falstaff / dez–feb 2017

falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

ERLESEN
DIE BESTEN AUS DEM WEINGUIDE

FESTLICH
AUSTERN UND KAVIAR

PULSIEREND
MIAMI FÜR GENIESSER

Perlen im Glas

BEST OF CHAMPAGNER, SEKT & CO.

SPANIEN/ITALIEN € 11,– BELGIEN/LUXEMBURG/FRANKREICH € 9,90

DEUTSCHLAND-AUSGABE 08/2016 € 8,50 WWW.FALSTAFF.DE

ZKZ 19784

DER GROSSE FALSTAFF SPARKLING-TEST

Sind es nur die Franzosen, die mit ihren Champagnern die besten Schaumweine der Welt erzeugen? Falstaff wollte es genau wissen und lud eine internationale Jury zum großen Sparkling-Test nach Wien. Ein Tasting mit Seltenheitswert. Das überraschende Ergebnis: Unter den Top Ten findet sich auch Prickelndes aus Deutschland, Italien und Spanien.

TEXT PETER MOSER

Fotos: Shutterstock

1 2002 CHAMPAGNE P. GIMONNET & FILS

BLANC DE BLANCS »SPECIAL CLUB« MILLESIME DE COLLECTION

Der Siegerwein namens »Special Club« Millesime de Collection 2002 ist ein Blanc de Blancs, also aus reinsortigen Chardonnay-Trauben komponiert, die zu 54 Prozent aus dem Grand Cru Cramant und zu 31 Prozent aus dem Grand Cru Chouilly stammen und zu 15 Prozent aus dem Premier Cru Cuis, wobei die ältesten Reben 1911 gepflanzt wurden. Der Stil dieses Topweins des Hauses ist auf Komplexität und Langlebigkeit ausgerichtet. Dieser Special Club ist ein archetypischer Repräsentant des unverwechselbaren Stils von Pierre Gimonnet & Fils, der für eine superbe Struktur und einen stoffigen Körper, verpackt in Finesse und Eleganz, steht. Der kleine Familienbetrieb aus Cuis erzeugt rund 250.000 Flaschen, und zwar ausschließlich auf Basis der besten Chardonnay-Trauben der nördlichen Côtes de Blanc.

Champagner: € 69,–
Spitzenjahrgänge: 2008, 2004, 2002, 1999, 1996
Bezugsquelle: www.champagne-characters.de
Falstaff-Punkte: 99

3 2006 CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON

Unverkennbare Flaschen, unverwechselbares Etikett: Er trägt den Namen des historischen Masterminds dieser Weingattung, denn der Benediktinermönch Pierre Pérignon hat das Verfahren der klassischen Flaschengärung vor 300 Jahren vielleicht nicht erfunden, aber sicherlich maßgeblich weiterentwickelt. Die Rede ist natürlich von Dom Pérignon, dem Primus inter Pares unter den größten Schaumweinen der Welt. Moët & Chandon erwarb 1930 die Marke vom Hause Mercier und brachte seit 1936 eine Préstige-Cuvée mit Jahrgangsbezeichnung namens »Dom Pérignon« auf den Markt. Der allererste Jahrgang war 1921. Der erste eigentliche Dom Pérignon folgte 1943, später kam auch die Rosé-Version dazu. Kellermeister Richard Geoffroy versteht sich meisterlich stets aufs Neue darauf, die Vorzüge eines einzelnen Jahrgangs mit dem unverkennbaren Stil von Dom Pérignon zu vermählen.

