

Das Sektgut St. Laurentius von der Mosel: handgerüttelte Sektkultur an Deutschlands Spitze

5. August 2019

Es sind von hieraus zwar **weniger als 300 km** bis in die **Champagne**. Doch in gewisser Weise kann man sich den **Weg ersparen**: Beste „**Champagner**“ in formaler Form **allerbester deutscher Sekte** macht das **Sektgut St. Laurentius** in **Leiwen** an der **Mosel** in der **Laurentiusstraße Nr. 4**, rund hundert Meter vom Flussufer entfernt. Hier stellt **Klaus Herres** mit seiner Familie seit **über dreißig Jahren** für sich und für andere Sekte her. **Seit 2014** wird er **ununterbrochen** als **bester „Sekterzeuger des Jahres“** prämiert, was ihn an die Spitze der **deutschen Winzersekte** setzt.

Wenn es etwas zu **feiern** gibt, greifen die **Deutschen** besonders **gerne** zu **Sekt**. Inzwischen wird Sekt insbesondere **auch nach 31.12.** immer **beliebter** und oftmals wird eine **Flasche Sekt** ohne jeden **Anlass aufgemacht**, allein, um sich an dem **Produkt** zu **erfreuen**. **Sekt** liegt im **Trend**, ist wieder in, **boomt**. Auch wenn in erster Linie die **Industriemarken** davon **profitieren**, so präsentieren doch **immer mehr Winzer** ein oder zwei **Winzer-Sekte** und versuchen sich zunehmend an der **Versektung** nach dem klassischen **Flaschengärverfahren** im **eigenen Weingut**, **etliche** sogar nach der „**Méthode traditionnelle**“. Viele **Sektgüter** erhalten neuerdings eine immer **stärkere Nachfrage** von **privaten Sekt- und Weintrinkern**,

die sich der Qualität zuwenden und genug haben von **aufgeblasenen Weinen** namens **Frizzante**, **Secco** oder **Perlwein**. Auch der VDP hat inzwischen reagiert und ein **eigenes Sektstatut** veröffentlicht, das sich an seiner Weinklassifikation **orientiert** und mit den **Großen** und **Ersten Lagen** eng an die **Grand Crus** in der **Champagne** angelehnt ist. Sogar **im Ausland** wächst die **Vorliebe** für **German Sekt**, weil nirgendwo sonst auf der Welt der **Riesling** diesen **einzigartigen Geschmack** hat, den man auch **im Sekt** wiederfindet.

Anfang der 80er betrieb **Klaus Herres** während seiner **Ausbildung** in der **Champagne** gleichsam **Grundlagenforschung** und gewann die Überzeugung, auch hierzulande die **Qualität** und den **Charakter** einer **Flaschenvergärung** verbreiten zu können. **1982** übernahm er das **väterliche Weingut** und **begann** mit der **kompletten Umstellung** auf die **Sektproduktion**. In **Deutschland** wurde zwar schon damals **reichlich Schaumwein** konsumiert, den lieferten aber mit massenhaftem, süßen **Billigschaum** die **Industriemarken**. Dementsprechend wurde **Klaus Herres** mit seinem Vorhaben der konsequenten **Anwendung der Méthode traditionelle** von seinen **Winzerkollegen** irgendwo zwischen **Daniel Düsentrieb** und **Don Quijote** angesiedelt. Mit der Kategorie try and error ist noch milde und vor allem banal ausgedrückt, was er auf dem **Weg** zu seinem **ersten fertigen Sekt 1984** erlebt hat.

Es **begann** damit, dass er **gebrauchte Champagner-Flaschen** sammelte, weil nur diese die Wandstärke und Bodenwölbung hatten, um den anhaltenden hohen Druck der **Flaschenvergärung** zu **überstehen**. Eine entsprechende **Bestellung** bei der **Glasindustrie** hätte **außerhalb** seiner **Kreditmöglichkeiten** gelegen. Darüber hinaus besorgte er sich auf dem **Flohmarkt** in der **Partnergemeinde Le-**

Mesnil-sur-Oger in der **Champagne** die ersten **Rüttelpulte** und vor allem eine **Maschine** zum **Verkorken** der Flaschen. Denn die **deutschen Geräte** waren nicht für die **speziellen Korken** auf den **Champagnerflaschen** und für einen **Druck** von **6 bar** konzipiert. Der **Flohmarkt** blieb übrigens lange Jahre seine **Einkaufsquelle** und wurde Ziel zahlreicher **Jungwinzer** von der **Mosel**, als diese sich der **Flaschengärung** zuwandten.

