



# PRICKELNDES VERGNÜGEN

---

**G**ute Winzersekte vom Bodensee brauchen den Vergleich mit Champagner nicht zu scheuen. Längst erzeugen eine ganze Reihe von Weinerzeugern rund um den See feinperlige Schaumweine in überraschender Qualität und Vielfalt. Bei den mehr fruchtbetonten See-Seccos haben nicht zuletzt die warmen Sommer die Nachfrage kräftig steigen lassen und damit auch die Lust der Weinmacher auf neue Kreationen geweckt.

TEXT: HEIDE-ILKA WEBER





Weltmeister im Sekttrinken: Diesen Rang macht den Deutschen niemand so schnell streitig. 400 Millionen Flaschen Schaumwein – ein Drittel des Weltmarkts – werden nach Angaben des Statistischen Bundesamtes alljährlich in deutschen Landen geleert. Vor allem von Frauen: Mit 57 Prozent übertrumpfen sie deutlich den Sektkonsum männlicher Weingenießer, bei Secco sind es sogar 62 Prozent. Das ist am Bodensee nicht anders. Vor allem die See-Seccos haben sich hier längst etabliert. Gute Winzersekte vom See sind dagegen oft noch ein Geheimtipp. Dabei hat sich in den letzten Jahren Spannendes getan, seit viele Bodensee-Weinmacher eine Leidenschaft für hochwertige Sekte entwickelt haben.

Tatsächlich sind aber Schaumweine aus der Champagne noch viel zu oft die erste Wahl, wenn es einen bedeutenden Anlass zum Feiern gibt. Aber warum nicht mal ein Kress Pinot Blanc Brut aus klassischer Flaschengärung, ein Aufricht Mousseux Brut de Brut oder ein Hagnauer Burgstall Crémant Sekt Brut?

Ein Winzersekt direkt vom Erzeuger hat schließlich einiges gemein mit dem Produkt aus der Champagne: Für die Herstellung gelten hohe Qualitätsstandards, so müssen die Trauben zu 100 Prozent vom eigenen Weinberg stammen und Winzersekte im traditionellen Flaschengärungsverfahren (Méthode champenoise) erzeugt werden. Das heißt, durch zweite Gärung in der Flasche und dort mindestens neun Monate und länger auf der zugegebenen Hefe-Zuckerlösung (Dosage) reifen. In dieser Zeit entsteht das natürliche CO<sub>2</sub>, das den Sekt im Glas perlen lässt. Wenn die Zeit reif ist, werden die Flaschen schräg mit dem Kopf nach unten in ein Rüttelpult gestellt, zwei bis vier Wochen lang täglich gedreht und dabei immer etwas steiler aufgerichtet, damit sich die Hefe im Flaschenhals absetzen kann. Handgerüttelt besagt, dass dieser Prozess nicht maschinell, sondern vom Winzer per Hand erfolgt. Anschließend werden die Flaschenhalse degorgiert, also in ein Kältebad getaucht, sodass die Hefe gefriert und als Eispfropfen durch den Kohlesäuredruck ausgestoßen wird. Die nun fehlende Sektmenge wird durch eine weitere Dosage ersetzt. Soll der Sekt sehr trocken sein, also Brut Nature oder Extra Brut, wird auf die Dosage verzichtet.

Wenn man sich dieses aufwendige Procedere vorstellt, wird verständlich, warum Winzersekte ihren Preis haben. Und der liegt mit 9 bis 15 Euro (in der Schweiz 23 bis 30 Sfr.) im Vergleich zum Champagner gar nicht mal so hoch, zumal im deutschen Preis auch noch die Sektsteuer von 1,02 Euro enthalten ist. Zu den billigen Massensekten à la Faber & Co. bestehen natürlich himmelweite Unterschiede. Wer einmal einen schönen Winzersekt vom Bodensee genossen hat, gibt künftig gern etwas mehr aus, um das Mehr an feinen Aromen, Geschmack, natürlich feiner Perlage und Qualität zu würdigen.

Was die hiesigen Winzersekte von denen aus der Champagne unterscheidet, sind vor allem die Grundweine. Klassischer Champagner ist ein Blanc de Blanc, der ausschließlich aus Chardonnay-Trauben aus besten Lagen produziert wird, bzw. ein Blanc de Noir, bei dem noch Pinot Noir dazukommt.