Champagner: ca. € 125 bis 150,–
www.domperignon.com/de
Spitzenjahrgänge: 2006, 2004, 2002, 1998, 1996, 1990, 1985, 1982, 1976, 1971, 1961, 1959, 1949
Bezugsquelle: www.moet-hennessy.at
Falstaff-Punkte: 98

2 2002 CHAMPAGNE KRUG VINTAGE

Krug Vintage 2002 gilt bereits jetzt unter Kennern als einer der ganz Großen aus dem Top-Haus. Die Geduld der Champagnerliebhaber wird mit einer Fülle an Fruchtaromen, hoher Intensität, Finesse und Eleganz belohnt. Denn der Krug 2002 brauchte Zeit, viel Zeit, um das zu werden, was er ist. Er reifte knapp vierzehn Jahre in den Kellern von Reims. Erst ein einziges Mal ließ die Maison Krug einem Jahrgangschampagner eine derart ausgedehnte Reifezeit angedeihen – und zwar dem heute längst legendären Krug 1988. Die Cuvée dieses Champagner-Juwels besteht aus 40 Prozent Pinot Noir, 39 Prozent Chardonnay und 21 Prozent Pinot Meunier. Das weltberühmte Haus Krug wurde 1843 vom Mainzer Johann-Joseph Krug gegründet und gehört seit 1999 zum französischen Luxusgüterkonzern LVMH. Die Besonderheit des Stiles hat einen guten Grund: Alle Grundweine dieses Hauses werden in kleinen Eichenfässern vergoren, was den Charakter von Krug so unverwechselbar macht.

Champagner: ca. € 280,–
www.krug.com
Spitzenjahrgänge: 2002, 2000, 1998, 1996, 1988, 1985, 1982
Bezugsquelle: www.moet-hennessy.at
Falstaff-Punkte: 98

Fotos: beigestellt

4 2004 RAUMLAND CHARDONNAY BRUT VINTAGE

Freunde des deutschen Spitzensekts wird es nicht verwundern, wie gut der Chardonnay von Volker Raumland aus Flörsheim-Dalsheim in Rheinhessen abgeschnitten hat. Denn dieser Produzent hat bereits des Öfteren namhafte Konkurrenz aus der Champagne alt aussehen lassen. Die speziellen Muschelkalkböden, die auch seinen Nachbarn Klaus-Peter Keller in Sachen Riesling zu Weltklasse auflaufen ließen, eignen sich ideal für die Herstellung von Sektgrundweinen. Diese werden dann im Sekthaus Raumland zu einer Vielzahl von erlesenen Sekten weiterveredelt. Bekannt geworden ist Raumland mit seiner Grande Cuvée Brut namens »Triumvirat«, in der die drei Rebsorten Spätburgunder, Pinot Meunier und Chardonnay miteinander vermählt werden.

Deutscher Sekt: € 69,–
www.raumland.de
Spitzenjahrgänge: 2009, 2008, 2007, 2004
Bezugsquelle: www.pinard-de-picard.de
Falstaff-Punkte: 98

2004 FERRARI TRENTODOC »GIULIO FERRARI«

RISERVA DEL FONDATORE EXTRA BRUT

5

Die Riserva del Fondatore ist eine Benchmark für alle Liebhaber italienischer Spitzenweine. Die Cuvée aus reinsortigen Chardonnaytrauben kommt von einer Einzellage im Trento, dem Maso Pianizza, die sich bis auf 600 Meter Seehöhe erstreckt. Die Familie Lunetti erzeugt diesen Spitzenschaumwein bereits seit dem Jahr 1972, das aktuelle Produkt wurde zehn Jahre lang auf der Hefe gereift. Seit Jahren wird dieser Trentodoc mit den begehrten »Drei Gläsern« von Gambero Rosso ausgezeichnet und ist in vielen Spitzenrestaurants der Welt ein hochgeschätzter Speisenbegleiter. Mit seiner sehr geringen Dosage von ganzen 2,5 Gramm Restzucker wird er von Weinfreunden besonders gerne ausgewählt, die seine strahlende Frische und Jugendlichkeit schätzen.

