiert und im Oktober in Verkehr gebracht.

In der Nase bot der Sekt eine gelungene Mischung aus Gebäck mit etwas Ingwer und kandierten Zitronen. Man merkte ihm die Frische und die Präzision schon an. Am Gaumen wirkt der Sekt noch unruhig, dabei straight und saftig. Auch hier gab es Zitrusnoten, herbe und leicht süße aber weniger Lemoncurd als kandierte Zesten. Auch die Autolyse, war hier spürbar, dazu gab es einen prickelnden Druck. Ein Sehr kompletter Sekt, der einfach noch mehr Lagerzeit benötigt.

**Punkte: 91,22**

#### **9. Alexandre Chaillon, »Domaine d'Aÿeurs« (18/19) Extra Brut**

Als Piraten hatte ich diesen Champagner eingeschmuggelt. Seit 2017 erzeugt Alexandre Chaillon in Aÿ, im Grand Vallée de la Marne Champagner. Seine Weinberge liegen in den Coteaux Sus d'Épernay in Pierry und Brugny, geprägt von Kalk, Mergel und Ton. 50 % des Champagners stammen aus 2018, 50 % aus 2019. 54 % sind Pinot Noir, 40 % Chardonnay, der Rest Meunier. Ausgebaut wurde der Grundwein in Tonneaux, 23 Monate für 2018, 11 Monate für 2019. Degorgiert wurde im Januar 2023 mit 2,4 Gramm Dosage.

Der Schaumwein hat knackige Noten mit reifen Noten verbunden. Neben vielen frischen zitrischen Noten und knackigem Kernobst gab es auch mürbe Apfelaromen. Dazu kamen kalkige Noten, Blüten und Kräuter. Das wirkte im Duft sehr balanciert. Am Gaumen besaß der Champagner von allen frisch degorgierten Schaumweinen vielleicht die deutlichste inneren Harmonie von Kraft und Druck, knackigen und mürben Mostapfelnoten und feiner Hefe. Das Mundgefühl ist war cremig, fordernd

und druckvoll mit viel mundwässernder Kreidigkeit und Salzigkeit im Finale.

**Punkte: 92,22 (inoffizieller vierter Platz, aber als Pirat außerhalb der Wertung)**



Christmann&Kauffmann & Chaillon



Aldinger & Keller



Feiden & Schnaitmann

### 10. 2016 **Aldinger**, Brut Nature

Zu den festen Konstanten in der Spitze des deutschen Sektes gehört seit Jahren der *Aldinger Brut Nature*. Der 2016er ist eine Assemblage aus 38 % Chardonnay und je 31 % Meunier und Pinot Noir aus dem Untertürkheimer Gips. Bis 2016 wurden die Rebsorten immer zusammen gelesen und vergoren wie bei einem gemischten Satz. Die Traubenlesen erfolgte zwischen dem 13. und 15.9.2016, die Tirage am 7.7.2017 – bis dahin lag der Wein im gebrauchten Barriquefass. Degorgiert wurde schließlich am 12.7.2022 mit 0 Gramm Dosage.

Der *Brut Nature* präsentierte sich im Duft dezent blütenduftig, zitrisch und knackig, aber auch reif und gereift mit Brioche und Lemoncurd. Am Gaumen war die Cuvée sehr präsent, griffig, straight, fast karg, aber auch leicht mürbe mit Noten von Sanddorn, Curry, herber Frucht und Zesten, ohne verspielt zu sein. Das ist kein Aperio-Sekt sondern ein kraftvoller Vertreter zum Essen mit feinem Mousseux und der für den Gips so typischen leichten Rauchigkeit und Mineralität, herbfruchtig, pur und präzise.