Handarbeit am Rüttelpult



Foto: Deutsches Weininstitut



Mit Feingefühl degorgieren

Am Bodensee scheiden sich die Geister: Die einen, die dem trockenen französischen Prestigeprodukt ziemlich nahe kommen wollen, verwenden vor allem Chardonnay-Trauben. Viele Sektproduzenten in der Seeregion setzen jedoch auf typische Seeweine als Grundwein und einen eigenen, stärker fruchtbetonten Sektstil. Das kann eine einzige Rebsorte sein wie z. B. Grau- oder Weißburgunder; oft sind es aber Cuvées mit – je nach Vision und Gusto des Winzers – Weiß-, Grau-, Spät-

burgunder oder Müller-Thurgau und bei Rosé-Sekten meist Spätburgunder, teils mit Dornfelder oder Regent.

Nicht alles, was perlt, darf sich Sekt nennen. Das deutsche Recht setzt dafür einen engen Rahmen. **Schaumwein** (Vin Mousseux, Spumante) wird durch erste oder zweite Gärung, letztere im Stahltank oder in der Flasche, gewonnen. Winzersekt gehört zur höheren Qualitätsstufe **Sekt b. A.**, ebenso wie

Weinmarkt an der Laube  
(fehlt, von Maria)

1/2 quer  
188x136 mm



Crémant, Cava und Champagner, die alle eine zweite Gärung in der Flasche mit Reifezeit von mindestens neun Monaten und länger auf der Hefe verlangen. **Perlweine**, heute auch am Bodensee werbewirksam als **Secco** vermarktet, gelten nicht als Schaumweine (also keine Sektsteuer), sie sind eine eigene Weinkategorie. Die Perlen stammen bei einfachen Seccos aus zugesetzter technischer Kohlensäure (muss auf dem Etikett vermerkt sein), während bei hochwertigen (Bodensee-)Seccos der Wein vorzugsweise mit weineigener, also durch Gärung entstandener, natürlicher Kohlensäure, verperlt wird. Dadurch bleibt die Spritzigkeit länger erhalten.

Und noch etwas, was man speziell als Liebhaber trockener Weine wissen sollte: Sowohl bei Sekt als auch bei Seccos bedeutet „trocken“ noch lange nicht, dass sie herb sind wie ein trockener Wein. Die Geschmacksbezeichnungen sind hier anders geregelt. Wer einen staubrockenen Sekt möchte, sollte sich nach der Einstufung **Brut Nature** (0-3 g/l Restzucker) bzw. **Extra Brut** (0-6 g/l) richten. **Brut** kann schon bis 12 g/l Restzucker enthalten, bei **Extra Trocken** liegt der Restzucker zwischen 12-17 g/l und bei **Trocken** bei gewichtigen 17-32 g/l; **Halbtrocken** mit 32-50 g/l wird man schon als zuckersüß empfinden, und um **Mild** (über 50 g/l) zu lieben, muss man wohl ein ausgesprochener Fan von Süßem sein. Oder man reicht den Sekt zu Kuchen und Desserts.

Hier all die interessanten Sekt- und Seccoprodukte vorzustellen, die unsere Winzer und (Jung-)Winzerinnen rund um den Bodensee heute kreieren, sprengt leider den Rahmen dieser seezunge-Ausgabe. Wir haben vor Ort verkostet und degustiert, fast alle Weinmessen und -events rund um den See besucht (sehr empfehlenswert!), mit Weinfachleuten und Produzenten gesprochen, und stellen nun hier eine handverlesene Auswahl an Winmachern und ihre perlenden Produkte vor.

## Weingut Vollmayer

**Grauburgunder Sekt Brut** – 15 Monate liegt dieser anspruchsvolle Sekt auf der Hefe und überzeugt durch feine Perlage, ein dezentes Säurespiel und Cremigkeit am Gaumen. Im Duft erinnert er angenehm an gelbe Birnen und Aprikosen. **Dornfelder Sekt Brut** – ausdrucksstark zeigt sich dieser in 24 Monaten auf der Hefe ausgereifte rote Sekt mit Aromen von Süßkirschen und Waldbeeren sowie harmonischem Säurespiel. Passt sehr gut als Apéro und würziger Begleiter zu Fingerfood. **Twiel Secco trocken** – ein anregender, fruchtiger Gaumenöffner mit Bacchus als Grundwein. Er gefällt durch florale Noten von Holunderblüten, Aprikose und Weinbergpflirsich, beim AWC Vienna 2015 mit Silber ausgezeichnet. **Twiel Secco Rotling** – aus Müller-Thurgau und Regent-Trauben trocken angebaut, besticht mit fruchtigen Erdbeer- und Himbeeraromen und einem Hauch Brombeere. Wie die Weine werden auch die Schaumweine im Weingut Vollmayer nach ökologischen Richtlinien produziert.

