Sekt statt Wein

Ein idealer Begleiter zum Essen

Foto: © istock.com / azschach

Wer bei seinen Gästen mit ausgefallenen kulinarischen Ideen punkten will, kann anstelle von Wein auch mal Sekt als Getränk zum Hauptgang kredenzen. Was viele nicht wissen, ist, dass sich ein gutes prickelndes Tröpfchen hervorragend als Begleiter zu Vorspeise, Hauptgang und Dessert eignet. Zu beachten ist, welchen Sekt man zu welchem Essen serviert, denn die Sekt-Dosage (Süßegrad) ist entscheidend für die Auswahl:

Trockene bis herbe Sekte (extra brut, brut) genießt man gut zu salzigen bis pikanten Mahlzeiten. Aber Vorsicht: Die Kohlensäure verstärkt die Schärfe. Diese Sekte passen gut zu hellem Fleisch, Sushi, Lachs, Meeresfrüchten, Gemüsegratins und Veggigerichten.

Serviert man Terrinen oder Pasteten, empfehlen sich trockene Sekte, die mit diesen (Vor)-Speisen gut mithalten können. Auch roter Burgundersekt eignet sich hierfür.

Ein Rosé-Sekt harmoniert mit einer Vorspeise aus Melone und Parmaschinken und passt gut zu Gerichten mit Ziegenkäse oder Gorgonzola. Wer einen trockenen Rosé-Sekt zu einem kulinarischen Highlight auftischen möchte, kombiniert den edlen Tropfen besonders gut zum Festmahl aus rotem Fleisch von Ente und Wild, aber auch zu Geflügel wie Wachteln oder Gans, oder Gerichten mit Kaninchen oder Kalb.

In diesem Sinne à votre santé et bon appetit!

Michaela Moser

Ehrenstetter Chardonnay Brut SL

Alte Wache / Bezirkskellerei Markgräflerland
Jahrgang: 2013
Preis: 16,00 €

C Brillant-hellgolden, gleichmäßige Perlung.

O Feine Fruchtnoten mit Anklängen von grüner Banane, Stachelbeere und Johannisbeere.

S Anregendes Erlebnis im Gaumen mit einem kräftig prickelnden Abgang.

T 10–12 °C

E Passt zu: Fisch, Spargel, Pilzgerichten, hellem Fleisch vom Kalb, Schwein, Geflügel.

Bulach Rosé Spätburgunder Rosé Brut

Alte Wache / Gräflich Wolff Metternich'sches Weingut Durbach
Jahrgang: 2006
Preis: 19,00 €

C Lichtes Sandgold mit lebendigem Perlenspiel.

O Frische herb-fruchtige Aromen begleitet von Karamelltönen und einem Hauch frischer Beeren.

S Prickelt auf der Zunge, schmeckt nach Erdbeeren und Johannisbeere, sehr süffig!

T 8–10 °C

E Radicchio-Salat mit Schafskäse und Balsamicodressing.

Edition M Nobling Brut

Alte Wache / Wein & Hof Hügelheim
Jahrgang: 2013
Preis: 12,00 €

C Leuchtendes Strohgelb mit grünen Reflexen.

O Herb-fruchtiges Aroma, das an Stachelbeeren und Quittengelee erinnert.

S Spritzig-fruchtig, cremig im Gaumen. Wohldosierte Säure, eleganter Abgang.

T 8–10° C

E Als Aperitif oder auch zum Sektfrühstück, ein leichter Sekt für den ganzen Tag.

Pinot Rosé Winzersekt Brut

Weingut Rainer Schlumberger
Jahrgang: 2015
Preis: 11,50 €

C Helles Kupfer mit rotgoldenen Reflexen und feiner Perlage.

O Weiche Pfirsich- und Nektarinennoten, ein Hauch von Mandelduft.

S Saftig, cremiger Gaumenschmeichler mit harmonischer Säure.

