

An-den-vier-Enden-der-Welt.de

Lifestyle-Lounge - News

Die SM SektManufaktur: Innovative Perlagen von der Nahe

3. Juni 2020

Wenn es etwas zu **feiern** gibt, greifen die **Deutschen** besonders **gerne** zu **Sekt**. Auch nach dem **31.12.** wird eine **Flasche Sekt** oftmals **ohne jeden Anlass aufgemacht**, allein, um sich an dem **Produkt** zu **erfreuen**. In **Deutschland** wird zwar schon **seit den 1950er Jahren** reichlich **Schaumwein** konsumiert, den lieferten aber über Jahrzehnte mit massenhaftem, süßen **Billigschaum** die **Industriemarken**. Inzwischen präsentieren **immer mehr Winzer** ein oder zwei **Weingut-Sekte** und versuchen sich auch im **eigenen Weingut** zunehmend an der **Versektung** nach dem **klassischen Flaschengärverfahren**. Etliche **Sektgüter**, die oftmals in einer **Nische** arbeiteten und vor allem der **Gastronomie** bekannt waren, erhalten neuerdings eine immer **stärkere Nachfrage** von **privaten Sekt- und Weintrinkern**. 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**. Zunehmend **gefallen** den **Winzern** und **Sekthäusern** auch **Experimente** angefangen bei eigenwilliger **Zero Dosage** bis zu rustikalen **Pet Nat Exzessen**.

Es gibt in **deutschen Weinanbaugebieten** nicht **allzu viele** reine **Sektkellereien** und nur eine **einzige** an der **Nahe**: die **SM SektManufaktur**. Der **Name** ist kein rhetorischer Pleonasmus,

sondern die **Kombination des Tätigkeitsbereichs** mit den **Namen der Gründer und Inhaber: Matthias Schreml und Kai Maschtschenko**. Beide haben sich **zusammengetan** und im **Dezember 2015** einen **Betrieb gegründet**, der wie bei keinem anderen die **fachlichen Kompetenzen für die Sektherstellung** mit der **Leidenschaft für das Metier** zusammenführte. Der **32jährige Matthias Schreml** hatte eine **Ausbildung zum Chemisch-technischen Assistenten** absolviert und jahrelang **Erfahrungen** in der **Weinanalytik** gesammelt. Als er von seinem **Vater die 1992 gegründete Sektmanufaktur Schreml** erbte, übernahm er **2014** das seit über 20 Jahren **amtlich zugelassene Labor** für alle deutschen Weinanbaugebiete für **Wein, Schaumwein und Spirituosen**. Der **48jährige Kai Maschtschenko** war **staatlich geprüfter Weinhandelsküfer** und unter anderem **siebzehn Jahre Betriebsleiter** beim hochrenommierten **Sekthaus Raumland** in Flörsheim-Dalsheim, wo er **maßgeblich die stationäre Versektung** und den **Geschäftszweig der Secco-Produktion** aufbaute.

Obgleich **Matthias** und **Kai** in der **Region** quasi **Nachbarn** waren, **begegneten** sie sich eher **zufällig** und **gründeten** unter **Einbeziehung** der ehemaligen **Sektmanufaktur Schreml** die **SM SektManufaktur GmbH** im **Gewerbegebiet** von **Waldlaubersheim**. Der **Ort** liegt nur **wenige Kilometer südwestlich** von **Bingen** unweit des **Nahetals**. Beide **stimmten überein** in dem **Ziel, eigene Sekte** mit **unvergleichlichen Geschmackserlebnissen** zu machen. Sie wussten, dass der **Sekt nie besser** sein kann als der **Grundwein** und **wollten** daher sowohl das **extrem vielseitige Terroir** der Nahe als auch die **Eigenarten** jeder **Rebsorte** bereits in **hochwertigen Grundweinen** zum **Ausdruck** bringen. Die **hohe Kunst des Sektmachens** sollte dann dem **Sekttrinker** möglichst **alles in der Flasche** bieten: **Frische, Finesse, Eleganz** und **Komplexität**.