Die Vollmayers im Weinberg am Hohentwiel



Kress in Überlingen – auch ein etabliertes Familienweingut





Der Markgraf von Baden-Weinkeller im Salemer Schoss



## Weingut Kress, Überlingen

**Pinot Blanc Brut** – der noble Winzersekt ist eine würdige Alternative zu Champagner, satt und cremig am Gaumen; ausgewählte Weißburgunder-Trauben verleihen ihm zarte Noten von gelben Früchten. Passend als Aperitif für feierliche Anlässe, besondere Momente und auch als Begleiter zu Meeresfrüchten und Canapés. **Secco Rosé** – mit würzigen, tiefgründigen Beerenaromen vom Spätburgunder spricht der feinperlige Rosé beileibe nicht nur Rotweinfans an. Der muntere **Sec-**

**co blanc** mit seinen verspielten floralen Aromen und einem Hauch Muskat vom Grundwein Müller-Thurgau umschmeichelt Nase und Gaumen.

## Weingut Markgraf von Baden, Salem

**Schloss Salem Sekt Extra-Trocken** – der anregende Winzersekt auf der Basis von Müller-Thurgau punktet mit zarten Zitrus-, Birne- und Apfelaromen in der Nase. Feinperlig mit harmoni-

Wein  
ist die Antwort.

Warte, was war die Frage?



MEERSBURGER  
Dein Wein.

[www.meersburger.de](http://www.meersburger.de)





schem Säurespiel. Und wenn es etwas Besonderes sein soll: **Stéphanie Napoléon Extra Brut**. Bei dieser exklusiven Cuvée von Chardonnay und Schwarzesling dominieren exotische Noten von Litschi und Honigmelone sowie Anklänge von Brioche. Cremig am Gaumen, belebende Perlage und langer Nachhall. Von den drei markgräflichen Perlweinen ist der dunkelrote **Bodensee Semi-Secco Rot** ein interessanter Außenseiter, der hervorragend zu Desserts, Kuchen, und Schokolade, aber auch zum Grillfest passt. Auf der Basis von Schwarzesling und Dornfelder präsentiert er sich dunkelrot, süß und sinnlich und duftet intensiv nach roten und dunklen Beeren.

### Staatsweingut Meersburg

**Pinot Brut Rosé** – der Premium-Rosé-Sekt von Spätburgunder ist unser Favorit unter den Schaumweinen des Staatsweinguts. Würzige Pinot-Noten, zurückhaltende feine Perlage; daher kann er, wie auch der Pinot Brut weiß, ein ganzes Menü begleiten. Passt gut zu Lachs, Ente und frischen Erdbeeren. **Pinot Brut weiß** – die weiße Cuvée ist eine gelungene Annäherung an Champagner. **Meersburger Secco Rotling** – die zweite

Gärung lässt diesen fruchtigen Secco aus Müller-Thurgau und Regent, wie auch den **Secco weiß**, länger prickeln. Der Rotling passt zu Erdbeer-Desserts, zu Lachs und Speckbrot.

### Winzerverein Meersburg

**Sekt Pinot Blanc, brut** – dieser kräftige, frische Winzersekt von Weißburgunder sorgt für exklusiven Trinkgenuss und gefällt mit dezenter Aromatik, ausgewogenem Säurespiel und feiner Perlage. **Secco Rosé Perlwein** – Spätburgunder gibt diesem süffigen Secco die animierende Würze. Jugendlich, frisch mit zarten Erdbeer-Aromen ist er ein guter Begleiter für lauschige Sommernächte am See, geht aber auch mit leichten Speisen und Snacks. **Meer-Secco weiß** – sommerliche Leichtigkeit mit verspielten, duftigen Aromen, prickelnd und erfrischend mit harmonischer Säure. Dafür wurde diese Cuvée aus Müller-Thurgau, Kerner und Bacchus 2017 von Savori Vivre mit einer Silbermedaille ausgezeichnet. **Secco 0.0 alkoholfrei** – eine der wenigen Seccos am See, die auch Autofahrer ungefährdet genießen dürfen, hergestellt aus **alkoholfreiem Wein, mit dem Geschmack von Hibiskusblüten**.