Da **Klaus Herres** in der **Champagne** zwar die ganze **Methodik** erlernt, ihm aber **niemand** die **geheimen Rezepte** verraten hatte, musste er die **Füll-Dosage** für die zweite Gärung des Grundweins **selbst mixen**. Und wie beim Kuchenbacken Mehl, Zucker, Hefe und Flüssigkeit zum Einsatz kommen, nahm er **Riesling Spätlese**, **Zucker** und eine **(zu) ordentliche Portion** von der **Reinzuchtheefe**, um sicher zu gehen, dass die **Gärung** auch in Gang kommt. Nachdem im **Keller** lange verdächtige **Ruhe** geherrscht hatte, entschlossen sich die Flaschen mit den Kronenkorken ausgerechnet in jener **Nacht** mit der **Gärung** zu **beginnen**, als er mit seiner Frau beim Kirchweihfest zum Tanz und seine Eltern alleine zu Hause waren. Die trauten sich nicht in den **Keller**, in dem eine **Flasche** nach der anderen die **ungestüme Gärung** nicht mehr aushielt und **zerplatzte**. Die **Flaschen**, die **überlebten** und als potentieller **Sprengstoff** erachtet werden konnten, **rüttelte Klaus Herres** in ganz **spezieller Schutzkleidung** aus Skianzug, Motorradhelm und dicken Handschuhen. Das Rütteln hatte er schließlich ebenso in **Frankreich** **gelernt** wie das **sparsame Degorgieren**, bei dem möglichst nur der Hefepfropfen und nicht der wertvolle Flascheninhalt herausgeschleudert werden.

Jedenfalls überstanden die explosiven Eigenarten seiner **Erstproduktion** von den hundert abgefüllten noch **zwanzig bis dreißig**

Flaschen, für die er zwar **keine Etiketten** brauchte, deren **Entstehungsgeschichte** aber **Anlass** war, dem **Sektgut** den Namen des **Schutzpatronen** jener **Parzelle** zu geben, aus der die **hochgradigen Rieslingtrauben** stammten. Immerhin hatte der **Heilige St. Laurentius** dem **Kaiser** seinerzeit auch die **Ausgegrenzten** als „**wahren Schatz der Kirche**“ präsentiert.

Auch wenn man nicht mehr „**Méthode champenoise**“ auf die **Etiketten** schreiben darf, im Fall von **Klaus Herres** würde das **passen** wie bei keinem anderen deutschen Winzersekt. Der **Familienbetrieb Sektgut St. Laurentius** produziert heute jährlich **80.000 Flaschen** der **Marke St. Laurentius** - **95 %** der **Weine** aus dem **eigenen Weingut** werden **versektet**. Zusätzlich befüllt er **seit 1993** im Wege der **Lohnversektung** rund **250.000 Flaschen** für **andere Wein- und Sektgüter** und bietet damit Winzerkollegen alle Möglichkeiten an, die ein **professionelles** und **anerkanntes Sektgut** zu bieten hat.

Es werden bei **St. Laurentius** nicht nur der **traditionelle Moselriesling-Sekt** gemacht, sondern auch **Spezialitäten** aus den **Rebsorten Weißburgunder, Spätburgunder, St. Laurent, Auxerrois, Chardonnay** und **Elbling**. Die eigene **Rebfläche** für die Grundweine ist inzwischen auf **7 Hektar** angewachsen, von weiteren **5 Hektar** werden **Riesling-Trauben** zugekauft. Eigene **Parzellen** liegen in der **Leiwener Laurentiuslay**, einer steilen **Südwestlage** mit **steinigem Tonschiefer**, in der **Klüsserather Bruderschaft** und im **Piesporter Erzlay**, einem nach Westen ausgerichteten **Weinberg** südlich der **Piesporter Lage Goldtröpfchen**. Der **Piesporter Erzlay** ist insofern etwas ganz Besonderes, als die rund **500 Rebstöcke** in **steiler Hanglage** an einer Felswand an der Mosel **nur per Boot** zu **erreichen** sind. Das gibt es in **Deutschland** sonst nur auf den **Rheininseln**

Bacharacher Werth am **Mittelrhein** und auf der **Mariannenaue** bei **Eltville** im **Rheingau**.

