

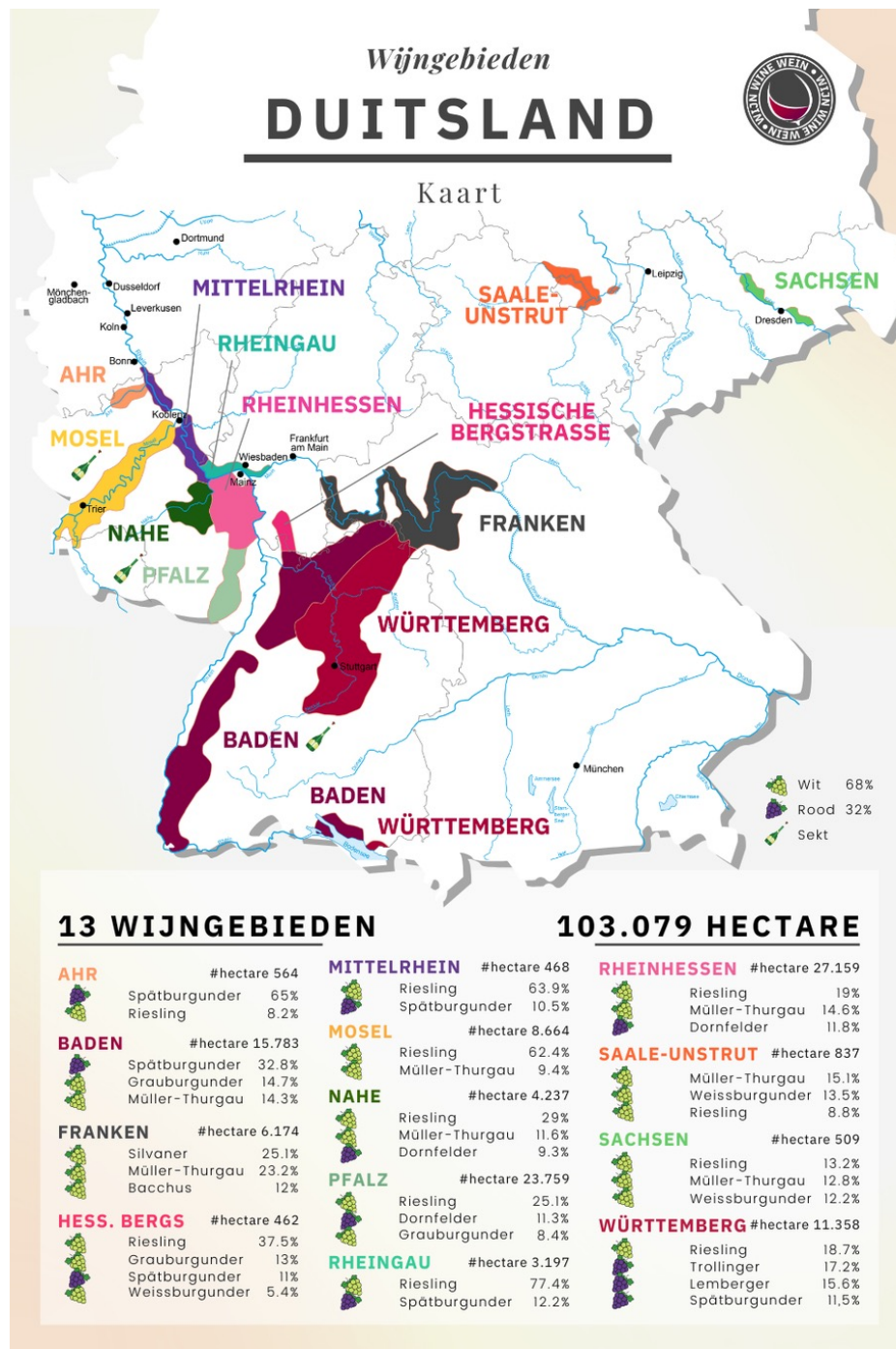


Commanderij Osiris stelt voor:

Duitse SEKT

(schuimwijnen uit 8 Duitse wijnregio's)





Duitse Wijnregio's

*1826: eerste Sektkellerei, gesticht door GC Kessler (stiel geleerd bij Veuve Cliquot Ponsardin)

*85% wordt verkocht in supermarkt

*Duitsland is de 2^e producent van mousserende wijn (na Frankrijk)

*bij VDP-leden: strengere voorwaarden én classificatie: VDP Sekt – VDP Sekt Prestige



Wat is Duitse Sekt ?

