



# Sekt Ann 2023

*Tysklands bedst  
bevarede hemmelighed*

AF BONNIE REINWALD

**I** mens tyskerne i årevis har ført an i indtaget af tyske mousserende vine i alle afskygninger, ja, så har resten af verden set mod Champagne, Crémant, Cava, Prosecco med flere, når der skulle bobler i glasset. I Tyskland drikkes der nemlig i omegnen af 400 millioner flasker mousserende vin om året – dette er dog ikke kun deres produkter.

Mousserende vine fra Tyskland lider et til stadighed blakket ry, og det er måske forståeligt nok. Typerne er mange, sødmeegraderne ligeså, og så kan de tyske vinetiketter være ganske svære at gennemskue for den enkelte forbruger. Men lad os fokusere på Sekt. Vi kan jo starte med at fastslå, at alle boblevine fra Tyskland IKKE er Sekt, selvom folkemunde vil det anderledes. På lige fod med at al mousserende vin fra Frankrig bestemt ikke er champagne.

Begrebet Sekt dækker over mousserende vin, hvor boblerne er opstået naturligt under anden gæringen og har opnået et tryk på minimum 3,5 bar. Dette kan ske enten i en tryktank eller i flasken. Vinenes oprindelse er derimod som udgangspunkt ikke defineret af begrebet Sekt, her skal man i stedet holde øje med de tre vigtige bogstaver Q.b.A (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiet) på etiketten. Disse fortæller, at druerne er dyrket i ét af de 13 officielle vindistrikter i Tyskland og ikke lavet med druer fra for eksempel Frankrig eller Italien eller lignende. I så fald vil der blot stå Sekt på etiketten.

Fordi der ingen regler er omkring en specifik fremstillingsmetode for Sekt (gæring i tank, brug af transfermetode eller traditionel metode), er det svært at vide sig sikker på kvaliteten af vinen i flasken. Begrebet Sekt dækker simpelthen så bredt kvalitativt, at det afføder en naturlig forvirring af begrebet for forbrugerne. Men igen, man kan se en del ud fra etiketten, det kræver dog, at man ved, hvad man skal kigge efter.

Man er i Tyskland gået endnu et skridt videre i forsøget på at definere høj kvalitets Sekt med begrebet Winzersekt. Til disse vine skal druerne være dyrket på egne marker, og vinen skal fremstilles ved méthode traditionnelle, altså med anden gæring i flasken. Denne type bliver oftest lavet med riesling druen, men druer som chardonnay, pinot noir, pinot blanc og enkelte andre sorter anvendes også.

## HISTORIE

Traditionen for Sekt i Tyskland går mange år tilbage, og de første såkaldte Sekt huse blev etablerede i starten af 1900-tallet, efter at flere tyskere havde været i Champagne og lært sig teknikkerne til at lave mousserende vin. Disse vine fik senere i 1925 officielt godkendt termen "Sekt". Dog ikke alle tog hjem til Tyskland igen, hvorfor man i dag stadig ser tyske navne på flere af de berømte Champagnehuse, som for eksempel Krug, Bollinger og Piper-Heidsieck. For hurtigt at genoprette produktionen af Sekt efter de to verdenskrige udviklede de tyske producenter en mere effektiv og billig måde at fremstille deres vine på.



Tankgæring blev løsningen og erstattede flaskegæring, så mængderne af vin kunne øges betragteligt og til en billigere pris. Kvantitet fremfor kvalitet, og sådan forblev normen i de næste mange år. Vi skal helt frem til starten af 1980'erne, før kvalitet så småt kom i fokus for mousserende vin i Tyskland, og især inden for de seneste 10-15 år er der virkelig sket en radikal ændring hos producenterne.

I dag ser vi en stor andel vinhuse, som slår sig på Sekt fremstilling. Det er ikke længere et biprodukt, som man får den større nabo til at producere for sig. Næh, nu går flere seriøst til værks. Bevares, det er stadig et fåtal, og det er da også kun omkring 1% af den totale vinproduktion i Tyskland, hvor der kan skrives Winzersekt på etiketten.