T 6-7 °C

E Lässt sich pur genießen und passt perfekt zu Lachsquiche und Desserts mit roten Beeren.

Pinot Rosé Sekt Extra Trocken

Staatsweingut Freiburg
Jahrgang: 2015
Preis: 12,80 €

C Leichtes Altgold mit zartperligem Mousseux.

O Süßlich-edle, feine, reife Frucht, erinnernd an Apfelgelee, Honigmelone und Cranberries.

S Erfrischend, feinperlig und belebend, mit einem sehr harmonisch prickelnden Abgang. Verwöhnt den Gaumen!

T 6-7 °C

E Lecker als Aperitif und passend zu Melone mit Parmaschinken.

Chardonnay Sekt Brut de Brut

Stiftungsweingut Freiburg
Jahrgang: 2014 | Preis: 11,00 €

C Lichtes Gold mit platinfarbenen Reflexen und lebendigem Mousseux.

O Sehr dezenter Duft, erinnert an Quittengelee und Boskopäpfel.

S Trockene, nussige Frucht mit Anklängen von Birne und Melone.

T 8–10° C

E Als Aperitif, zu Gerichten mit hellem Fleisch oder Meeresfrüchten.

Weißburgunder Sekt Brut »Schlößlegarten«

Winzerkeller Auggener Schäf eG
Jahrgang: 2015 | Preis: 8,70 €

C Helle Sandfarbe mit leuchtender Olive, viel Perlung.

O Frische, herb-fruchtige Aromen von Quitten, Äpfeln und Birnen, leichte Honignote.

S Angenehm prickelnd im Abgang, voluminöser Geschmack.

T 8–10° C

E Als Aperitif, ein nobler Begleiter von Vorspeisen oder fruchtigen Desserts.

St. Cyriak Pinot Noir Blanc de Noir Brut

Laufener Altenberg / Winzerkeller Auggener Schäf eG
Jahrgang: 2014 | Preis: 9,95 €

C Helles Gelb mit lachsfarbenen Reflexen.

O Fruchtige Anklänge von Himbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren.

S Erfrischend durch die anregende Säure von feinen Beerenaromen, spritzig im Abgang.

T 6–8° C

E Schöner Aperitif, passt wunderbar zur Käseplatte als Dessert.

Blanc de Blancs Sekt

Fritz Waßmer
Jahrgang: 2013 | Preis: 14,90 €

C Leuchtend brillantgoldene Farbe mit grünlich-gelben Reflexen, feines Mousseux.

O Feine Apfelaromen und ein Hauch von Heu.

S Süßlicher frisch-fruchtiger Geschmack, eingebunden in harmonisch prickelnden Körper im Gaumen, leichte Nuss- und Karamellaromen im Abgang.

T 8–10° C

E Idealer Begleiter für Gerichte mit mageren Fischen wie Dorsch, Barsch, Seeteufel, Scholle, auch zu Veggigerichten.

Glottertäler Eichberg Rosé Sekt Trocken

Roter Bur Glottertäler Winzer
Jahrgang: 2015 | Preis: 14,90 €

C Kräftiges Rosé mit feinperligem Mousseux.

O Angenehme Himbeer- und Erdbeeranklänge, untermalt mit einem Hauch von Holunderblüte.

S Süffig, anregend, frisch und prickelnd, mit fein kitzelndem Säurespiel im Abgang.

T 8–10° C

E Passend als Aperitif, zu Spargel- und Pilzgerichten, zum Dessert.