Martin Frank und Valentin Wagner vom Winzerverein Meersburg



Hubert Böttcher und Stephan Düringer von der Spittalkellerei Konstanz





Im Schatzkeller des Meersburger Weinguts Aufricht

## Weingut Aufricht, Meersburg-Stetten

**Mousseux Brut de Brut** – der Brut Zero ist ein Blanc de Blanc auf Augenhöhe mit dem Vorbild in der Champagne und wie dort aus handverlesenen Chardonnay-Trauben hergestellt, mit der öligen Konsistenz eines Champagners. Für besondere Anlässe ist aber auch der schön trockene **Pinot Brut Weiß** von Weißburgunder eine gute Wahl, vornehme Premiumqualität, 12 Monate auf der Hefe. **Pinot Brut Rosé** – aromabetonter, spritziger, sommerlicher Trinkgenuss mit der Würze des Spät-

burgunder, dem Duft von Erdbeere, Himbeere und einem Hauch Rose in der Nase. **Pinot Brut Rot** – verführerisch, sinnlich, körperreich und dennoch spritzig, bereitet der nach tiefroten Beeren duftende Sekt aus dem Holzfass, Jahrgang 2012, festliche Freude.

## Spitalkellerei Konstanz

**Konstanzer Brut, Sekt b. A.** – Weißburgunder und Müller-Thurgau bilden die Grundlage für diesen in klassischer Fla-

STAATSWEINGUT MEERSBURG



Wir sind das erste klimaneutral arbeitende Weingut in Baden Württemberg. Und mit dem Nachhaltigkeitsiegel Fairchoice zertifiziert. So macht Genuss Spaß!



**Wir sind Ihr Wein.**





Staatsweingut Meersburg  
Seminarstraße 6  
D-88709 Meersburg  
[www.staatsweingut-meersburg.de](http://www.staatsweingut-meersburg.de)

Tel. +49 (0)75 32-44 67 44  
[verkauf@staatsweingut-meersburg.de](mailto:verkauf@staatsweingut-meersburg.de)  
Weinverkauf:  
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr  
April bis Oktober auch So 11-18 Uhr



Das Kellerei-Team vom Hagnauer Winzerverein

schengärung gereiften, eleganten Winzersekt mit leichten Muskat- und Noten von gelben Früchten. Und wer es nicht ganz so trocken mag, ist beim **Konstanzer trocken, Sekt b. A.** mit etwas mehr Restsüße prima bedient. **Boseecco weiß** – Müller-Thurgau bildet die Basis für diesen erfrischend süßigen Perlwein, der mit Kohlensäure versetzt ist. **Boseecco rosé** – das würzige Pendant auf der Grundlage von Pinot Noir und Regent, dürfte insbesondere auch Rotweinfreunde ansprechen.

### Winzerverein Reichenau

**Reichenauer Hochwart Cuvée Brut** – der edle Winzersekt von Chardonnay und Grauburgunder. In traditioneller Flaschengärung hergestellt, erinnert er an Champagner. Mit Aromen von Grapefruit, Melone, Honig bereitet dieser Sekt erfreulichen Trinkgenuss. **Insel Secco weiß** – auf der Basis von Müller-Thurgau punktet er mit dem Duft tropischer Früchte, passt zu Spargel und Hefezopf – und der **Insel Secco Rosé** auf der Basis von Weißherbst zu frischen Erdbeeren und Desserts mit roten Sommerbeeren.

Lanz.Wein, Nonnenhorn



### Winzerverein Hagnau

**Hagnauer Burgstall Crémant Brut** - Der exklusive Crémant, hergestellt aus ausgewählten Weißburgunder-Trauben in klassischer Flaschengärung, ist das Highlight im vielfältigen Hagnauer Sortiment an Sekten und Seccos: Er besticht durch noblen Ausdruck, Cremigkeit am Gaumen und fruchtiges Aromenspiel von Birne, Apfel, Mandel und Brioche; bei der Berliner Wine-Trophy 2018 mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Passt als Aperitif und für Vorspeisen mit Fisch oder Meeresfrüchten. Den **Pinot Rosé Brut** mit dezenter Fruchtigkeit und dem Duft von Erdbeeren „kann man schon zum Frühstück trinken“, schwärmt Weinberaterin Anja Kuhfeld im Winzerverein. Im modernen Laden des Weinguts kann man übrigens noch weitere Perlen verkosten, seien es der **Blanc de Noir Brut** Sekt b. A. auf der Basis von Spätburgunder, der ausdrucksstarke **Kerner Burgstall** oder der fruchtigere **Rivaner Burgstall**. Auch bei den Seccos punktet der Winzerverein wie kein anderer Weinproduzent am See mit vielfältigen Kreationen wie **See Sprizz Secco** mit dem Aroma von Bitterorangen, sowie süßere Kombinationen mit Pfirsich, Maracuja oder Cassis – den jüngeren Weingenießerrinnen gefällt's! Der Klassiker **Secco Blanc** mit der floralen Duftigkeit von Müller-Thurgau, Bacchus und Kerner dürfte den etwas blumigeren Geschmack vieler Frauen treffen, der **Secco Rosé** den von Spätburgunder-Fans. Autofahrer können sich freuen: Für sie gibt es einen süßigen **See Secco alkoholfrei**.