Flere af de ældste Sekt producenter eksisterer den dag i dag og fremstiller stadig deres vine i traditionel klassisk stil, såsom Schloss Vaux og Sektkellerei Kessler (det ældste, grundlagt i 1826). Winzersekt er derimod en ny "opfindelse", som så dagens lys i begyndelsen af 1980'erne.

### RIESLING GØR FORSKELLEN

I dag produceres Sekt i flere regioner i Tyskland, men Baden, Pfalz og Mosel står for størstedelen. Til trods for tidlig høst til syrerig basevin reflekterer druerne i mere eller mindre grad de enkelte regioners terroir. Især riesling druen arter sig forskelligt og afspejler

jordbundsforhold på fornem vis, som vi kender det fra de stille vine. Og det er netop her, at tysk Sekt skiller sig ud. Mens de fleste mousserende vine rundt i verden lavet på méthode traditionelle bliver fremstillet på sorterne chardonnay og pinot noir, så står riesling for 41% af de tyske Sekt b.A vine. Druens naturligt høje syre og friskhed er ideel til basevin for fremstilling af mousserende.

Riesling har modsat de klassiske sorter en væsentligt større aromaprofil og viser sig langt mere frugtig og parfumeret. Sammenhængen mellem høj syre og aromaintensitet gør Sekt vinene lavet på riesling ganske unikke. Intens citrus med noter af gul stenfrugt og æble er gennemgående.

Mange Winzersekt vine er brut nature, altså ikke sødmereguleret, uden dosage. Til gengæld kan man med riesling vinene gøre brug af reserve vin, som i Champagne, og tilsætte ældre riesling spätlese eller auslese for på den måde at runde vinen af. Dette kan give det ekstra lille riesling touch af aroma og frugt, som giver vinene deres helt eget præg.

Udadtil er riesling Sekt en ganske unik specialitet for tysk vin. Vinene kan, som de stille rieslingvine, ikke fremstilles med deres unikke udtryk andetsteds i verden, og mon ikke der er en plads til denne type på samme hylde som de bedste mousserende vi kender i nær fremtid?



### REGLER FOR TYSK SEKT

#### Deutscher Sekt

Skal laves på druer fra Tyskland. Andengæring enten i tank med minimum 90 dage på bærmøn eller flaske med minimum ni måneder på bærmøn

#### Deutscher Sekt b.A.

Som ovennævnte, dog med minimum 85% af druerne fra én af de 13 anerkendte tyske vinregioner

#### Winzersekt

Må kun laves med traditionel flaskegæring og mindst ni måneder på bærmøn. Langt de fleste lagrer dog meget længere end dette. Man skal bruge 100% egne druer fra egne marker og producere Sekt i samme region, som hvori druerne er dyrket. Druesort og årgang skal angives på etiket

#### Lagringskrav

VDP.Sekt – minimum 15 måneders lagring på bærmøn

VDP.Jahrgangssekt (med årgang) – minimum 24 måneders lagring på bærmøn

VDP.Sekt Prestige – minimum 36 måneders lagring på bærmøn

## 10 SEKT ANBEFALINGER



**Griesel**  
**Grande Cuvée Brut**  
**Nature 2018, Hessische**  
**Bergstrasse**  
MRRUBY | CA. 449 KR.

Virkeligt flot komponeret vin med rig kompleksitet. Noter af brioche, toast, abrikos, orangeskal, citruskompot og gær. Volumniøs stil, som holdes godt i skak med stringent syre. Fine, delikate bobler frisker herligt op i den meget lange og tætte afslutning. Meget Champagne-lig i sit udtryk.