- SEKT = Duitse mousserende wijn
- Mag enkel met druiven uit Duitse wijngaarden worden gemaakt
- Hoe wordt **SEKT** gemaakt:
 - Methode Traditionelle (zoals champagne – zie verder)
 - Cuve close (méthode Charmat) – géén remuage noch dégorgéage
 - Transfert methode ('Duitse' methode – variant op cuve close ttz na 2^e gisting gaat alles op tank onder tegendruk – wel isobarisch gefilterd en botteling)



Wat is Duitse Sekt (2)?

- opgelet: Perlwein is GEEN sekt
- Soorten Sekt (ifv dosage):

Brut Nature (naturherb)	minder dan 3 gr/liter
Extra Brut (extra herb)	minder dan 6
Brut (herb)	minder dan 15
Extra Dry (extra trocken)	tussen 12 - 20
Dry, sec (trocken)	tussen 17 – 35
Demi sec (halbtrocken)	tussen 33 – 50
Mild, süss, doux	meer dan 50



Méthode Traditionnelle?

(2^e gisting op fles)

Basis = klassieke **witte wijn**

Assemblage : ofwel verschillende druiven, percelen, jaargangen – bij Millésimé = 1 jaargang

Toevoegen '**liqueur de tirage**' (nà klaring en filtering) = mengsel van suiker en in wijn opgeloste gistcellen

Mise sur Lattes : (met minimum aantal maanden) - gistcellen gaan de suikers omzetten in alcohol en koolzuurgas

Prise de Mousse: want koolzuurgas kan niet ontsnappen uit de fles én je krijgt nu een 'tweede' gisting (op fles)



Méthode Traditionnelle?

(2^e gisting op fles)

Wijn komt nu in 'houten **pupitres**' – vertrek is horizontaal, regelmatig **kwartslag draai**, hierdoor vormt zich een gistpropje tegen het kroonkurkje – dit proces gaat verder tot fles kwasi verticaal komt te staan

d.i. **Mise sur Pointe**: manueel = remuage / machinaal via gyropalettes

Dégorgeage : top van de fles gaat door een vriesbad, de gistprop wordt een vriespop die bij opening van de fles eruit knalt, de fles kan nu aangevuld worden

d.i. **Dosage** met een '**liqueur d'expédition**' (sekt + suiker; gr suiker/liter)



DUITSE SEKT



6 - 10 °C



ZOETHEID
TANNINE
ZUREN
ALCOHOL
BODY



CITROEN



LIMOEN



ABRIKOOS



PEER



APPEL



TOAST



KLEUR

Bleek- tot
lichtgeel en
bleekroze.