Trento DOC, Italien: ca. € 70,–
www.ferraritrento.it
Spitzenjahrgänge: 2004, 2002, 2001, 2000, 1999
Bezugsquelle: www.wein-wolf.at
Falstaff-Punkte: 97

2006 CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER »CRISTAL«

7

Den Namen »Cristal« hat dieser Luxus-Champagner – er existiert seit 1876 – von seiner transparenten Flasche, die Louis Roederer auf Wunsch von Alexander II. von einem flämischen Glasmachermeister exklusiv für den russischen Zarenhof aus Kristallglas entwickeln ließ. Die Cuvée des Jahrgangs 2006 besteht zu 55 Prozent aus Pinot Noir und zu 45 Prozent aus Chardonnay, der Grundwein wurde zu 20 Prozent in Eichenfässern ausgebaut. Dieser Luxus-Champagner wird zumindest fünf Jahre lang gereift, aktuell ist bereits der 2009er auf dem Markt. Der 2006er Cristal baut auf der Fülle des Pinot Noir auf und wird vom eleganten, frischen und mineralischen Chardonnay ideal ergänzt. Die große Reife des Jahres 2006, die aus dem sehr warmen September des Jahres resultiert, sorgte für eine ganz besondere Fülle aus Materie und Reinheit, aus Reichhaltigkeit und Zartheit.

Champagner: ca. € 160,–
www.louis-roederer.com
Spitzenjahrgänge: 2006, 2004, 2002, 1999, 1996, 1990, 1989, 1988, 1986, 1982, 1976, 1975, 1974
Bezugsquelle: www.topspirit.at
Falstaff-Punkte: 97

2006 CHAMPAGNE TAITTINGER »COMTES DE CHAMPAGNE«

6

Comtes de Champagne Blanc de Blancs besteht zu hundert Prozent aus Chardonnays der besten Lagen der renommierten Côte des Blancs. Ein kleiner Teil der Grundweine für diesen Luxuschampagner wird in Barriques gereift, und nach einem langen, Geduld erfordernden und mehrere Jahre andauernden Alterungsprozess in den Kalkschächten von Saint-Nicaise kommt dieser Jahrgangschampagner schließlich auf den Markt. Das 1931 gegründete Familienunternehmen zählt mit fast 300 Hektar Weingärten verteilt auf 34 Grand-Cru-Lagen zu den bedeutenden Champagnerhäusern. Als François Taittinger den einstigen Wohnsitz der Grafen der Champagne erwerben konnte, entschied er, dass die Spitzencuvée den Namen »Comtes de Champagne« tragen solle. Die Trauben kommen aus Top-Lagen der Côte des Blancs wie Avize, Le Mesnil-sur-Oger oder Cramant.

Champagner: ca. € 130,–; www.taittinger.com
Spitzenjahrgänge: 2006, 2002, 2000, 1999, 1996, 1995, 1990, 1985, 1982, 1976, 1973
Bezugsquelle: www.wein-wolf.at
Falstaff-Punkte: 97

Fotos: beigestellt

2005 CHAMPAGNE JACQUESSON AVIZE

»CHAMP CAIN« EXTRA BRUT

8

Dieser wundervolle Blanc de Blancs ist der pure Ausdruck seiner überragenden Terroirs in Avize. 1962 wurden die 12.000 Chardonnay-Stöcke dieses rund 1,2 Hektar großen Südhangs ausgepflanzt, der Wein selbst, von dem ganze 9544 Bouteillen und 500 Magnums produziert werden konnten, reifte in Eichenholzfässern auf der Feinhefe, bevor er die zweite Gärung durchlief. Entstanden ist ein durch und durch mineralischer Champagner, dessen salziges Bukett an eine steife Meeresbrise erinnert und dessen Säurestruktur gut und gerne weitere zehn Jahre Flaschenreife erbittet. Ungemein frisch und präzise vinifiziert, wie dies dem Stil des Hauses entspricht, kam dieser Lagen-Champagner staubtrocken auf die Flasche, der Alkoholwert liegt unter 11 Vol.-%. Regelmäßig kommt auch eine sehr limitierte Zahl länger gereifter Wein aus Avize in der Serie »Dégorgement Tardif« auf den Markt, die unsere Beachtung verdient.