**Punkte: 90**

### 11. 2016 **Franz Keller**, Grande Cuvée Brut Nature

Der als *Grande Cuvée* getarnte Sekt ist ein *Blanc de Blancs* aus 100 % Chardonnay, der 52 Monate lang auf der Hefe lag und im November 2019 degorgiert wurde. Ich gehe davon aus, dass der Grundwein von Franz Keller – Schwarzer Adler stammt und der Sekt schließlich bei der Privat-Sektkellerei Reinecker erzeugt wurde. Zumindest sind die Reineckers und die Kellers eng befreundet, besitzen zusammen das Weingut am Klotz und die Reineckers haben die Sektkompetenz in Baden. Ich hätte auch gerne einen Sekt von Ihnen mit dabei gehabt, aber irgendwann musste ich das Feld schließen.

Die *Grande Cuvée* war für mich ein runder, kompletter und gereifter Wein. Vielleicht war er mit insgesamt etwas zu reif, wachsig, sehr stoffig und etwas belegt aber mit viel Kraft und Substanz, leichtem Gerbstoff und mürben Noten. Eigentlich hätte ich den Sekt als Chardonnay etwas weiter vorne einsortieren müssen, aber in meiner ursprünglichen Planung hatte ich mich von dem Namen verwirren lassen.

**Punkte: 89,88**

#### **12. 2019 Tobias Feiden, Blanc de Noir Brut Nature**

Nach einem so lange gereiften Sekt hatte es der *TF Brut Nature* von Tobias Feiden ein wenig schwerer. Alles auf null und mit reinsortigen Sekten von roten Trauben neu starten. Der Sekt wurde aus Trauben erzeugt, die in einem erstklassigen, nach Süden ausgerichteten und steilen Teil des Gewinner Domgartens vom Schiefer gelesen wurden. Er wurde ohne Intervention vergoren und nach der Gärung in der Flasche 30 Monate lang auf der Hefe belassen, bevor er im Januar 2023 ohne Dosage degorgiert wurde. Der Sekt zeigt Gerbstoff, Apfelmose, rote Beeren, etwas Blutorange mit Zesten, Tabak und etwas Hefe. Am Gaumen wirkt er noch leicht unruhig im Mousseux, stoffig, saftig mit roter Frucht und gelber Frucht und leicht kernig mit feinsten Oxydation in den mürben, hefigen Kernobstnoten. Das hat mir sehr gut gefallen.

**Punkte: 88,57**

#### **13. 2018 Schnaitmann, Blanc de Noir Brut Nature**

Ich hätte, sehr gerne den *2015er Blanc de Noir Brut Nature* aus Meunier-Reben vom Gipskeuper auf den Tisch gestellt, aber es war der *2018er* mit 50 Monaten Hefelager. Der Sekt lagert in alten Bunkern unter Stuttgart und ich frage mich, ob es wohl die gleichen Bunker sind, in denen auch Aldingers Flaschen liegen. Wie auch immer. Der *2018er* erreicht die Klasse des *2015ers* im Moment nicht, was meiner Ansicht nach daran liegt, dass er noch länger auf der Flasche reifen sollte.

Bei diesem Meunier gab es eine deutliche Reduktionsnote, die sich in einem Aroma von Feuerstein ausdrückte. Dazu kam trüber Apfelsaft, Zitronen, etwas Dill und Hefe. Am Gaumen wirkt der Sekt druckvoll, aber unruhig, griffig, aber gedeckt. Die Perlage war schon sehr fein, vom Typ her wirkte der Sekt eher wenig und noch unfertig. Das muss man einfach auf Widervorlage weglegen.

**Punkte: 88,42**

#### **14. 2017 Griesel & Compagnie, Pinot F Granit (Auerbacher Fürstenlager)**

Der volle Name des Sektes lautet *Auerbacher Fürstenlager Pinot Noir Granit -F-*. Die Lage an der Hessischen Bergstrasse gehört fast komplett dem Eigner des Sekthauses Griesel. Sie ist geprägt von Granitböden, von denen nur die besten Trauben verwendet werden. Das Hefelager dieses in

Tonneaux ausgebauten Grundweines betrug 58 Monate, bevor der Sekt im Juni 2023 mit null Gramm degorgiert wurde. Das ist kein Sekt für Nebenbei oder als Aperó, sondern für fortgeschrittene Puristen. Es ist ein Powerhouse mit immenser Kraft, viel Rauch und Tabak, Nüssen und Hefe, Brotkruste und Pfeffer, etwas Gummiboot-Reduktion, knackigem und mürbem Kernobst, Zitrus und Pfeffer. Am Gaumen wirkt er tief und würzig, griffig und fest mit feinem Mousseux und einem herben, saftigen, mineralischen und salzigen Finale. Ein Sekt für das nächste Jahrzehnt – aber eigentlich noch nicht für jetzt. Lasst ihn liegen, er wird es euch danken.