APERITIEF

PASTEI

VIETNAMESE NOODLES

GEROOKTE ZALM

SAUERKRAUT

MILDE AZIATISCHE
GERECHTEN



WWW.WIJNWINEWEIN.NL



Bassermann-Jordan

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

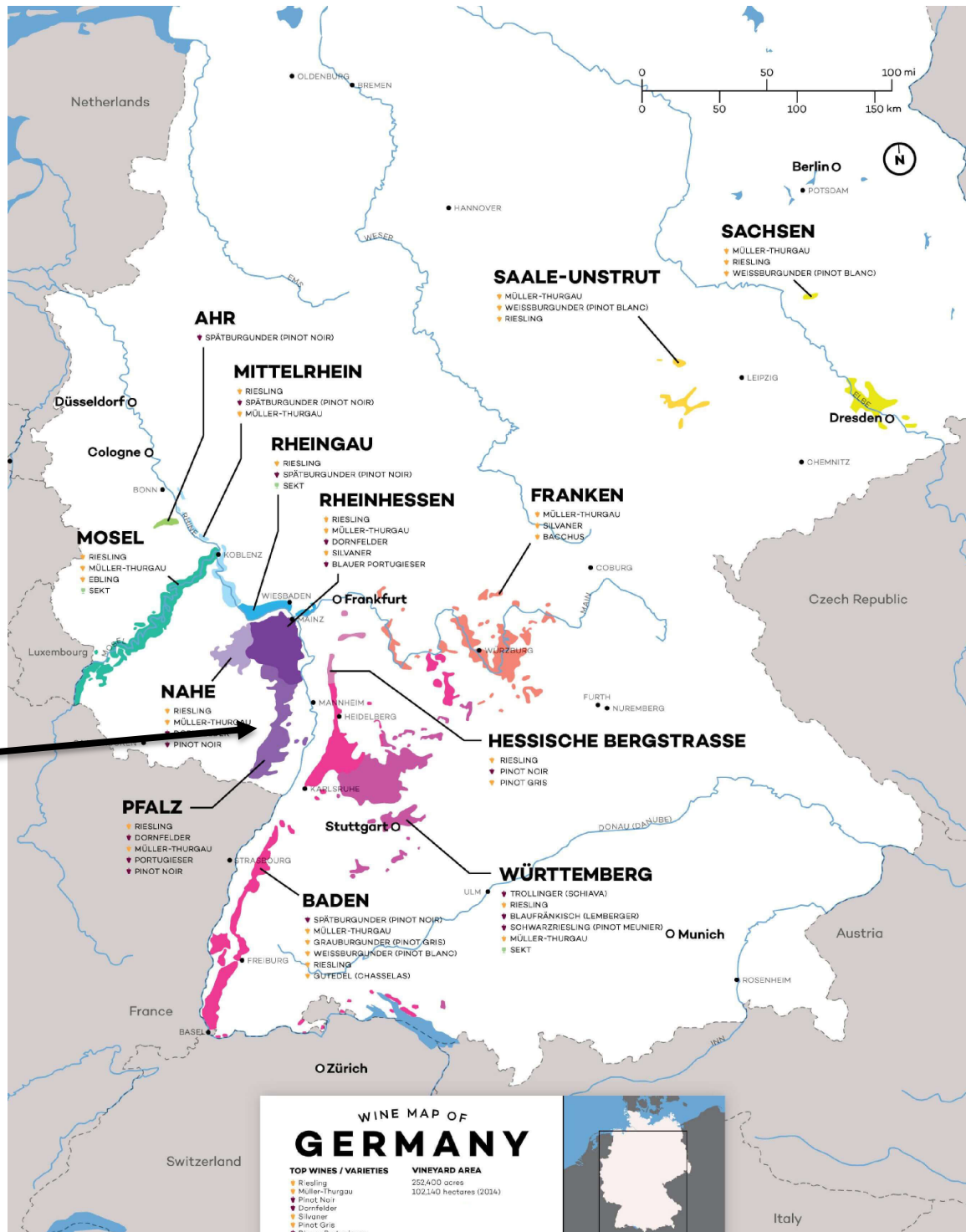
Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Regio: **PFALZ**
- Bijzonderheden : 100% riesling – extra brut –rode zandsteen en klei - zachte persing - gemaakt volgens de champagne-methode - inox cuves 12 mnd - 65 hl/ha - restsuiker 8,6 gr/l.