Auch für das **Sektgut St. Laurentius** gilt, dass ein **Sekt** niemals besser sein kann als der **Grundwein**. Wenn für den **Grundwein** die **Rebsorte** und das **Terroir** entscheidend sind, was liegt da näher, **Sekte** zu machen, die die **Eigenarten** der **Rebsorte**, die **Lage** des **Weinbergs**, das **Mikroklima** und den **Charakter** des **Weins** mit unvergleichlichen **Geschmackserlebnissen** zum Ausdruck bringen. Also fängt die **Qualität** im **Weinberg** an: Hier sind vor allem **kühle Lagen** angesagt, damit die **Grundwein-Trauben** langsamer reifen. Anders als die meisten **Sekt-Winzer** holt **Klaus Herres** seine **Trauben** nicht immer schon möglichst früh in der **Vorernte** aus dem **Weinberg**, sondern lässt sie häufig **länger reifen** und **näher** an der **physiologischen Reife** ernten, um besonders **cremige Sekte** zu erhalten. Dafür ist an der **Mosel** das **Klima** **günstig**, weil die **Trauben** aufgrund der **Temperaturamplitude** zwischen **Tageshitze** und **Nachtkühle** zum Ende der **Vegetationszeit** **mehr Frucht** und **Aromen** liefern, **ohne** mit der für die **Versektung** notwendigen **Säure** schon **schlapp** zu machen. Der **Grundwein** muss letztlich ein **stabiles Säuregerüst** haben und darf vor allem **nicht zu fett** sein. Wenn sich nämlich **hohe Öchslegrade** in **reichlich Alkohol** verwandeln, werden die **Sekte** **dumpf** und **stumpf** und eignen sich wie viele **Industrieprodukte** nur noch als sättigendes Schlafmittel. Hier kommt eben die **hohe Kunst des Sektmachens** von **Klaus Herres** zum Zuge, denn der **Sekttrinker** möchte **alles in der Flasche** haben: **Frische**, **Finesse**, **Eleganz** und **Komplexität**. Die **Trauben** werden im **Sektgut St. Laurentius** von **Hand gepflückt**, dann mit einer **langsamen Ganztraubenpressung** verarbeitet und in **Edelstahltanks** **erstvergoren**, oftmals auch mit **ergänzender malolaktischer Gärung**.

Für die **zweite Gärung**, die **traditionelle Flaschengärung**, nimmt sich das Sektgut **Zeit**. **Klaus Herres** gehört zu denen, die erkannt haben, dass es mit den Weinen und den Sekten ist wie mit einem Kleinkind, das auf dem Klo sagt, „geh mal raus“ und dann „kannst wieder reinkommen“, um voller Stolz sein Produkt vorzuführen: Die **Weine** wollen bei ihrem **Ring** mit den **Hefen** gerne in **Ruhe** gelassen werden, um zu ihrer Zeit als Sekt das **Optimale** dessen vorzuzeigen, was sie von der **Natur** und der **Behandlung** im **Keller** mitbekommen haben. So reifen die **meisten Flaschen** weit mehr als die **vorgeschriebenen neun Monate**, ja manche sogar **jahrelang**. Je länger die **Lagerzeit**, desto **feiner** wird die **Perlage**. Mit **zunehmender Länge** wird außerdem die Reife in die **Fruchtigkeit** **implantiert**, die ab **vier Jahren** mit interessanten **Alterungsattributen** wie **Karamell**, **Mandeln** und **Trockenfrüchten** verbunden sein kann.