Champagner: € 174,–
champagnejacquesson.com
Spitzenjahrgänge: 2005, 2004, 2002, 2000, 1996
Bezugsquelle: www.weine-visentin.de
Falstaff-Punkte: 97

9

2003 RECAREDO TURÓ D'EN MOTA BRUT NATURE

Dieser großartige Cava, eine Gran Reserva aus Spanien, kommt aus dem Keller des Topproduzenten Recaredo in Sant Sadurní d'Anoia und stammt aus einer kleinen Einzellage. Der Weinberg »Turó d'en Mota« wurde 1940 ausschließlich mit der Rebsorte Xarel·lo bepflanzt, die sich ähnlich gut für die Schaumweinerzeugung eignet wie Chardonnay. Die Oberfläche der Parzelle umfasst lediglich 0,97 Hektar, der Boden ist extrem kalkhaltig. Seit 1999 werden in guten Jahren etwa 3000 Flaschen dieses Schaumwein-Kleinods erzeugt, die Zeit der Flaschengärung beträgt 100 Monate und mehr. So wie beim 2003er, da waren es 130 Monate.

Cava, Spanien: € 96,50
www.recaredo.com
Spitzenjahrgänge: 2005, 2003, 2002, 2001, 1999
Bezugsquelle: www.cielo-del-vino.de
Falstaff-Punkte: 97

2004 CHAMPAGNE SALON CUVÉE »S«

BLANC DE BLANCS BRUT »LE MESNIL«

10

Das Haus Salon mit Sitz in Le Mesnil-sur-Oger in der Côte des Blancs erzeugt nur einen Champagner – die Cuvée »S«. Die Trauben stammen von einer einen Hektar großen Parzelle, die Salon gehört – dem »Jardin de Salon« –, sowie 19 weiteren kleinen Parzellen in Le Mesnil-sur-Oger. Das Pressen erfolgt in Le Mesnil-sur-Oger mit einer traditionellen Presse, die ausschließlich für Salon verwendet wird. Der hier produzierte Wein ist in jeglicher Hinsicht eine Rarität: stets nur ein Jahrgang, eine Lage, eine Rebsorte mit limitierten Hektarerträgen und – um die Einzigartigkeit noch zu erhöhen – ausschließlich gekeltert in den besten Jahren. Die Weine reifen im Schnitt zehn Jahre und gewinnen so an Komplexität und Finesse. In den Kellern in Le Mesnil-sur-Oger lagern stets mehr als zwölf Jahrgänge.

Champagner: € 390,–
www.salondelamotte.com
Spitzenjahrgänge: 2004, 2002, 1999, 1997, 1996, 1982, 1979, 1969, 1964, 1947
Bezugsquelle: info@laurent-perrier.de, T: +49 611 1575000
Falstaff-Punkte: 97

Fotos: beigestellt

Die Jury
V. l. n. r.: **Stéphane Gass,** Sommelier, »Traube Tonbach« (Baiersbronn, DE); **Ulrich Sautter,** Wein-Chefredakteur Falstaff Deutschland; **Peter Moser,** Wein-Chefredakteur Falstaff Österreich; **Francesco Benvenuto,** Sommelier, Restaurant »IGNIV by Andreas Caminada« (Bad Ragatz, CH); **Hermann Botolen,** Gastronom und Sommelier, Restaurant »Fuhrmann« (Wien, AT); **Elisabeth Eder,** Champagner-Botschafterin (AT); **Shirley Amberg,** Weinkolumnistin und Autorin (CH)

DIE JURY, DAS TASTING

Das hat es so noch nie gegeben: Falstaff lud eine internationale Expertenrunde ins »Hotel Sans Souci« nach Wien, um im großen Sparkling-Test die besten gereiften Schaumweine im Blindvergleich zu verkosten. Aufgetischt wurde den Sommeliers und Weinexperten aus Deutschland, der Schweiz und Österreich nur das Beste vom Besten. Bewertet wurden ausgewählte trinkreife Jahrgangsschaumweine aus den Jahren 2002 bis 2008, rund die Hälfte der vierzig Top-Produkte kamen aus der Champagne, die Herausforderer aus Spanien, Italien, Deutschland und Österreich.

Das Ergebnis sorgt durchaus für Überraschung: Der Sieger aus dem Haus Gimonnet kommt zwar aus der Champagne, aber nicht aus dem Keller eines der weltberühmten Champagner-Häuser. Und bereits punktegleich mit dem Zweit- und Drittplatzierten rangiert der erste Nicht-Champagner – der herausragende Sekt des deutschen Erzeugers Raumland. Dahinter folgt der bestplatzierte italienische Schaumwein, und auch ein Spanier hat den Sprung in die Top Ten mit Bravour geschafft.