Weingut Trenz

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

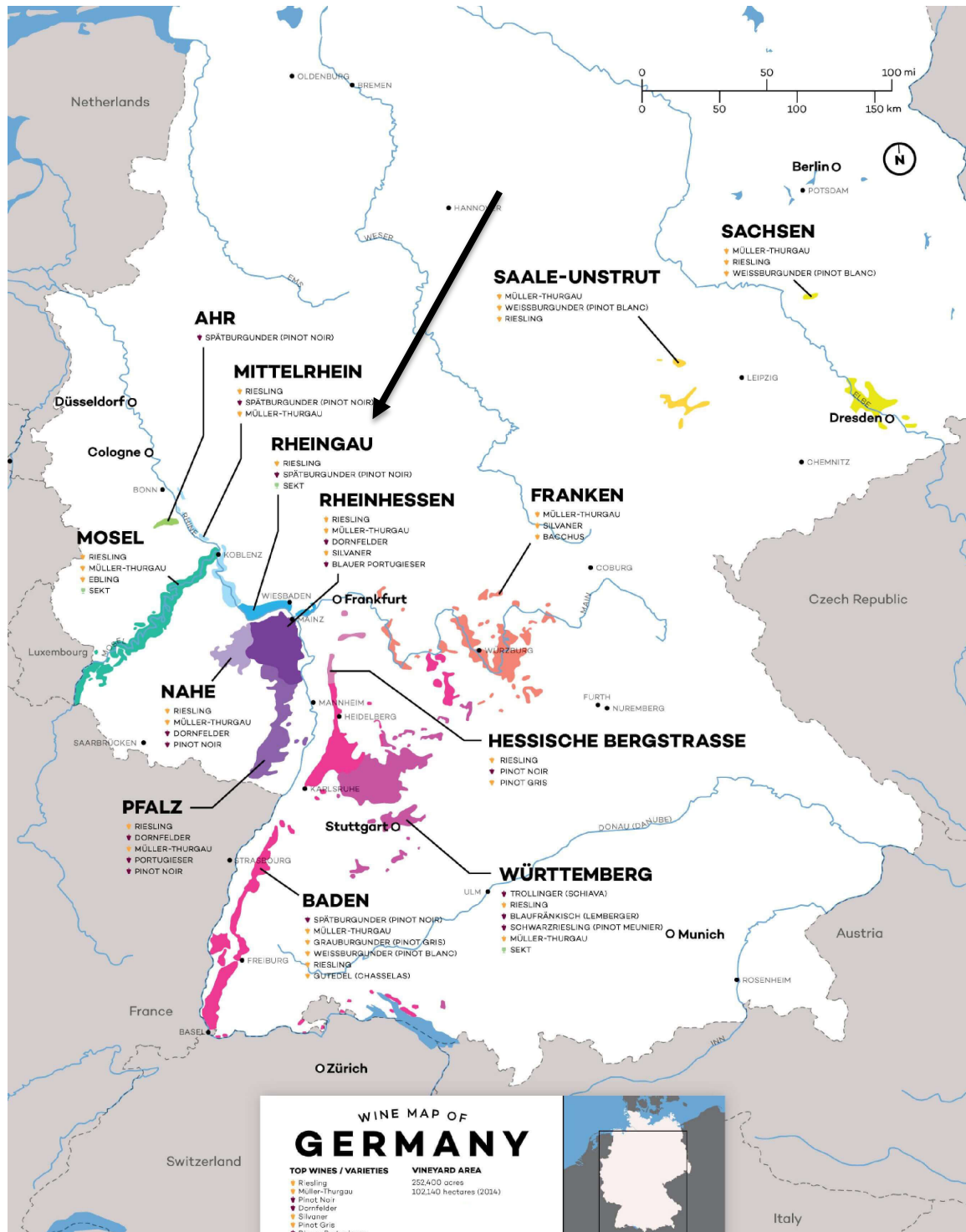
Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Regio: **RHEINGAU**
- Bijzonderheden : 100% riesling -
'Urgestein' Riesling Sekt Brut - bodems van leem, zand en grind, handmatige oogst, gisting volgt in roestvrijstalen tanks bij gecontroleerde temperaturen, 16 maanden harmonisatie op de fijne gist – restsuiker 9,7