85 % der Sekte von **St. Laurentius** gehören zur **Ausbaustufe Brut**, **10 %** zu **Extra-Brut** und jeweils **5 %** werden als **Extra-Trocken** und **Trocken** ausgebaut. Seine **Abnehmer** sind zu **70 % private Kunden**, danach folgt mit **20 %** die **Gastronomie**, eher geringe Mengen gehen in den **Fachhandel** und in den **Export**. Eine der **renommiertesten Export-Adressen** liegt in **Stockholm**, denn seit **2003** beliefert **St. Laurentius** das **schwedische Königshaus**. **Königin Silvia** hatte den Sekt beim Bundespräsidenten auf **Schloss Bellevue** kennengelernt. Als **Klaus Herres** vor **zwanzig Jahren** mitbekommen hatte, dass **Roman Herzog** nur **Champagner** kredenzt, wies er in einem **Brief** höflich, aber bestimmt auf die **Vorzüge** des deutschen **Winzersekts** hin und wurde prompt zur **Lieferung aufgefordert**. Die **ersten 120 Flaschen Riesling-Sekt** fuhr er dann **höchstpersönlich** in seinem **VW-Bus** zum **Schloss Bellevue**. Nun ist er **seit 1999** eine Art

Hoflieferant für alle Bundespräsidenten, die seine Sekte und Crémants den Staatsgästen aus aller Welt servieren.

Noch etwas ist als **einzigartig** hervorzuheben: Das **Sektgut St. Laurentius** bietet seine **Grundweine** als **Flaschenweine** zum Verkauf an. Man kann also den Sekt sozusagen als **Pärchen kaufen** - fast immer mit dem **passenden Grundwein**. Es müsste nur noch auf dem **Rücketikett** zu lesen sein, welchem **Sekt** der **Grundwein** diene.

Seit **1993** häufen sich die **Auszeichnungen** und **Prämierungen**, mit denen die **Kunst** von **Klaus Herres Sektherstellung** gewürdigt wird. Einer der ersten **Höhepunkte** hierbei war **1999** die **Aufnahme** in die **Bruderschaft der Champagner-Erzeuger von Le Mesnil-sur-Oger** und die **Ernennung** zum „**Chevalier de la Confrérie de l'Arc**“, womit er der **erste Schaumweinhersteller** in **Deutschland** war, den die **Bruderschaft** zu ihrem **Ritter** schlug. **2009** wurde sein Sekt bei einem **internationalen Wettbewerb** in **Rom** zum **besten Schaumwein Europas** erkoren. Seit **2014** ehrt ihn die **Spitzenorganisation** der **Agrar- und Ernährungswirtschaft**, die **Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft, DLG**, als **besten Sekterzeuger Deutschlands**, was wir eingangs erwähnt hatten. Die Reihe der **Anerkennungen** ließe sich **seitenlang fortsetzen** - **Bundesehrenpreis** in **Gold**, **Ehrenpreis** für die **beste Kollektion Brut**, **Sonderpreis** für die **Gesamtleistung**; **Platz 1** der **Top Ten** der **besten Deutschen Sekterzeuger**, **2018 Gold** und **Silber**, **2019 Gold** beim **Concours des Grands Vins Blancs** in **Straßburg**, **Gold** beim **Concours Mondial des Bruxelles** und **Pinot Blanc du Monde 2019**, **zweimal Gold 2019** bei der **Berliner Wine Trophy**.

Klaus Herres hat es mit der **solidarischen und tatkräftigen Unterstützung** seiner Ehefrau **Gisela** und seiner Töchter **Katja** und **Nadine Herres-Singer** mit **Ehemann Johannes Singer** - und **Nachwuchs Nils Laurent Singer** - nicht nur an die **Spitze** der **deutschen Sektwinzer** geschafft, sondern ganz wesentlich dazu beigetragen, dass die **deutsche Sektkultur** ein **eigenständiges** und heute **vielgerühmtes Gesicht** bekommen hat. Er hat die **Jungwinzer** animiert, inspiriert und ermutigt, mit der **Méthode** **traditionelle einzigartige Sekte** mit dem **Charakter** ihrer **Herkunft**, der **Rebsorte** und einer **individuellen Manufaktur** zu machen. Wer weiß, was der **Mönch Dom Pérignon** heute **ausrufen** und wie viele **Sterne** er **sehen** würde, **öffnete** er eine **Flasche** vom **Sektgut St. Laurentius**.

Wir haben erneut **sechs Sekte** vom **Sektgut St. Laurentius** verkostet.