**Punkte: 89,5**

#### **15. 2016 Bardong, Assmannshäuser Hinterkirch Blanc de Noir Brut**

Die Lage Hinterkirch liegt unweit des berühmten Höllenberges und ist mit diesem die beste Lage im Ort. Natürlich ebenfalls Schieferboden und Steilhang. Wir haben den Sekt nicht bewertet, weil das peinlich geworden wäre. Der Sekt präsentierte sich wachsig, reif und süß in plakativer Art und Weise. Ein Stil, der sich zumindest aktuell weitgehend überholt hat und zumindest in dieser Runde niemanden animiert hat, auch nur ein zweites Mal zu probieren.

**Punkte: nicht bewertet**

#### **16. 2014 Raumland, Pinot Kirchenstück Réserve Brut Nature**

Wie der Name verrät, ist das ein reinsortiger Pinot Noir aus dem 400 Jahre alten Kirchenstück in Hohen-Sülzen mit tonig-kalkigem Verwitterungsgestein. Der Grundwein wurde im Edelstahl ausgebaut, der Sekt hat ein 90-monatiges Hefelager bekommen. Es ist ein ätherischer Sekt mit einer klaren Minz-, Anis- und Fenchelnote über Nüssen, Kernobst, Grapefruit-Sorbet und roten Beeren. Dazu kommt Hefe, Tabak, etwas Pfeffer und Gestein. Am Gaumen ist der Sekt sehr knackig und überaus frisch, würzig, nussig und so dicht mit feinem Gerbstoff und Noten von Wurzelgemüse, dass man meint, ihn kauen zu können. Die Säure ist präsent, das Mousseux ganz fein und elegant. Ein zupackender Pinot Noir mit viel Spannung und Potential. Das Einzige, was bei diesem Sekt als negativ empfunden wurde, und das höre ich immer wieder, ist die Flaschenausstattung, die zwar recht neu ist, aber nicht so wirkt. Ich weiß, dass das auch Geschmackssache ist, aber als ehemaliger Grafiker würde auch ich mir etwas wünschen, was einfach besser zu der Modernität und Wertigkeit der Sekte Raumlands passt. Aber wie auch immer, der Sekt selber war über jeden Zweifel erhaben.

**Punkte: 91,25, fünfter Platz**



Griesel, Bardong & Raumland



Rebholz & Larmandier-Bernier



BurkhardtSchür & Immich-  
Batterieberg

### 17. 2014 Weingut Ökonomierat Rebholz, Pi No Gold extra Brut

Dies ist ein Klassiker in der deutschen Sekt-Landschaft: mit 90 % Pinot Noir und 10 % Chardonnay vom Muschelkalk. Nach der Handlese erfolgte die Ganztraubenpressung, von der lediglich die erste Pressfraktion für den Sekt verwendet wurde. Die Vergärung und der Ausbau des Grundweins erfolgten in gebrauchten kleinen Holzfässern statt. Erst nach 100 Monaten Reifung in der Flasche wurde er von der Hefe genommen und ohne Dosage degorgiert.

Der *Pi No Gold* wirkte reif und gereift und gerade nach dem unbändig frischen Raumland fehlte hier ein wenig diese Frische und auch Spannung. Da findet man reife Äpfel, Vanille, etwas Panna Cotta, Brioche und dann wiederum kandierte Zitronenzesten, aber auch Salzzitrone. Am Gaumen wirkte der Sekt weinig, saftig, ausladend und komplex, aber auch ein bisschen schwer mit viel Hefe, dafür aber mit einer ganz feinen Perlage.