Roter Bur

Glottertäler Winzer mit neuem Namen und Look

Neues Outfit, gleiche Produkte: Das Sortiment der Glottertäler Winzergenossenschaft (WG) hat ein neues Design und präsentiert sich künftig unter dem Motto „Ganz neu – und so gut wie immer!“ Angefangen beim Logo bis hin zur Homepage mit Onlineshop hat sich das Erscheinungsbild verändert. Neu ist auch der Name: „Roter Bur Glottertäler Winzer“. Neben der Namensänderung wurde auch das Sortiment der WG gestrafft, um eine bessere Orientierung zu schaffen. Zwei Jahre Entwicklungszeit waren dafür notwendig. Ein längst überfälliger Schritt in der hart umkämpften Weinbau-Branche. „Der Rote Bur ist untrennbar mit der Geschichte des Glottertäler Weins verbunden und daher war es ein konsequenter Schritt, das ganze Unternehmen so zu nennen und damit auch unserer WG ein unverwechselbares Profil zu verleihen“, erklärt Geschäftsführer Udo Opel. **iba**

▼ ANZEIGE

Greiffenegg SCHLÖSSLE RESTAURANT

Schloßbergring 3, Freiburg
Tel. 0761-3 27 28, www.greiffenegg.de

SCHÖNER FEIERN!

Der stilvolle Rahmen
für Ihre Weihnachtsfeier
✶
Wintermenüs im Dezember
✶
25.12. / 26.12.
Weihnachtsbrunch
✶
31.12
Silvesterball
mit 6-Gang Menü
✶
Die Geschenkidee:
Brunch-Gutscheine

BADEN
MARKGRÄFLERLAND

Martin Waßmer
WEINGUT
BAD KROZINGEN - SCHLATT

Am Sportplatz 3 • 79189 Bad Krozingen-Schlatt
Tel.: 07633-15 292 • www.weingut-wassmer.de

HEGER

DR. HEGER

WEINHAUS HEGER OHG · WEINGUT DR.HEGER
BACHENSTRASSE 19-21 · D-79241 IHRINGEN

Pinot Rosé Brut

Weingut Martin Waßmer
Jahrgang: 2014 | Preis: 15,50 €

C Zartes Rosé mit leicht orangenen Reflexen, feine Perlage.

O Spritzig, Anklänge von Himbeere und roten Beerenfruchtaromen, etwas Apfel und Zitrusfrucht.

S Lebendiger Rosé, am Gaumen klar und frisch mit feinen Briochenoten und dezenter Beerenfrucht, saftiger, leicht erdiger Charakter.

T 8° C

E Idealer Aperitif. Auch als spritziger Begleiter zum Essen geeignet bei Antipasti, Meeresfrüchten, gebratenen Fischgerichten.

Pinot Blanc de Noir Brut

Weingut Hess
Jahrgang: 2010 | Preis: 11,80 €

C Kräftige goldgelbe Farbe.

O Feinduftend nach Pfirsich, Boskop-Äpfeln und Akazienhonig.

S Weich, rund und feinperlig mit Aromen von getrockneten Aprikosen, reifen Quitten und gerösteten Mandeln.

T 8–10° C

E Perfekt als Aperitif, passt auch zu Schalentieren und hellen Fleischgerichten.

Pinot Blanc de Noir Winzersekt Brut

Weingut Bimmerle
Jahrgang: 2013 | Preis: 12,50 €

C Feinperlend mit schönem Mousseux.

O Duft nach frischen gelben und saftigen Früchten.

S Cremig, frisch und lebendig mit viel Nachhall. Nuancen von Zitrusfrüchten im Abgang.

T 7–10° C

E Perfekter Aperitif und wunderbar als Ausklang nach dem Essen oder der Weinprobe.

Pinot Rosé Winzersekt Brut

Weingut Bimmerle
Jahrgang: 2013 | Preis: 12,50 €

C Funkelnde rosé-goldene Farbe, feinperlig mit schönem Mousseux.

O Frische Fruchtaromen von Himbeeren und Erdbeeren.

S Feines Aufschäumen auf der Zunge mit charmantem Prickeln, saftig im Abgang.

T 6–9° C

E Als Aperitif, passt hervorragend zu Ente und Wildgerichten oder zum Dessert.

Souvignier Gris Spätlese Trocken

Bio Weingut Nopper
Jahrgang: 2016 | Preis: 7,40 €

C Zartes Gelb mit goldenem Schimmer.