2016 Riesling Brut

Der **Riesling** ist nicht nur beim **Wein** die **perfekte Rebsorte** an der **Mosel**, sondern **erst recht beim Sekt**. Seine **Aromen** sind - umperlt von **feinen Bläschen** - ein Fest für den Gaumen. Der **St. Laurentius Riesling Brut** wird **seit Jahrzehnten mit langer Erfahrung hergestellt** und ist einer der **Stammsekte** des Hauses. Er **perlt** nachhaltig und vorbildlich wie ein feiner Nieselregen. Das **Bukett** erscheint sehr **sortentypisch, mineralisch** und **höchst elegant**. Verheißungsvoll entfalten sich **Düfte** von jungen Mirabellen, reifen Äpfeln und Birnen, von Zitrus und etwas Quitte. Die feine Spur von Süßlichkeit deutet exotische Richtungen an. Im **Mund** imponiert auch beim **Jahrgang 2016** das überaus **saftige Zusammenspiel** von **angemessener Säure**, einer **schönen, schiefrigen Mineralität** und der **dezenten Fruchtsüße**. Der **Riesling brut** ist ein **typischer St.**

Laurentius, der die **lange Erfahrung** von **Klaus Herres** abbildet. Wer sonst macht schon im Einstiegsbereich einen **Riesling brut**, der **Frische**, **Harmonie** und **Cremigkeit** so einschmeichelnd vereint. Das ist der Sekt, der zu jeder Tages- und Nachtzeit als Aperitif beeindruckt. Er begleitet aber auch gerne eine Vorspeise von verschiedenen luftgetrockneten Schinken. Sie können ihn auch zu Graved Lachs im Mund schäumen lassen.

2016 Chardonnay Brut

Chardonnay ist bekanntlich die **Rebsorte**, aus der zusammen mit Pinot Noir und Pinot Meunier der **Champagner** kreiert wird. Diesem **Chardonnay Brut** merkt man die besondere Beziehung an, durch die **Klaus Herres** von der **Champagne** geprägt ist. Nur wer die **Klavatur** des **Champagners** beherrscht, ist zu **Charakter-Variationen** fähig, die das „Original“ zu übertreffen vermögen.

Das **Glas** leuchtet hellgelb bis weißgolden. Der Sekt **perlt** sehr fein mit einer stabilen **Mousse**. Schon der **Duft** lässt die **Frische-Stilistik** erkennen, die sich von dem holzbetonten Bananen-Typus abhebt. Das ist, auch wenn darüber manchmal mit dümmlicher Überheblichkeit diskutiert wird, keine Unterscheidung zwischen gut und böse, sondern eine Frage des **bevorzugten Geschmacks**. Der **2016 Chardonnay Brut** entwickelt **sortentypische Frische-Aromen** von aufgeschnittenen Birnen mit weißem Fruchtfleisch, von Litschis, Weintrauben und einigen weißen Pfirsichen. Auch subtile florale Anklänge aus einem Beet mit weißen Rosen sind dabei. Die **Geschmacksnoten** werden von gelben Äpfeln und Zitrusfrüchten eingewiesen und gehen mit einer schönen Mandel- und Melonnennote und einem kleinen Kick von weißen Johannisbeeren ins Finale. Die **spritzige, rassige Säure** ist mit der **Mineralität** und der **süffigen**

Fruchtsüße wieder einmal **perfekt ausbalanciert**. Scheinbar endlos genießen wir das **cremige Mousse** auf der Zunge.

2016 Spätburgunder Rosé Brut Cuveé Nadine

Dieser **Rosé** trägt den **liebvollen Zusatz Nadine**, weil er von **Klaus Herres Tochter Nadine**, die seit einigen Jahren **aktiv** im Betrieb **mitarbeitet**, zusammen mit **Ehemann Johannes** hergestellt wird.