**Punkte: 89,57**

### 18. 2014 Larmandier-Bernier, »Vieille Vigne du Levant« Extra-Brut

Die alten Rebstöcke sind zwischen 56 und mehr als 80 Jahren alt. Die Trauben werden sanft gepresst, der Saft wird leicht geklärt und kommt dann direkt ins Holz. Die alkoholische und die malolaktische Gärung beginnen spontan in Stockinger-Fässern und -Fudern. Die Weine reifen im ersten Jahr auf der Hefe, ohne dass sie gefiltert oder geschönt werden. Die Tirage findet im Juli statt. Es gibt keinen Verschnitt mit anderen Jahrgängen und mit anderen Terroirs. In den Flaschen reift der Champagner sieben oder acht Jahre *sur lattes*. Jede Flasche wird sechs Monate vor ihrer Freigabe von Hand degorgiert. Die Dosage liegt bei 2 Gramm.

Dieser Champagner wurde genauso blind eingeschenkt wie alle anderen Schaumweine auch. Aber es war der Schaumwein, der mit Abstand am meisten Kritik einstecken musste. Vor allem, nachdem klar war, dass er drei bis acht Mal mehr kostet, als der Rest am Tisch. Natürlich ist das ein Wein mit Substanz und Druck. Es ist ein Champagner einer Melange aus viel mürbem Kernobst und teils knackigem Steinobst, etwas Sauerteigbrot, Gewürzen und reifen Zitrusfrüchten. Aber der Wein

schleift am Gaumen, hat eine Unwucht, wirkt überhaupt nicht balanciert, auch wenn sich hier Kraft und eine deutliche Mineralität zeigen, macht es keinen Spaß, den Champagner zu trinken. Ich sage das als jemand, der schon 2009 über Larmandier-Bernier geschrieben hat und die Champagner immer sehr gemocht hat. Aber in den letzten Jahren ist meine Begeisterung weitgehend erloschen, was sich hier noch mal bestätigt hat.

**Punkte: 85,77**

#### **19. L-18 BurkhardtSchür, Rosé Brut**

Der *Rosé Brut* ist eine Assemblage von 75 % Meunier vom Muschelkalk aus dem Taubertal, 20 % Pinot Noir vom Buntsandstein in Bürgstadt und 5 % Chardonnay vom Lössboden und Vulkanverwitterungsgestein am Kaiserstuhl. Der Grundwein stammt aus 2018, lag elf Monate auf der Vollhefe im Barrique und Doppelstück und kam im August 2019 auf die Flasche. Nach 39 Monaten Hefelager wurde er im November 2022 mit 2 Gramm degorgiert. Es ist ein tiefer und komplexer, gleichzeitig feiner Rosé mit dunklen, intensiven und reifen Noten von dunkler Schokolade, Orangenkeksen, Brioche und roten Johannisbeeren. Der Sekt wirkt offen und pikant und auf eine geheimnisvolle Art lässig am Gaumen mit der Balance zwischen einer gewissen Fülle, einer feinen Perlage und einer straffen Textur und Säure mit gutem Spannungsbogen.