O Grüner Apfel, Minze, Bohnenkraut sowie etwas Banane.

S Schmeckt nach feinen Kräutern mit etwas Menthol, gut eingebundene Säure, cremiger Abgang.

T 9–12 °C

E Passt perfekt zu Muscheln, Schalentieren, Fisch und leichtem Käse.

Vitus Grauburgunder Trocken

Weinhaus Heger
Jahrgang: 2016 | Preis: 13,60 €

C Lichtes Goldgelb.

O Runde, einladende und schön aufgefächerte Frucht, duftet nach Birnenkompott und gelben tropischen Früchten.

S Tolle Fruchtfülle auch am Gaumen. Gut integrierte Säure sorgt für angenehmes, aber völlig unaufdringliches Rückgrat. Kandierte Zitrusfrüchte bereichern das Aroma. Feine Fülle und guter Trinkfluss sowie ganz feine Würze im Nachhall.

T 8–9 °C

E Universell einsetzbar, passt zu Pasta, Fisch- und Fleischgerichten.

Spätburgunder Rotwein Kabinett Trocken

Roter Bur Glottertäler Winzer
Jahrgang: 2015 | Preis: 6,90 €

C Elegantes Samtrot.

O Feinwürzige Burgundernote untermalt mit saftigen Kirscharomen.

S Raffinierter Geschmack, seidige, gut strukturierte Tannine mit langanhaltendem Finale.

T 14–18° C

E Idealer Begleiter zu allen Grillgerichten, aber auch zu Wild und Käse.

Grauburgunder Kabinett Trocken

Weingut Hess
Jahrgang: 2016 | Preis: 6,90 €

C Kräftiges Gelb mit einem Schimmer Silber.

O Feiner Duft von Birnen, Aprikosen und Zibarten.

S Elegant, frisch und vollmundig mit Aromen von Haselnuss, Pfirsich und Physalis.

T 6-8 °C

E Mundet als Aperitif ebenso gut wie zum Essen. Ideal für Fisch- und helle Fleischgerichte, vegetarische Speisen, Pasta oder als Dessertwein zum Käse.

WIER

der neue Jahrgang

Kein Wein, kein Bier und auch keine Mischung aus beidem. Der neue Aperitif der Brauerei Ganter und der Alten Wache ist nicht einfach zu erklären. Vor allem, weil seine beiden Schöpferinnen Alixe Winter und Katharina Ganter-Fraschetti ihr geheimes Rezept natürlich nicht preisgeben möchten. Doch so viel sei verraten: Für WIER werden badischer Traubenmost und Freiburger Bierwürze miteinander vergoren. Das Ergebnis ist ein ganz neuer Aperitif, der zwar an einen Secco erinnert, aber die herbe Frische eines Biers besitzt. Das im August 2017 vorgestellte Getränk kam bei den Freiburgern gut an. So gut, dass es nach nur wenigen Wochen ausverkauft war. Bei der Weinlese im Herbst haben die Initiatorinnen deshalb gleich Trauben des neuen Jahrgangs reserviert. Dank ihnen soll im Februar die zweite Auflage auf den Markt kommen. Wer auf Nummer sicher gehen will, kann sich für den kommenden Jahrgang bei Ganter und der Alten Wache vormerken lassen.

▼ ANZEIGE

Roter Bur
Glottertäler Winzer

Sonnenverwöhnte Höhenweine mit inneren Werten.

Das Glottertal rühmt sich einer langen Weintradition. Mit viel Wissen rund um Wein und Rebe und Finesse im Weinausbau verzichten wir auf hohen Traubenertrag, um die inneren Werte des Weines zu steigern. Für ein Mehr an Geschmack, Farbe, Duft und Aroma. Erleben Sie es mit allen Sinnen!

www.roter-bur.de

Roter Bur Glottertäler Winzer eG · Winzerstr. 2 · 79286 Glottertal