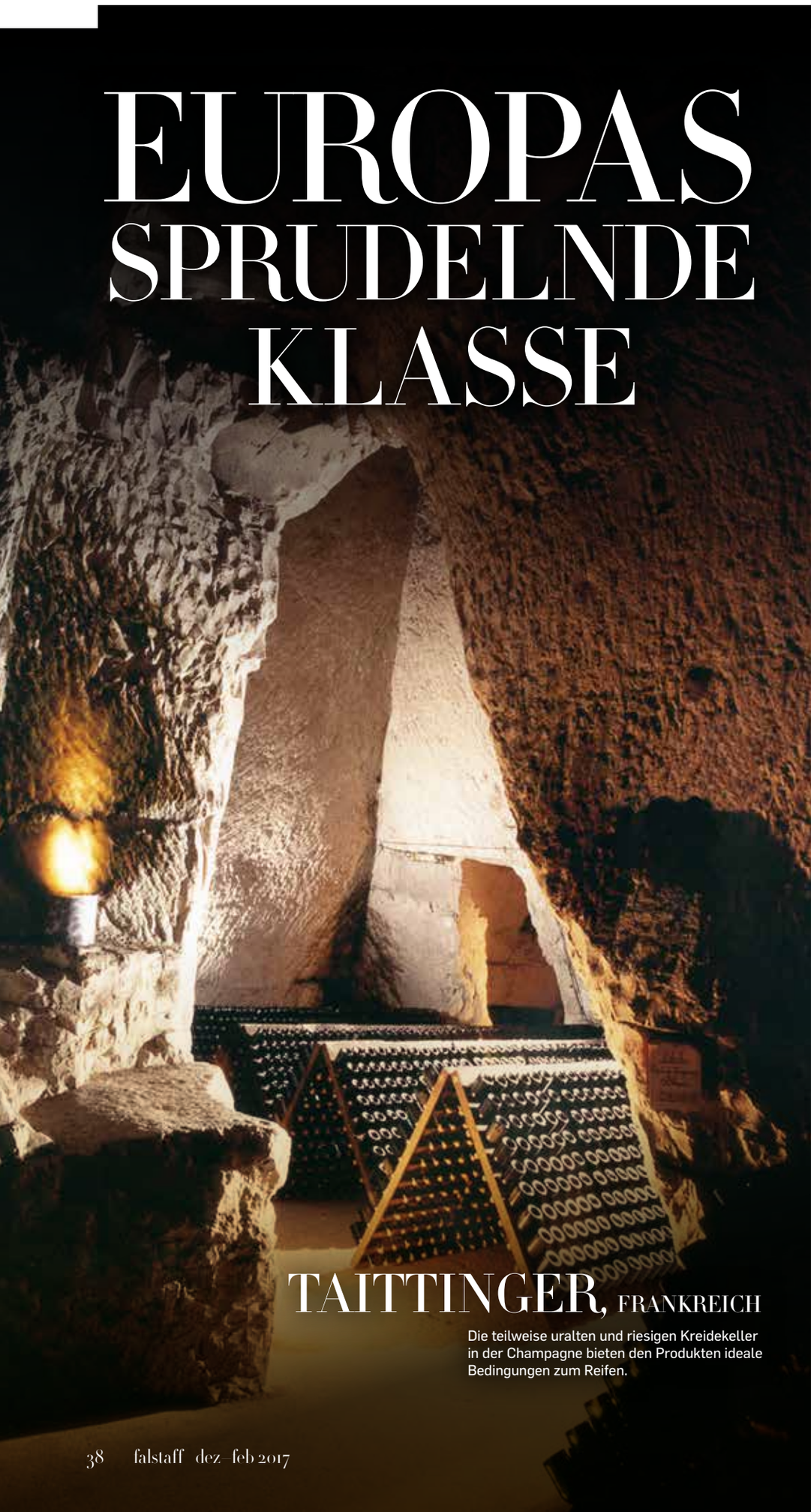
Das Gesamtergebnis zeigt: Es macht Sinn, auch bei den besten Schaumweinen die ausgetretenen Pfade manchmal zu verlassen. Dann wird der Mutige mit neuen, angenehmen Verkostungserfahrungen belohnt.