Alk.: 12,5% **94**

**Schloss Vaux**  
**Erbacher Marcobrunn**  
**Riesling Brut 2018,**  
**Rheingau**  
UKENDT | CA. 350 KR.

Udtryksfuld næse med klassisk riesling karakter. Hvide blomster, citrus, flintet og stenet jordbund med svag duft af krudtslam og gær. I smagen relativt intens og flot balanceret kompleksitet. Friskhed og rigdom med honning anelser, ristede nødder og let eksotisk gul frugt. Fin mousse og struktur. Lang og vedvarende finish. Alk.: 12% **92**



**Barth**  
**Pinot Blanc Brut 2019,**  
**Rheingau**  
DANSK VINLAGER | CA. 135 KR.

Ren og imødekommende næse med hvid blomst og ristet kaffearoma. Blød struktur og meget drikkevenlig med en behagelig tørhed og syre. Allround sekt, der vil behage de fleste, smager bare godt. Pæn koncentration og længde.

Alk.: 12,5% **90**



**Schloss Vaux**  
**Rheingauer Riesling**  
**Reserve Brut 2017,**  
**Rheingau**  
UKENDT | CA. 175 KR.

Indbydende og ekspresiv næse, rig på autolytiske noter af gær, toast, frisk citrus og en andel kandiseret citron. Rig intensitet i smagen af moden citron, nærmest lemon curd-agtig, gule blommer og især de intense gær- og brødnoter skinner igennem. Rank, høj syre giver en flot spændstighed og elegance i vinen. Mere slank i smagen end i duften, hvilket kun viser sig positivt i en fin finesse og balance.

Alk.: 12% **91**

**Künstler**  
**Assmanshäuser Rosé Brut**  
**Nature 2019, Rheingau**  
VINELLO | 229 KR.

Rank og ren rosé med delikate hindbær og kirsebær i smagen i fin forening med grøn pære og en underliggende smag af sprøde kiks. Pæn og relativt let struktur med en behagelig, balanceret syre. Slutter friskt med et strejf af rød grapefrugt. Alk.: 12,5% **91**



**Barth**  
**Schützenhaus Riesling**  
**Brut Nature Erste Lage**  
**2018, Rheingau**  
DANSK VINLAGER | CA. 250 KR.

Højintens duft, masser af hvid blomst, te, liljekonvaller, svag kokos, kanel og brødskorpe. Følges flot op af kompleks smag med dybde i virkeligt flot balance. Velsmagende og finesserig med en lang eftersmag. Stor fornøjelse at nyde. Alk.: 12,5% **94**

**Raumland**  
**Cuvée Katharina Brut**  
**Nature 2018, Nahe**  
ATOM WINE | CA. 219 KR.

Rankt udtryk med hav, østers, citrus og gær i næsen. Meget klassisk i sin stil, præget af citrusskal, gær og svage hints af røde æbler og ristede hasselnødder. Lavet på 90% pinot noir og 10% pinot meunier. Stor ryggrad og power med en mineralsk lethed på trods. Lang og rank afslutning med spændstig syre. Alk.: 12% **91**



**Frank John**  
**Riesling Brut 36 2019, Pfalz**  
MANFRED & CO | CA. 249 KR.

Saftig citronnæse med svag brioche og gær. Fine og livlige bobler. Høj, stringent syre i fornem balance med et grønurtet islæt, grønt æble og saltsyltet citron med svag eksotisk passionsfrugt. Flot og finesserig vin. Slutter med et letsaltet præg. Alk.: 11,5% **93**

**Eymann**  
**Cuvée No.218 Riesling**  
**Extra Brut NV, Pfalz**  
L'ESPRIT DU VIN | UKENDT

Tør og stålsat vin med maritimt islæt. Duft af gær, citrus, våde sten og hav. Meget stringent og rank vin med en gennemgående markant høj syre. Frisk og ungdommelig i stilen. Alk.: 12% **90**

**Bamberger Riesling**  
**Prestige Brut Nature 2017,**  
**Nahe**  
UKENDT | CA. 175 KR.

Koncentreret citronnæse med hints af petroleum og honning. Knap så koncentreret i smagen, men mere lethed og relativt moden i frugten. Honning og tørret græs vinder frem i eftersmagen. Let drikkelig vin i enkel og moden stil. Alk.: 12% **89**