### Lanz.Wein, Nonnenhorn

**Sprudeldicke Dirn Brut Nature** – dieser wunderbar trockene Brut aus traditioneller Flaschengärung ist eine Entdeckung: Das Gemeinschaftsprojekt mit der Lindauer Winzerin Teresa Deufel ist aus pilzwiderstandsfähigen, reinsortigen Johanner-Trauben nach ökologischen Richtlinien entstanden. Warm degorgiert ohne Zugabe von Dosage (daher Brut Nature) – das Ergebnis ist ein nobler Schampus, der einem aus der Champagne in Nichts nachsteht. Im frivol-barocken Etikett drücken sich pralle Lebenslust aus und die freudigen Momente, für die er kreiert wurde. Dazu gesellt sich mit dem **Spannenlangen Hansel** noch eine perlende Innovation mit barockem Erscheinungsbild, ein Secco auf der Basis von Pinotin, Spätburgunder, Portugieser. Der 2017er ist zwar ausgetrunken, aber im April 2019 wird's wieder einen geben. Passt zu jedem Anlass, findet Weinmacher Benjamin Lanz.



## Bayerische Winzer zwischen Nonnenhorn und Lindau

Neben Lanz produziert ein gutes Dutzend Winzer auf dem kurzen Seestück des Freistaats nicht nur exzellente Weine, sondern auch variantenreiche Sekte und Seccos, die man beispielsweise in der Sektbar beim Winzerfest in Nonnenhorn Mitte August gut vergleichen kann. Besonders aufgefallen sind uns: **Viva Secco** von Roland Hornstein, Nonnenhorn, brilliert mit markanten Noten von Stachelbeere, Holunder und Aprikose. Beim **Schaumkrönchen** vom Rebhof ist schon die künstlerische Aufmachung ein Hingucker; im Glas gefällt das ausgeprägte Aromenspiel von Holunder, Aprikose und Rose. **Jo Secco** vom Winzerhof Gierer – Johanniter und Riesling bringen spritzige, sommergelbe Früchte ins Spiel, schöner Auftakt für Feiern oder beschwingte Stunden. **Augustin**, ein vielschichtiger Secco vom Weingut Schmidt mit rassiger Eleganz. Die Winzerfamilie in Wasserburg-Hattnau hat mit dem **2016 Brut** auch einen noblen Winzersekt im traditionellen Flaschengärverfahren aufgelegt. Wenige Kilometer weiter in Lindau hat Biowinzer Claudius Haug seinen handgerüttelten **Lindauer Sekt b. A.** von Spätburgunder-Trauben zusätzlich auch in Magnumflaschen vergoren und reifen lassen. Prickeln-

Sekt-Probiertheke im Weinkeller vom Staatsweingut Meersburg



**[W]EINKAUF-  
ERLEBNIS  
MIT SEEBLICK**

**Direktverkauf ab Weingut**  
*Montag bis Samstag*  
*10 – 12 Uhr und 14 – 18 Uhr*

---

WEINGUT – ROBERT UND MANFRED AUFRICHT  
Höhenweg 8 | D - 88719 Meersburg / Stetten  
Tel. 07532 / 24 27 | E-Mail: info@aufricht.de

**AUBERGEWÖHNLICHE WEINE  
EINES AUBERGEWÖHNLICHEN ORTES**



Das Team vom Weingut Engelhof, Hohentengen

de Trinkfreude macht auch sein lachsfarbener **Vinatur Secco** aus Johanniter und Spätburgunder mit ausgeprägten Aromen von Himbeeren und Erdbeeren.