**Punkte: 86,42**

#### **20. 2020 Immich-Batterieberg, Jour Fixe Rosé**

90% des Pinots stammen aus dem Briedeler Herzchen und 10% aus dem Monteneubel, aus dem auch der stille Spätburgunder von Gernot Kollmann kommt. Nach der Lese wurde der Saft der Spätburgundertrauben abgepresst und spontan vergoren. Der Grundwein wurde im Fass ausgebaut und kam nach einjähriger Reife zur zweiten Gärung auf die Flasche. Dort reifte er weitere zwei Jahre auf der Hefe, bevor er degorgiert wurde und ungeschwefelt, trocken, als Zero Dosage auf den Markt kam. Gernot saß mit am Tisch und wusste neben mir als einziger, was er da im Glas hatte. Er musste ein bisschen was schlucken, denn so gut wie bei Stephan Reinhardt, der ihm 94 Punkte gegeben hat, ist der Sekt am Tisch nicht aufgenommen worden. Aber vielleicht hat er sich im April auch anders präsentiert als bei uns. Die Frucht stand etwas plakativ im Vordergrund und erinnerte an Fruchtetee aus der Jugendherberge, bevor der Wein komplexer wurde und für mich Richtung Blutorange, Grapefruitschalen und rote Beeren tendierte. Am Gaumen war das ein saftiger und seidiger, durchaus auch weiniger Sekt, der frisch, aber auch unruhig wirkte. Das war die erste Charge, die degorgiert worden ist und ich würde zumindest auf die zweite mit etwas längerem Hefelager warten und die Flasche dann noch mal im Keller verstauen. Dann wird das richtig gut. Die Anlagen, die Mineralik, das Salzige, die leichte Phenolik stimmt.

**Punkte: 88,33**

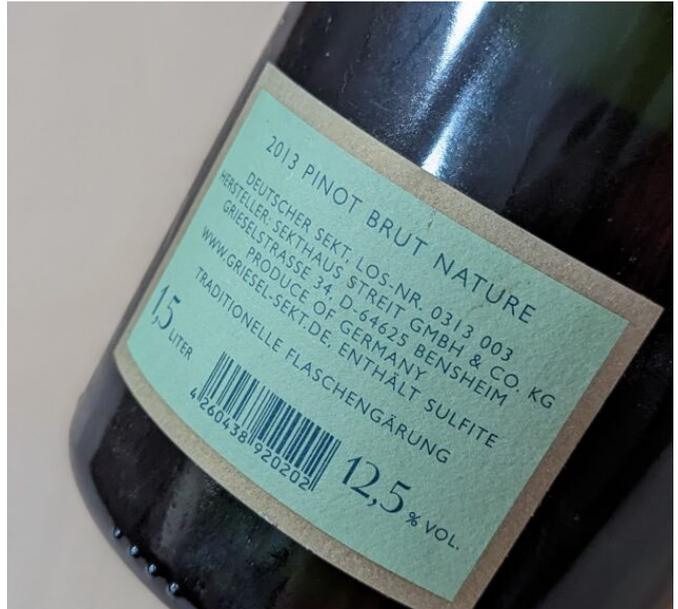
## 21. 2013 Griesel & Compagnie, Blanc de Noirs Brut

Zu Dosenfisch, Rillettes und Landbrot gab es zur Pause den 2013er Griesel & Compagnie, Blanc de Noirs Brut aus der Magnum. Das war Niko Brandners erste Jahrgang und ich habe damals ein paar Magnums eingekauft, weil mir das schon so gut gefiel. Dieser Blanc de Noirs war absolut top. Da zeigte sich, dass eine längere Flaschenreife hochklassigen Schaumweinen einfach gut tut. Der Sekt ist sicher nicht komplexer oder feiner als beispielsweise der Jour Fixe, aber er hat seine Mitte gefunden. Die Magnum war dann auch schnell geleert, wurde aber nicht bewertet.

**Nicht bepunktet als Wein zum Essen**



Griesel 2013 Pinot Blanc de Noir Brut Nature



Griesel Rückenetikett

Kommen wir nun zu den gereiften Sekten der Probe. Die lagen alle ein paar Jahre bei mir im Keller, während die bisher besprochenen so gut wie alle noch im Handel zu erwerben sind.

## 22. L-13 BurkhardtSchür, Pinot Meunier Blanc de Meuniers Brut Nature

Die Basis bildet ein Grundwein aus dem Jahr 2013, dessen Trauben von Muschelkalkböden aus dem württembergischen Teil des Taubertals stammen. Ohne Frage findet man dort den besten Meunier in teils sehr alten Rebanlagen. Nach der Gärung wurde der Meunier über ein knappes Jahr hinweg sowohl im gebrauchten Barrique wie im Doppelstückfass ausgebaut, wo er spontan einen biologischen Säureabbau durchlief. Im August 2014 erfolgte die traditionelle Flaschengärung über 75 Monate hinweg im historischen Gewölbekeller in Bürgstadt am Main. Degorgiert wurde im November 2020. Der Sekt erhielt keine Dosage und keinen Füllschwefel. Der Restzucker des Grundweins lag bei 1 Gramm.