Der Sekt hat eine zarte lachrosa **Farbe** und hebt sich damit wohltuend von den Himbeercolorationen vieler Winzerkollegen ab. Dennoch ist er ein fein **perlendes Beerenwunder**: Es ist schon erstaunlich, wie es gelingt, der alten Tante Spätburgunder so frische **Aromen** von Erdbeeren zu entlocken. Ach ja, einige Himbeeren und Cranberries sind auch dabei und natürlich ein charmanter Kirschtouch. **Geschmacklich** geht es nicht stürmisch, sondern **sortentypisch klassisch** zu: **Zart, ausgewogen, sehr elegant**. Die dezenten Fruchtnoten werden von Briocheanklängen und von einem leicht **mineralischen, ausgewogenen Körper** eskortiert. Die **Tannine** halten sich distinktiert zurück, die präsenre **Säure** drängt nicht in den Vordergrund, sondern spielt im **Abgang** schön **cremig** mit der Frucht. Die sehr feine, quiclebendige **Bläschenstruktur** und die konstante **Mousse** fördern den **überzeugenden Gesamteindruck** eines **Rosés** von **hoher Eleganz**. Wie hatten wir zum Jahrgang 2014 geschrieben: Mit dem Spätburgunder Rosé können Sie Ihre Gäste empfangen wie der Bundespräsident, gerne gepaart mit milder Fingerfood.

2016 Crémant Extra-Brut

Ein **Crémant** ist hierzulande seit 2009 zugelassen und muss nach den einschlägigen **Vorschriften** der **EU** und der **Weinverordnung**

zahlreiche Kriterien erfüllen, von denen die, dass er von **handgelesenen Trauben** stammen muss, noch die aufregendste ist. Jedenfalls muss er **mindestens 12 Monate auf der Hefe** gereift sein, während die **Méthode Traditionelle** nur **mindestens 9 Monate** benötigt. Was den zumeist aus **Frankreich**, neuerdings auch aus **Luxemburg** bekannten **Typus Crémant** angeht, so dürfte **Klaus Herres** auch hier **Experte** sein.

Der **2016 Crémant Extra-Brut** ist eine **Cuvée** aus den **klassischen Rebsorten** an der **Mosel**: **Riesling, Chardonnay** und **Spätburgunder**, der als **blanc de noir** ausgebaut wurde. Der Crémant schaukelt im **Glas** in einem leuchtenden Gelb bis Weißgold und unterscheidet sich damit schon in der Farbe von etlichen der bei uns vermarkteten weißlichen Sorten von jenseits des Rheins. Die **Perlage** ist sehr aktiv und sehr fein mit dem aus früheren Jahrgängen bekannten dichten Schaumrand im Glas. In der **Nase** imponiert weiter sein kühler, frischer Stil mit Noten von reifen Äpfeln, grünen Birnen, Quitten, Stachelbeeren und Litschis mit sanften Impressionen von einer Kräuterwiese im Morgentau. Im **Mund** hat sich die herbe Frische des 2014er Jahrgangs die Kanten abgestoßen, jetzt ist **ausgewogene Eleganz** angesagt. Das **gut strukturierte, kraftvolle Säuregerüst** vereint sich mit **exotischen Fruchteindrücken** zu einem herrlich schmelzigen **Finish**, das noch einmal **Energie** und **Spannung** aufbaut. Mangos, Passionsfrüchte, einige kandierte Orangen und eine kleine Kräuterwürze unterlegen den **cremigen Gesamteindruck**. Auch wenn es die alte Leier ist - man kann diesen echt **trockenen Crémant** zu einem guten Sushi oder einem Hummergericht in der Vorrunde eines Menüs servieren. Er beeindruckt aber auch als herausragender Solist bei einem festlichen Empfang.

2015 Cuvée Pinot Brut

Das ist eine **Burgunder-Cuvée** aus **Weißburgunder** und **Spätburgunder**. Sie kommt nicht zufällig zustande, sondern nutzt das **Potenzial** jeder **Rebsorte** für die Herstellung eines sehr **champagnerähnlichen Sekts**. Er **perlt**, wie von **St. Laurentius** gewohnt, fein und vornehm mit leichter, dichter **Mousse** im hell goldgelb ausgeleuchteten **Glas**. Wir bleiben auch beim **2015er Jahrgang** dabei: Duftig, sinnlich und sanft ist der erste Eindruck in der **Nase** und am **Gaumen**. **Fruchtaromen** von reifen gelben und grünen Birnen und Quitten und eine gewisse Würze wehen leicht süßlich aus dem Glas. Der **Gaumen** wird verwöhnt von der **sanften Burgunder-Stilistik** und von der **Balance** zwischen **milder Säure**, honigumspielter **Frucht** und einer gefälligen **Cremigkeit**. Ein **Sekt für Träumer und Genießer** – gerne auch für sinnliche Abende oder etwas unromantischer zu einer Spargelsuppe, einem klassischen Rindersaftbraten an Sahnesoße oder gar zu einem Dessert von frischen Erdbeeren.