Foto: Lukas Ilgner

EUROPAS SPRUDELNDE KLASSE

Der edle Champagner ist nach wie vor der Primus unter den Schaumweinen. Doch längst gibt es auch hochqualitative Sparkling-Produkte aus anderen Ländern, wie das große Falstaff-Schaumwein-Tasting zeigt. Ein Überblick über die Hersteller.

TEXT PETER MOSER



TAITTINGER, FRANKREICH

Die teilweise uralten und riesigen Kreidekeller in der Champagne bieten den Produkten ideale Bedingungen zum Reifen.

Foto: Louis Teran

Champagner war noch nie so populär wie heute. Das belegen nackte Zahlen: Allein im vergangenen Jahr ist der Gesamtabsatz um mehr als fünf Millionen Flaschen gestiegen, insgesamt wurden 312,5 Millionen Flaschen verkauft. Der weltweite Umsatz kletterte von 4,5 auf 4,75 Milliarden Euro – das ist der höchste Wert, der jemals erzielt wurde. Interessant ist dabei, dass es die Franzosen schaffen, mehr als die Hälfte der Produktion im Inland zu konsumieren, exportiert wurden zuletzt etwa 48 Prozent.

Die Winzer und Häuser der Champagne verkauften 2015 weniger nach Deutschland und Österreich als im Jahr davor. Die Lieferungen aus der Champagne nach Deutschland gingen um 5,5 Prozent zurück. Deutschland bleibt nach Absatzmenge der Exportmarkt Nummer drei nach Großbritannien und den USA. Japan liegt auf Platz vier.

Auch die Champagner-Lieferungen nach Österreich lagen 2015 im Minus: Die Lieferungen gingen um 74.811 Flaschen zurück, das entspricht 5,7 Prozent. Österreich stand 2015 auf Platz 18 der Liste der wichtigsten Champagner-Exportländer weltweit, ganz knapp vor Mexiko und Russland.

NEUE SPARKLING-TRENDS

War aus Gesprächen mit Importeuren in den deutschsprachigen Ländern in den letzten Jahren ein gewisser Trend zu Rosé-Champagner zu erkennen, so scheint es nun eine verstärkte Nachfrage für Blanc de Blancs zu geben. Wenn man das Ergebnis des großen Sparkling-Tests begutachtet, so lässt sich zumindest im Premium-Segment diese Aussage sehr gut nachvollziehen. >