Gut Hermannsberg

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

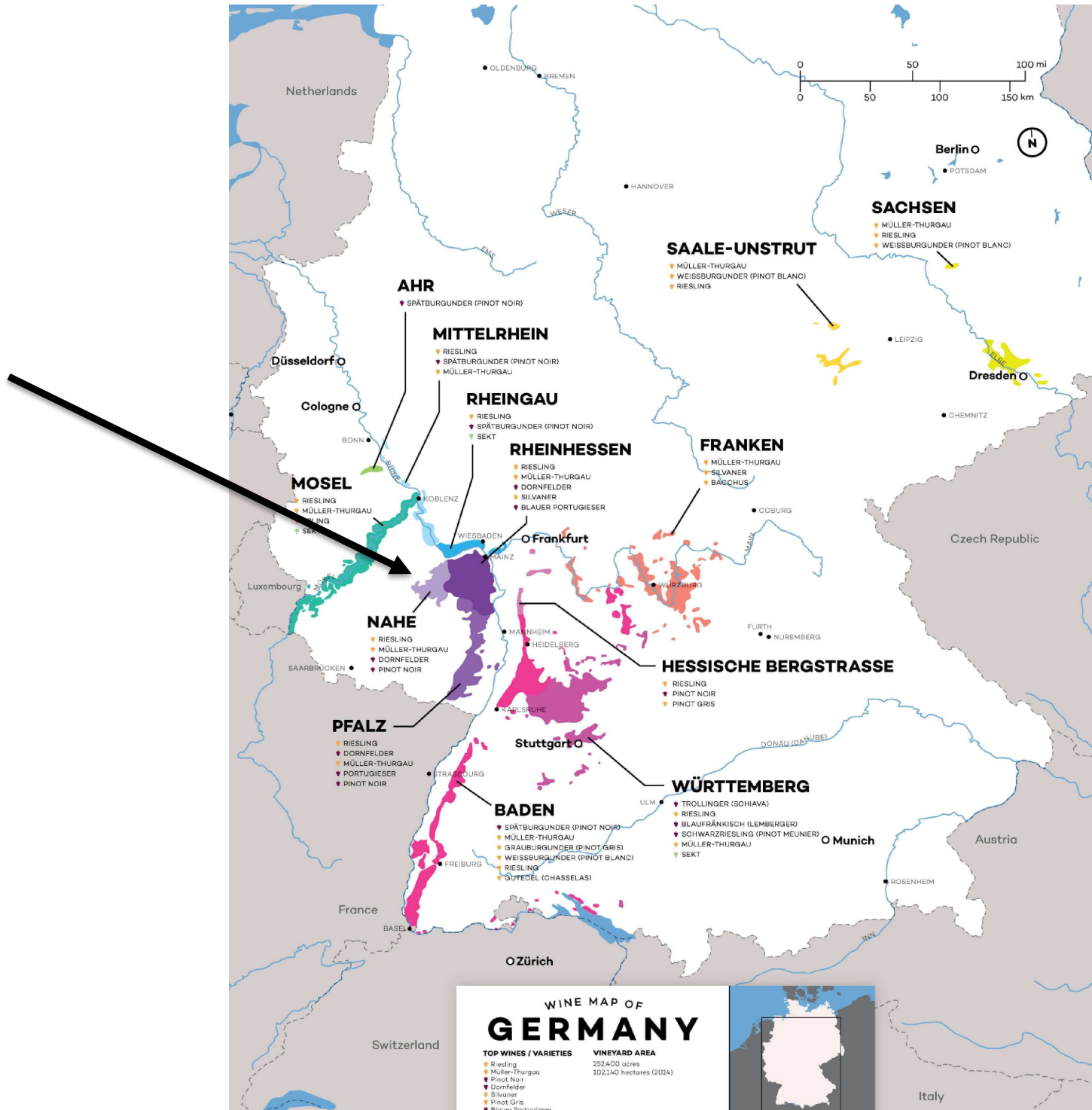
Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Regio: **NAHE**
- Bijzonderheden : 100% riesling – brut -
gemaakt volgens de champagne-methode
- inox cuves - 65 hl/ha - restsuiker 7,1 gr/l
-





