

Einkauf deutscher Sektgrundweine

Informationen vom Verband der Deutschen Sektkellereien.

Qualitative Normen

Oberstes Gebot beim Sekt ist die Cuvée-Kontinuität. Darauf sind alle Einkäufe ausgerichtet.

a) Rebsortenprofil

- Keine Bukettsorten (es sei denn auf besonderen Wunsch und besondere Vereinbarung mit der entsprechenden Kellerei).
- Zu Bukett neigende Sorten wie Müller Thurgau, Kerner sind nur dann für die Sektindustrie von Interesse, wenn sie neutral ausgebaut worden sind.
- Neutrale Sorten wie Silvaner, Faber, Reichensteiner und Elbling.
- Riesling und Weißburgunder sind selbstverständlich geeignete Rebsorten für die Sektbereitung, werden hier aber nicht abgehandelt, da in diesem Bereich eingeführte Geschäftsverbindungen bestehen.

b) Wichtigste analytische und kellertechnische Anforderungen.

- Gerbstoffarm (schonende Verarbeitung von Trauben und Maische)
- Alkoholgehalt 9,5 bis 10,5 % vol (mehr ist möglich, aber nicht notwendig).
- Restzucker <1 g/l
- Gesamtsäure 7,5 – 8 g/l
- Flüchtige Säure maximal 0,3 g/l
- Biologischer Säureabbau nicht erwünscht
- Gesamt-SO² maximal 80 mg/l bei gleichzeitigem Vorhandensein von freier SO² von 20 – 30 mg/l
- pH-Wert zwischen 2,9 und 3,3
- Eisen- und Eiweiß- stabil
- Filtriert
- Absolut gesundes Lesegut

c) Sensorik

- Vorbehaltlich Mustergutbefund.
- Neutral, wenig (frei von Fehlern in Geruch und Geschmack).

d) Farbe

Hellfarbig (weingrün).

e) Besonderheiten

Weine auf Wunsch auch kaltvergoren.

Abnahme

Partiweise auf Abruf.