Von Anfang an legten sie besonderen Wert auf traditionelle handwerkliche Methoden im Rahmen modernster Technik. Alle Sekte werden im traditionellen Verfahren der echten klassischen Flaschengärung hergestellt, also nicht im Transvasier-Verfahren mit kurzer Gärung in der Flasche, Tankumsetzung und Abfüllung in neue Flaschen. Bei SM geht es echt klassisch zu, mit Gärung in der Verkaufsflasche auf dem Rüttelpult, chargenweiser Degorgierung und je nach Sorte dem Zusetzen der Versanddosage. Die Sekte liegen dabei zwischen 12 und 24 Monate auf der Hefe. Darüberhinaus versekten sie im Wege der Lohnversektung Weine für andere Winzer in ihrer Kellerei in Waldlaubersheim oder sogar direkt beim Winzer und bieten alle Möglichkeiten der Flaschengärung an, die eine professionelle und anerkannte Sektkellerei zu bieten hat. Dabei ist man in der Lage ganz unterschiedliche Geschmacksrichtungen zu bedienen: vom Stil der Champagne, der Franciacorta oder fruchtbetont deutsch. Man bietet auch die Abfüllung und Herstellung von Perlweinen, Säften, Cider, weinhaltigen Getränken und sogar Bier an. Letztlich können Matthias und Kai alles verperlen, schließlich haben sie für einen dänischen Kunden bereits ein sprudelndes Bio-Tee-Wein-Mischgetränk hergestellt.

Die eigenen Premiumsekte kommen von den klassischen Rebsorten Riesling, Weißburgunder, Chardonnay, Spätburgunder und Schwarzriesling. Die Rebstöcke stehen unter anderem in den Toplagen "Abtei Rupertsberg", "Klostergarten" und "Römerberg" in Weiler bei Bingen auf schweren Lehmböden. Das Sortiment umfasst derzeit über 20 Variationen von einfacher Schorle und Perlwein über 13 sortenreine Sekte und raffinierte Cuvées bis hin zu zwei

Stillweinen in der Wein-Linie Großes Kino. Jahrgangssekte werden noch nicht gemacht bzw. sind auf den Etiketten nicht ausgewiesen. Die schwarzen Vorderlabels sind bei allen Sekten gleich und zumeist nur durch die Angabe der Rebsorten zu unterscheiden.

Im Keller wird mit allem experimentiert, was die Wein- und Sektbereitung in Edelstahl-Tanks, großen Holzfässern und Barriques zulässt und hergibt. Mit ungebrochener Begeisterung und innovativen Ideen kreieren Matthias und Kai laufend Neues und Ausgefallenes, um auch das letzte Opfer der abklingenden Prosecco-Manie mit der besseren Alternative zu verführen. Dabei werden sie fortwährend mit hervorragenden Auszeichnungen belohnt: mehrfach Gold bei der „Berliner Wein Trophy,“ Gold und Silber bei „mundus vini“ und Auszeichnungen beim Deutschen Sektpreis des Meininger Verlags. Der vorläufige Höhepunkt ist der Gewinn der Sonderauszeichnung „Bester Produzent Deutschland“ in der Kategorie Schaumwein der Berliner Wein Trophy 2020, was sie in die Spitze der deutschen Winzersekte aufrücken lässt.

Wir konnten sechs Sekte der SM SektManufaktur verkosten.

Riesling Brut

Die Grundweine für diesen Sekt stammen aus dem Jahrgang 2016. Zur Flaschengärung und Reife lag der Sekt 30 Monate auf der Hefe. Das hat nicht nur das helle Strohgelb gebracht, sondern auch ordentlich Energie und eine ganz eigene Stilistik, die man sonst eher in der Richtung von Burgundersorten findet. Mit einer feinen, sehr langlebigen Mousse zeigt sich der Riesling Brut total lebendig. Sortentypische, sehr reife Riesling-Aromen nehmen mit angemessener Zitrusfrische einen Drive in gelbfruchtige Richtungen

zu Äpfeln und Mirabellen mit einem Hauch von frischer Brioche - alles dezent und vielschichtig. Im **Mund** tritt er **kraftvoll** und **saftig**, aber nicht plump oder schwer auf, sondern **animierend**, **sauber** und **schön mineralisch**. Trotz seiner **zupackenden** und **nicht zu trockenen Art** bleibt er **elegant** und setzt noch einmal eins drauf mit einem kleinen Touch von Äpfeln und reifen gelben Stachelbeeren im saftigen, belebenden **Finish**.