### Weingut Engelhof, Hohentengen

**Engelhof Pinot Brut** – ein ausdrucksstarker Star unter den Engelhof-Sekten, der die feinfruchtigen Noten von Chardonnay, Weiß- und Grauburgunder in einem eleganten Auftritt vereint mit einem Hauch Briocheduft in der Nase. 24 Monate in der Flasche gereift, komplex im Geschmack, lang anhaltender Abgang. **Pinot Rosé Brut** – gefällt mit Noten von Waldbeeren, Brioche und Zitrusfrische. Der **Rivaner Brut** dankt seine längere Reifezeit durch feinste Perlage und cremigen Schmelz, sowie Aromen von gelben Früchten. Dazu passen Hefegebäck und leichte Fischgerichte. **Pelagius Ertzli** Gutedel trocken – eine Rarität in der Seeregion, ein Sekt von der Chasselas-Rebe. Angenehm wenig Säure, in der Nase gelbfruchtige Früchte, füllig und weich am Gaumen. Passt als Apéro, zu Weichkäse und zu Meeresfrüchten. Fröhliche Künstleretiketten auf dem **Engelhof Secco weiß** und dem **Ro-Seccoverbreiten** ebenso wie der Inhalt gute Laune mit

perlenden weißen Burgunderaromen. **Ro-Secco** verführt mit Cassis-, Kirsch- und Erdbeernoten des Spätburgunders und wirkt dennoch leicht und erfrischend.

### Weingut Clauß, Nack

**Pinot Rosé Brut**– Leuchtendes Granatrot: Schon die Farbe schürt Erwartungen an ein rassiges Trinkerlebnis. Der von Berthold Clauß mit Leidenschaft handgemachte Winzersekt, mit zwei Jahren Reifezeit in der Flasche, begeistert durch zarte Beerennoten, erfrischend lebendige Perlage und harmonische Säurestruktur. Passt als Auftakt zu einem schönen Mahl und zu großen Momenten, auch in der Magnumflasche erhältlich. Tochter Cathrin, angehende Winzerin, ist der **Cathrin Secco** gewidmet, der in ihrer Regie entstanden ist. Ein wunderbar spritziger und süffiger Secco aus Müller-Thurgau mit typischen Muskat- und Zitrusnoten. Kompliment! Ideal für lauschige Stunden am Seeufer.

### Blauburgunderland/Kanton Schaffhausen

Sekt und Seccos sind in der Deutschschweiz eher noch ein Nischenprodukt, obwohl nach Feststellung der Weinfachzeitschrift Vinum auch jenseits der deutschen Grenze hochwertige Schaumweine im Aufwind sind. Wie uns die Schafuuser Wiiprob 2018 (10) gezeigt hat, sind aber viele der von uns verkosteten Sekte und Seccos für deutsche Gaumen tatsächlich relativ süß. Degustiert haben wir den **VOLGAZ Vin Mousseux** von den Winterthurer VOLG Weinkellereien. Der von der Expovina ausgezeichnete Riesling-Sekt zeichnet sich – obwohl mit viel Restsüße – durch seine spritzige, fruchtige Würze und seinen niedrigen Alkoholgehalt von 8,5 % vol. aus. Mit nur etwa der Hälfte der üblichen Secco-Volumenprozent, also mit 6,5 % vol., punktet der **Goldbeere Pinotzzante** Secco von VOLG. Die üppige Restsüße braucht allerdings ihre Fans. Eine schöne Entdeckung war der **Florin Brut** vom Weingut Florin in Stein am Rhein, ein wohlschmeckender Chardonnay-Sekt, der mit 18 Monaten Flaschengärung einem Champagner sehr nahe kommt. Eine positive Überraschung ist auch der handgerüttelte **Rötiberg Brut** der gleichnamigen Wilchinger Kellerei. Mit Chardonnay und Pinot Noir keltert das junge Rötiberg-Team einen champagnernahen Brut. Einem Vergleich mit Champagner hält auch der **Hedinger Grand Vin Mousseux** stand vom gleichnamigen Weingut in Wilchingen. Der angenehm trockene Blanc de Blanc überzeugt mit feiner Frucht in der Nase, Fülle und Spritzigkeit im Gaumen. ✚

Anstoßen mit dem Pinot Rosé Brut von Berthold Clauß (rechts)





+ Käse ist unsere Welt.

# Unsere feinen RACLETTE-Sorten haben immer Saison!



**Strahl Käse AG, Bahnhofstrasse 1, 8573 Siegershausen**

**Besuchen Sie uns im Fabrikladen: 07.30 – 11.30 h / 13.30 – 17.00 h**

**Mi und Sa nachmittags geschlossen. [www.straehl.ch](http://www.straehl.ch)**