Eva Clüsserath-Wittmann

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

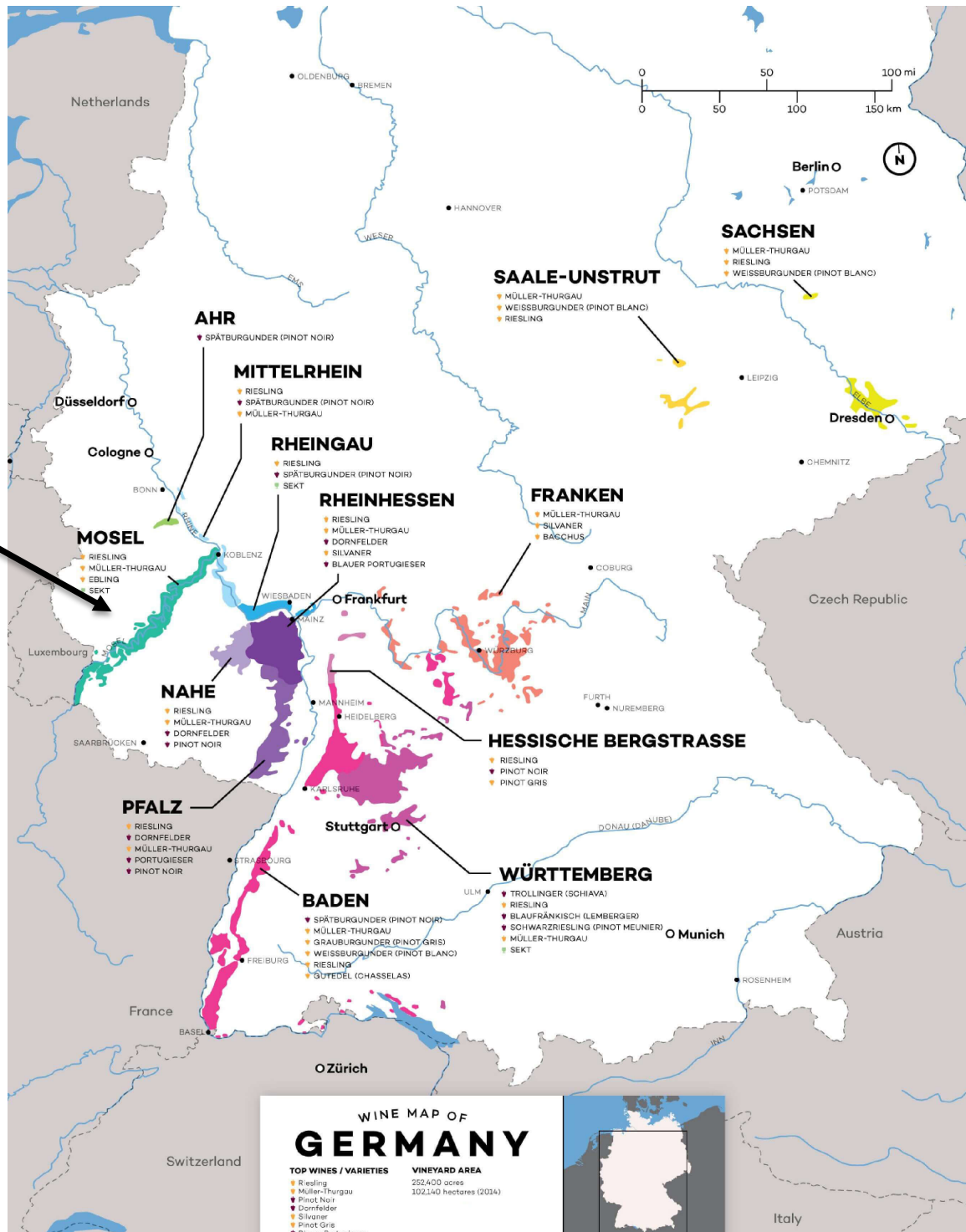
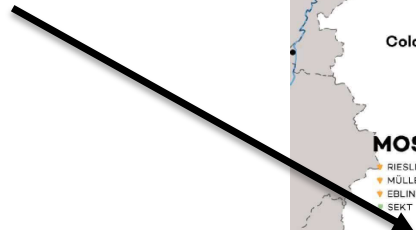
Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Regio: **MOSEL**
- Bijzonderheden : 100% riesling –Brut Nature - kleinschalig Sektproject van Eva Clüsserath en Philipp Wittmann - manueel geplukte druiven uit leisteenbodems in Trittenheim - na de spontane gisting een tweede gisting op fles - 21 maanden sur lattes.