Pinot Blanc Brut

Der **frankophil** **bezeichnete 100 % Weißburgunder** Sekt ist ein **2018er Jahrgang**. Die sehr reif geernteten Trauben bzw. der Most wurden **teilweise im Holz** ausgebaut. Der **Sekt lag 15 Monate** auf der **Hefe**.

Im **Glas** überrascht er mit einem edlen hellen Marillenton und zeigt stolz seine feine **Perlage** vor. In der **Nase** wird es gelbfruchtig, croissantartig und leicht nussig - weißburgundermäßig eben. Aromen von Birnen und Äpfeln, aber auch Weinbergpfirsich und Aprikosen strecken sich aus und verbinden sich mit floralen weißen Blüten, alles sehr opulent und großzügig. Am **Gaumen** imponiert spontan die Mineralität mit ihrer modern leichten Salzigkeit. Jetzt kommen eher weiße Früchte zur Geltung mit zarten Nussaromen, die der Holzkontakt vermittelt haben dürfte. Im langen cremigen **Finale** toppt der Sekt die schöne Mineralik und Würze mit einer Spur Muskatnuss noch durch eine witzige pikante Nuance, die ihm eine erstaunliche Frische verschafft. Das ist ein **vollmundiger Pinot Blanc** mit einer **ausgesucht schmelzigen Textur**, der **feine Eleganz** verbreitet. Er ist der perfekte, schäumende Begleiter einer geräucherten Lachsforelle.

Pinot Blanc de Noirs Brut

Der Blanc de Noirs nimmt in Deutschland gerade im Sektbereich an Bedeutung zu, kann man doch auf hohem Niveau sämtliche Kellermeisterkünste spielen und die Sektgläser rosa schimmern lassen statt nur schönede einen Saftabzug zum Rosé zu verwandeln. Die Bezeichnung Blanc de Noirs kommt aus der Champagne, wo die roten Sorten Pinot Noir und Pinot Meunier zu Weißwein gekeltert werden, um von den Rotweinaromen zu profitieren, ohne übermäßige Tannine oder Säureexplosionen befürchten zu müssen. Die Späatburgunder Trauben für den Grundwein kommen aus dem Jahrgang 2016, der Wein wurde zu einem Viertel im großen Holzfass ausgebaut. Im Rahmen der Flaschengärung lag der Sekt 30 Monate auf der Hefe.

Er funkelt uns an mit einer feinen, vornehmen Perlage und einem intensiven Lachsrosé. In der Nase entfalten sich mit zunehmender Öffnung und ohne Krawall duftige Noten von Erdbeeren, roten Waldbeeren und frischen Blüten. Auf der Zunge tobt der Sekt nicht stürmisch herum, sondern gibt sich feinsinnig mit einem herzhaft trockenen und sehr frischen pinot-fruchtigen Charakter, angenehm mineralischen Komponenten und einer wunderbar cremigen, samtigen Textur. Es ist ein präziser, vollmundiger Typ, ein schmackhafter Schäumer mit einem sorgfältig angelegten milden Säureniveau und schwungvoller Eleganz.

Chardonnay Brut

Chardonnay ist bekanntlich die dritte und einzige weiße Rebsorte, aus der neben Pinot Noir und Pinot Meunier der Champagner kreiert wird. Ob im Weingarten oder im Keller, stets lässt die Chardonnay-Rebe mit sich machen, was dem Winzer so einfällt. Matthias und Kai

haben in dem auch an der Nahe schwierigen Jahrgang 2017 glücklicherweise nicht die fast schon altbackene Bananen-Butter-dressierte International-Stilistik gewählt, sondern trotz eines 20monatigen Hefelagers die leichte, aromatische Variante.

Der Sekt ist feinperlig und geriert eine nachhaltige Mousse. Er bezieht seine Kraft nicht aus einer knackigen Säure - die jedoch keineswegs übermäßig schwächelt - sondern vor allem aus einem cremigen, filigranen Körper voller nahezu geheimnisvoller Komplexität. In welchem Chardonnay-Sekt entdeckt man schon solche Duft- und Geschmacksnoten von Futuro-Melonen oder exotischen Rambutan-Früchten neben den üblichen Verdächtigen wie Blumen und Nüssen. Die abgerundete Mineralität verleitet dazu, immer wieder ins Glas einzutauchen. Ein köstlicher perlender Schmelz aus dem Nahetal: Gold bei der Berliner Wein Trophy 2019.