2014 St. Laurentius Grande Cuvée Sponti Riesling Brut

Spontan vergorene Grundweine sind im **Kommen**, besonders bei der **jüngsten Winzergeneration**. Was bei **Weinen** mit einer **interessanten Individualität** locken kann, muss bei der **Sektherstellung** noch lange nicht **funktionieren**: **Spontanvergärung** kann zwar eine sehr **individuelle Stilistik** in den **Sekt** bringen, ein **Bukett** aus **Sponti-Noten** oder **Ethylacetat-Düften** ist aber **nicht erwünscht**. Für **Klaus Herres** war die **Spontanvergärung** bestimmt irgendwann einmal ein **besonderer Schritt**. Wahrscheinlich hat er einen **Auslese-Grundwein** **lange** auf den **Hefen** ruhen lassen, um mehr **Fülle** und eine größere **Stabilität** zu erreichen und den **Restzuckergehalt** des **Grundweins** hoch **eingestellt**, denn dieser Sekt ist mit der **eigenen Süße**

vergoren. Die Trauben für den Grundwein kommen von alten Reben aus der Lage Klüsserather Bruderschaft, einem der größten zusammenhängenden Südhänge der Mosel mit bis zu 83 % Neigung. Der Extraktreichtum der hochreifen Trauben dürfte eine wesentliche Rolle gespielt haben bei der Entscheidung für die Spontanvergärung, zumindest als Anvergärung. Der Sekt ist mit Hefen aus der Umgebung fermentiert und mindestens 24 Monate auf der Hefe gereift. Das Ergebnis ist jedenfalls sensationell und knüpft an die Tradition der Grand Crus in der Champagne an. Die Einzigartigkeit dieses Sekts - das Spitzenprodukt im Sektgut - wird übrigens schon durch die Anmutung der Flasche mit dem metallischen Prägeetikett signalisiert.

Im leuchtend goldgelben Glas gibt sich die Perlage agil und sehr fein. Gereifte Aromen von Zitrus, grünen Äpfeln, Grapefruit, Stachelbeeren, weißen Pfirsichen und Quitten klettern in die Nase. Dazu entfalten sich weiße Blüten vom Holunder, ein kleiner Hauch von Röstaromen und ein klitzekleiner von Mandeln und Ingwer huschen vorbei. Am Gaumen bettet sich die Rieslingkraft in eine feine Säurestruktur, rund und harmonisch. Das fruchtige Spektrum aus den Bukettaromen wird bereichert durch eine Spur von Kräutern und eine kleine nussige Note. Der Grande Cuvée Sponti Riesling Brut ist ein körperreicher, vollmundiger Sekt, dem die lebendige Säure bei aller Fülle eine erstaunliche Frische erhält und die sich mit der aparten Süßlichkeit in vollendeter Harmonie vermählt. Wir nehmen immer wieder einen Schluck und lassen uns gerne süchtig machen von der Cremigkeit, der Extraktdichte, der Vielschichtigkeit und der Eleganz. Ein Sekt, der auch schon in der Literatur getrunken wird - auf Seite 130 in „Alles im Fluss: Der Hamburg-Roman zur Elbphilharmonie“ von Justus Fischer-Zernin. Vor allem aber im

Detlef Rosenbaum 8.8.19 07:45

Formatiert: Schriftart:Fett

richtigen Leben ist er ein **großartiges Sekterlebnis**, eine **Rarität für ganz spezielle Anlässe**, einer der **Sekte**, mit dem man **nach den Sternen greifen** kann.

➞ mehr **Infos** über das **Sektgut St. Laurentius**
<https://st-laurentius-sekt.de>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de
Vier-enden-der-welt@t-online.de