FERRARI TRENTO, ITALIEN

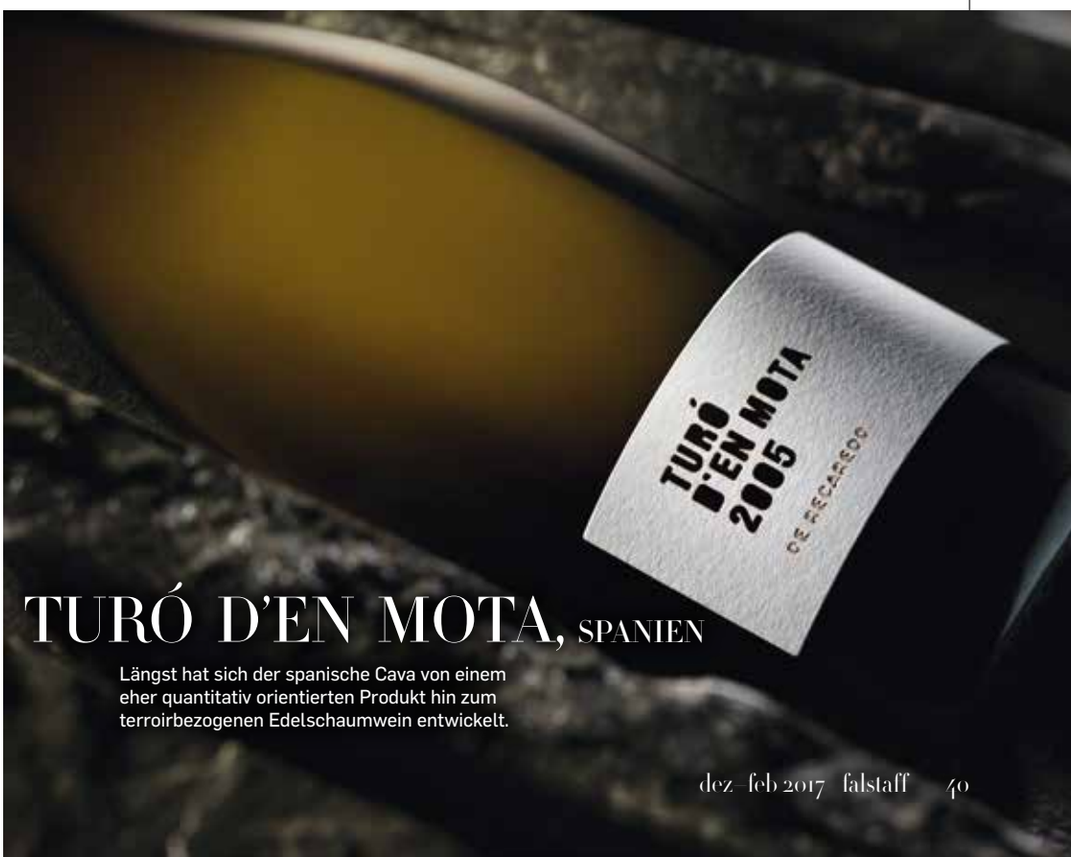
Die Cantine Ferrari aus dem Trentino ist eines der meistausgezeichneten Sekthäuser Italiens und feierte zuletzt in London den Sieg als World Champion der Blanc de Blancs.

> Bei den Konsumenten unterscheidet sich das Verhalten allerdings in den Ländern relativ stark: Für die Österreicher ist der Champagner wie fast alle Schaumweine ein anlassbezogenes Getränk, während der Deutsche hier deutlich öfter pro Kopf zur Flasche Sekt und Champagner greift. Österreicher und Schweizer sind auch deutlich stärker auf Marken fixiert, während in Deutschland neben den großen und illustren Namen auch kleine Häuser und vor allem Winzerchampagner gut angenommen werden. Dazu gesellen sich auch noch andere Schaumweine aus verschiedenen Regionen Frankreichs, speziell die Crémants aus Elsass, Loire und Burgund, die wiederum in Österreich so gut wie keine Marktrelevanz erreichen. Mit einer Produktionsmenge von deutlich mehr als 200 Millionen Flaschen Cava jährlich liegt Spanien auf Platz zwei der weltweiten Schaumweinproduktion. Rund 95 Prozent kommen aus Katalonien mit dem Epizentrum Sant Sadurní d'Anoia unweit von Barcelona, wo das Gros der bekannten Marken ihre Zentralen hat.

Die D.O. Cava ist nicht auf die Weinregion Penedès begrenzt. In geringem, aber wachsendem Umfang wird auch in anderen spanischen Anbaugebieten wie Rioja, Aragón, Navarra und in anderen dafür eigens >

Österreicher und Schweizer sind stärker auf Marken fixiert, während in Deutschland auch kleine Häuser und vor allem Winzerchampagner gut angenommen werden.

Fotos: beigestellt



TURÓ D'EN MOTA, SPANIEN

Längst hat sich der spanische Cava von einem eher quantitativ orientierten Produkt hin zum terroirbezogenen Edelschaumwein entwickelt.

SCHLUMBERGER, ÖSTERREICH

Bereits seit der Mitte des 19. Jahrhunderts erzeugt die Sektkellerei Schlumberger ihre exquisiten Produkte nach der klassischen Methode.