Der *BurkhardtSchür Blanc de Meuniers Brut Nature* wirkte aromatisch ein wenig exotisch, dazu zitrisch mit Kräutern und Blüten, ein Hauch von einer Ananas und etwas Rhabarber, dann wiederum

etwas herb mit Erde und Kurkuma. Am Gaumen wirkte der *Meunier* aromatisch üppig, in sich stimmig, durchaus elegant und seidig in der Textur, reif, aber immer noch druckvoll in der Säure und schließlich würzig und herb mit einer sehr guten Länge.

**Punkte: 92,12/100, Vierter Platz**



### 23. 2013 Aldinger, Brut Nature (deg. 07/19)

„Des isch brudal gut“, meinte jemand und recht hatte er. Gereift macht der *Aldinger Brut Nature* einfach noch mal viel mehr Spaß als der *2016er*, auch wenn hier ganz klar die gleiche Schule zu erkennen ist. Gereift mit Autolysenorten, etwas Apfel und Zimt und Blätterteig. Sehr kraftvoll mit roten Beeren, Grapefruitsaft und Zesten, dann wieder einem gereiften mürben Apfel. Dazu kommt eine feine Extraktsüße, mit einer Aromatik von Muskovadozucker und noch mehr mürben Apfel, gleichzeitig aber voller Energie und Druck.

**Punkte: 92,62/100, Dritter Platz**

### 24. 2011 Weingut Eymann, Brut Nature (deg. 04/18)

Vincent Eymann gehört irgendwie immer noch zu den großen Unbekannten in der deutschen Wein- und Sektlandschaft, obwohl er einer der wenigen Deutschen ist, die in London bei Berry Bros. & Rudd gelistet sind. Vielleicht, weil er ein Freigeist ist, der sich ganz gerne unterm Radar bewegt. Dabei macht er so großartige Weine wie diesen *2011er Brut Nature* aus 30 % Chardonnay, 20 % Pinot Blanc und 50 % Pinot Noir, dessen Grundwein kurz nach Vincents Abitur 2011 ins große Holzfass gewandert ist. Der demeter-zertifizierte Wein durfte in der aktuellen Variante 66 Monate auf der Hefe reifen. Der Sekt präsentiert sich äußerst komplex mit reifer und gereifter Frucht von Quitten, Birnen, Äpfeln und Aprikosen, Grapefruits und Kapstachelbeere. Dazu kommen Noten von Bienenwachs und einem Hauch Champignon, Stein und Erde. Am Gaumen wirkt der Sekt rund und reif mit feiner Säure

und einer immer noch beeindruckenden Portion Druck und Salz. Der Sieger des Tastings!

**Punkte: 93,62/100, Erster Platz**



Vincent Eymann, der Gewinner des Tastings

**25. 2010 Raumland, Pinot Prestige Brut Blanc de Noirs (deg. 04/20)**

Pinot meint hier 100 % Pinot Noir, direkt gepresst und im Edelstahl vergoren und ausgebaut. Der Prestige Brut – viel Dosage kann das aber nicht sein, ich tippe mal auf 3 bis 4 Gramm – wirkt saftig und reif, druckvoll mit immenser Kraft. Im Duft rote Beeren, etwas Berberitze, Noisette im Croissant, roter Apfel. Am Gaumen wenig Frucht, eher zitrisch und rote Beeren, kühl und klar, leicht würzig, salzig und mundwässernd, ganz langsam abebbend. Für mich auch unter den Top 3.