## PRODUCENT PROFILER



### WEIN- & SEKTGUT BARTH

• Wein- & Sektgut Barth er et lille familievineri beliggende i den lille by Eltville i Rheingau. Vineriet er siden 2017 ejet af tredje generation i Barth familien, Christine Barth og hendes mand Mark, der siden 2011 har stået for vinframstillingen efter Christines far. Wein- & Sektgut Barth er mest kendt for at have revolutioneret produktionen af mousserende vine i Rheingau og især grundet Christines far Norbert, der som en af de første i Tyskland begyndte at producere mousserende vine i sin egen kælder for knapt 40 år siden, da det blev lovligt også for små vingårde at producere mousserende vine. I dag er cirka 1/3 af produktionen mousserende vine. Alle vine er økologiske og veganske, og der arbejdes med stor respekt for natur og miljø i alle processer. Man går enormt op i terroir, derfor også fokus på enkelmarksvinene Erste Lage og Grosse Lage. Siden 1999 har Barth været en del af VDP og har som den første vingård fremstillet en VDP Sekt Grosses Gewächs.



### RAUMLAND

• Volker Raumland er Sekt pioneren over dem alle i Tyskland. Volker startede sin Sekt karriere i 1980'erne ved at rejse rundt med sit mobile produktionsudstyr til Sektfremstilling og lave Sekt for druedyrkere i blandt andet Tyskland, Østrig og Frankrig, som en slags datidens "flying winemaker". Men i 1984 etablerede Volker sit eget vineri, og i 2001 kunne han sende sit første klassiske blend af pinot noir, chardonnay og pinot meunier på markedet. I årene derefter stod det klart, at Volkers viden og erfaring gav fantastiske resultater og vine. Volker turde at gå all in på høj kvalitet fra start, ganske kompromisløst, hvilket er båret videre til døtrene Marie-Luise og Katharina, der i dag begge indgår i teamet på Raumland. I dag produceres der cirka 100.000 flasker årligt fra deres egne 12 hektarer marker og udelukkende Sekt med hovedfokus på Champagne sorterne. Alt er økologisk, og alle deres vine lagrer minimum tre år på bærmen.



### FRANK JOHN

• Frank John etablerede vinhuset i 2003 i byen Neustadt i Pfalz efter blandt andet at have arbejdet hos Reichsrat von Buhl i en årrække. Frank John er en af de eneste Sekt producenter med fokus på naturligt fremstillede vine (Demeter certificeret), og som specialist i biodynamik og jordbrug driver Frank samtidig konsulentvirksomhed og rådgiver omkring disse emner. Huset fremstiller deres helt egen stil, med traditionelle arbejdsmetoder med fermentering kun på gamle fade, ligesom der udelukkende anvendes naturgær, spontan malolaktisk gæring, ingen filtreringsmidler osv. Man besidder ti hektarer vinmarker, hvor jordbunden er præget af Bundsandstein, udpræget rig på jern, der giver en flot mineralitet og rank syrestruktur. Typisk lagres Frank John Sekt væsentligt længere end loven siger, og p.t. har de ingen 100% pinot noir Sekt på markedet, da han mener, at den skal ligge 20 år på bærmen før frigivelse!



### GRIESEL & COMPAGNIE SEKTHAUS

• Griesel & Compagnie ligger i Bensheim lidt syd for Frankfurt am Main. Huset opstod i 2013, da et par fra Frankfurt opkøbte kooperativet i Bensheim med ønsket om at skabe noget unikt. De ville lave Tysklands bedste Sekt. Til at gøre dette ansatte de Niko Brander som vinmager. Niko har erfaringer fra Weingut Fürst i Franken samt fra Sekt-huset Volker Raumland. Allerede første årgang tog de de årlige Sekt-smagninger med storm. Alle basisvine er gæret på naturgær, og en del af dem på egetræsfade, nye såvel som gamle. Niko er ikke bange for at arbejde med oxidering af mosten, hvilket giver Griesel sin helt særlige karakter. Griesel laver både Sekt på de klassiske sorter, men riesling har også en stor stjerne hos Niko, selvom han på ingen måde ønsker en skrigende riesling aroma i sin Sekt, som han siger.