> registrierten Gemeinden Cava erzeugt. Die nach klassischer Methode erzeugten und wie ihre französischen Vorbilder oft über viele Jahre auf der Hefe gereiften Premium-Produkte unterscheiden sich von diesen nur durch die Wahl der regionstypischen Rebsorten, allen voran die feine Sorte Xarel·lo. Zu den von Kennern bevorzugten Namen zählen Recaredo, Raventós i Blanc, Juvé & Camps, Gramona, Mestres, Agustí Torelló, Canals & Munné, Jané Ventura, Llopart, Codorníu oder Segura Viudas.

Auch Italien verfügt über eine große Schaumweinvielfalt. Heute denken viele Konsumenten zunächst an Prosecco, die Weinkenner eher an Franciacorta. Der Ursprung der italienischen Sektindustrie ist allerdings in Piemont zu suchen, wo man bereits im 19. Jahrhundert das Vorbild Champagner aufgriff. Im heute verschlafenen Städtchen Canelli haben die Winzer kilometerlange Kellergewölbe in den Tuffstein gebaut, seit mehr als 150 Jahren wird hier der Asti Spumante kultiviert. Die Keller von Contratto, Coppo oder Bosca sind Sehenswürdigkeiten für sich. Als Herkunft der besten Schaumweine im gehobenen Segment gilt heute die kleine Franciacorta in der Lombardei. Diese junge Region verdankt ihren Ruf herausragenden Winzern wie Maurizio Zanella, dem Gründer von Ca' del Bosco, oder Unternehmern wie Vittorio Moretti, der hinter dem Namen Bellavista steht. Zahlreiche feine Schaumweine kommen von weiteren Namen wie Berlucchi, Contadi Castaldi, Il Mosnel, Montenisa (Antinori) oder La Valle. Ein absoluter Spitzenbetrieb ist die Cantina Ferrari, deren Trauben im kühlen Klima des Trentino heranwachsen und deren Erzeugnisse sich mit den besten Champagnern messen können.

Die deutsche Sektwirtschaft ist in der landesweiten Weinszene ein mächtiger Player aber die Nachfrage ist tendenziell rückläufig. Im Vorjahr meldete das Statistische Bundesamt für 2015, dass der Absatz in Deutschland um 1,5 Prozent zurückgegangen ist. Nicht dramatisch, waren das doch immer noch stolze 423 Millionen Liter Sprudelwein oder ein Pro-Kopf-Verbrauch von rund 4,6 Liter, bei den über 16-Jährigen.

Trotz eines vielfältigen Angebots an qualitätsvollen Winzersekten bilden diese eine zwar feine, aber sehr überschaubare Nische, was nicht zuletzt ihren relativ respektablen Preisen geschuldet ist. Dass deutsche Spitzensekte bei Vergleichsverkostungen stets auf den ersten Rängen landen, hat sich bei den Konsumenten im eigenen Land offensichtlich noch nicht herumgesprochen.

Neben ausgesprochenen Sektspezialisten wie Volker Raumland oder Schloss Vaux haben zahlreiche Top-Produzenten Spitzensekte im Programm, von Becker, Breuer, Diehl, Dönnhoff, Franz Keller, Molitor zieht sich das ABC bis zu Von Buhl, wo der Ex-Kellermeister von Bollinger, Mathieu Kauffmann, für sprudelnde Sektsensationen sorgt.

In Österreich wiederum bemüht man sich gerade, das Image des Sekts zu heben. Denn bei allem Patriotismus in der Weinkultur hinkt die Sektwirtschaft noch etwas nach. Mit neuen rechtlichen Rahmenbedingungen beim Herkunftsmarketing will man eine Basis schaffen, um das Potenzial des Schaumweins voll auszuschöpfen. Neben den traditionsreichen Sektkellereien – angeführt vom Flaggschiff Schlumberger und arrivierten Winzersekterzeugern wie Willi Bründlmayer, Schloss Gobelsburg, Steininger, Malat, Harkamp oder Szigeti – soll ein Angebot von Qualitätssekten der Trilogie Klassik, Reserve und Große Reserve entstehen. <

Fotos: beigestellt

RAUMLAND, DEUTSCHLAND

Der deutsche Sekt hat eine lange Tradition. Neben den berühmten großen Sektkellereien erzeugen viele prominente Winzer bereits in aller Welt gesuchte Schaumweine.