Cuvée Dosage Zero

Zero gleich Null oder non dosé oder brut nature oder brut de brut oder, oder - alles bedeutet Verzicht auf die zweite Dosage, die Versanddosage, und auf die damit verbundene Zuckeranreicherung. Das ist oft nichts für schwache Zungen, aber eine Offenbarung für viele Trockentrinker. Diese Sekte sind zunehmend nachgefragt, vor allem von Sektliebhabern, die meinen, sich schon an alles gewöhnt zu haben. Diese Cuvée ist ein reinsortiger Weißburgunder mit einem Grundweinblending aus dem Edelstahl- und Barrique-Ausbau. Die SektManufaktur hat sich aufgrund dieses Blendings für die Bezeichnung Cuvée entschieden, die auch in anderen Ländern nicht immer eine Assemblage verschiedener Rebsorten voraussetzt, obwohl wir das so gewohnt sind. Die Trauben für die Grundweine wurden 2016 geerntet, der Sekt reifte 30 Monate auf der Hefe.

Die **Cuvée** zeigt im **Glas** feine, lange anhaltende **Bläschen** in einer weißgoldenen Umgebung. Die **Nase** wird belebt von Äpfeln, Quitten, gelben Birnen und etwas Zitrus, dazu einige versteckte Röstaromen und ein Hauch Ozean-Mineralik. Im **Mund** schießt ein gebündelter Laserstrahl mit Aromen von Zitrus, Äpfeln, Kräutern und einigen Nüssen umher. Das ist kein karger, aggressiver Sprudler, vielmehr perlt er zwar **trocken**, mit knackiger Säure und **aktiver Kohlensäure**, aber **cremig** und **weich** über die Zunge, einem langen, **voluminösen, herben Abgang** entgegen. Ein **vibrierender Weißburgunder-Sekt**, ein **Zero** mit der **handwerklichen Exzellenz der SektManufaktur**, der **Spannung aufbaut** und **niemals langweilig** wirkt.

Grande Cuvée Reserve Brut Nature

Das ist eine klassische **Champagner-Cuvee** aus **Schwarzriesling=Pinot Meunier**, **Spätburgunder=Pinot Noir** und **Chardonnay**. Die **Grundweine** kommen aus dem **Jahrgang 2016** und wurden **vollständig im Barrique** ausgebaut. Der **Sekt** bekam ein **Hefelager** von **30 Monaten**, auf die **Versanddosage** wurde **verzichtet**.

Eine sehr fein gereifte Hefenote begrüßt uns im **Bukett**, es duftet nach frisch gebackenem Brioche, Wiesenkräutern und gelben Früchten mit einer Spur Zitrus. Am **Gaumen** vermisst man gar nicht das süße Naschwerk der Früchte, weil das komplexe Zusammenspiel der Aromen mit der **quicklebendigen Perlage** und der **aktiven** und **gut austarierten Säure** ein **mundfüllendes grandioses** und überaus **harmonisches Sensorik-Feuerwerk** entzünden. Dazu faszinieren die winzig kleinen dezent-vanilligen Holznoten, die subtilen Spuren von Mineralik und die Anklänge von Gerbstoffen im Hintergrund. Da

Verzicht auf Versanddosage nicht Verzicht auf die übliche **Sauerstoffanreicherung** bedeuten muss, machen sich schöne **oxidative Noten** mit Tiefgang bemerkbar, wie sie von **Zero-Liebhabern** durchaus **geschätzt** werden. Ein **hochwertiger Sekt**, der auch ohne Kreide-Terroir locker **etliche Champus-Sorten übertrifft**. Servieren Sie ihn in einem großen Weißweinglas, damit er seine Eigenarten großzügig entfalten kann. Er spielt natürlich am besten eine Hauptrolle als Solist.

↳ mehr **Infos** über die **SM SektManufaktur**
<https://sm-sektmanufaktur.de>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

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

Vier-enden-der-welt@t-online.de