**Punkte: 93,12/100, Zweiter Platz**

## Fazit

Was ist das Fazit dieser Probe? Sekte, die Zeit bekommen, auf der Flasche zu reifen, erweitern ihre Komplexität, finden ihre Balance und werden in sich einfach stimmiger und besser gegenüber solchen, die weitgehend frisch degorgiert sind. Der nominell gegenüber dem Fürstenlager einfachere 2013er Blanc de Noirs war an dem Abend der schmackhaftere Wein, auch wenn außer Frage stand, dass das Potential des Fürstenlager viel größer ist, aber der darf dann noch mal ein paar Jahre in die Warteschleife. Die vier letzten Schaumweine wurden trotz müder Zungen – so ein Tasting ist weit anspruchsvoller als eines mit Stillweinen – alle samt besser bewertet als die Schaumweine vor der Probe. Ach nein, es gab eine Ausnahme: Der Champagne Alexandre Chaillon »Domaine d'Aÿeurs«. Er war auch für mich eine der Entdeckungen des Abends, hatte ich ihn doch vorher auch noch nicht probiert.



Alle Sekte



Teilnehmer des Tastings



Teilnehmer des Tastings 2

Eine, oder die große Enttäuschung des Abends war dagegen der Larmandier-Bernier »Vielle Vigne du Levant«, der bis zu acht Mal so viel kostet, wie der günstigste Sekt am Tisch. Das kann man jetzt natürlich auch darauf zurückführen, dass das Degorgierdatum noch nicht so weit zurückliegt, aber dann müsste man als so bekanntes Champagne-Haus vielleicht noch ein wenig warten mit der Veröffentlichung. Wer mein Blog schon lange kennt, weiß vielleicht, dass die Champagner von Larmandier-Bernier 2009 die ersten waren, die ich dort besprochen habe. Ich hatte lange eine große Leidenschaft für diese Champagner, doch in den letzten Jahren ist sie weitgehend erloschen. Sei's drum.

Zurück zu den Sekten: Das Schöne an diesem Tasting war meiner Meinung nach, dass man die Vielfalt und die Eigenständigkeit sehr gut nachvollziehen konnte. Es gibt nicht *das* Rezept, auch wenn sich viele Ansätze ähneln: Die Weinlagen und die Arbeit in den Weinbergen ist viel besser geworden als früher, das merkt man vor allem den Raumland-Sekten an, die ich nun schon lange kenne. Der Grundwein bekommt viel mehr Aufmerksamkeit als früher, ist oft von hervorragender Qualität, wird oft in neutralem Holz, teils auf der Vollhefe und teils auch ohne Schwefelzugabe ausgebaut. Viele Sekte bekommen ein langes Hefelager und entwickeln so eine tolle Finesse. Die

Qualität ist enorm gestiegen in den letzten Jahren. Und auch wenn ich zwei Champagner eingeschmuggelt habe, können die Traditionellen Sektmacher selbstbewusst sein und müssen sich gar nicht mit dem Übervater vergleichen, einfach, weil es andere Weine, andere Terroirs, andere Gegebenheiten sind, unter denen sie entstehen. Das hat oft schon ein wirklich gutes, hohes Niveau.

-in diesem Blog wird ja so gut wie nie bepunktet. aber manchmal macht es halt doch Sinn. Die Punkte sind dabei immer nur eine Momentaufnahme. Aber hier hat sich durch die Punktzahl etwas herausgestellt, was sonst vielleicht nicht so klar sichtbar gewesen wäre: Das sehr gute Schaumweine wie andere sehr gute Weine ihre Zeit auf der Flasche brauchen, bis sie in Balance kommen. Hier heißt "Zeit auf der Flasche" nicht nur "sur lattes", sondern auch Zeit nach dem Degorgement.

Es haben verkostet:

Axel Bode

Torben Bornhöft

Bertel Bruun

Max Holzapfel

Philipp Jäckel

Gernot Kollmann

Siegfried Lenz

Daniel Petereit

Christoph Raffelt

Tom Schramm

*Kategorie Crémant, Sekt & Co., Weinland Deutschland Schlagwörter Champagner, Crémant, Sekt*

[← Vorheriger Artikel](#)

WRINT Flaschen live im Januar – Kristinus am  
Balaton