Shelter Winery

Hans-Bert Espe & Silke Wolf

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

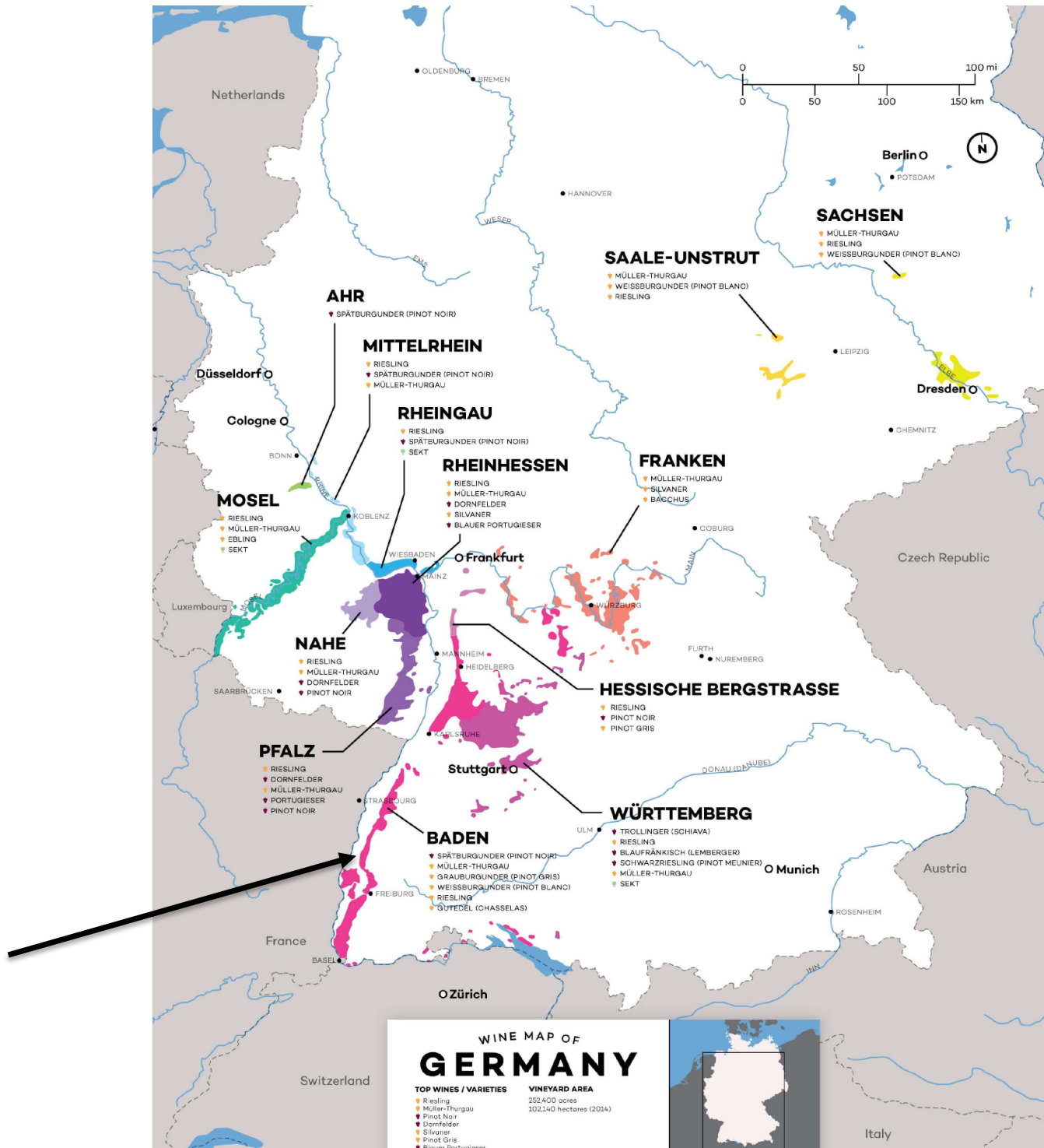
Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Regio: **BADEN**
- Bijzonderheden : Brut Nature – 2016 – 100% spätburgunder (pinot noir) – 2^e gisting op fles – ondergrond van mosselkalk en löess – 60 maanden ‘sur lattes’.





Sekthaus Nelles 1479

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

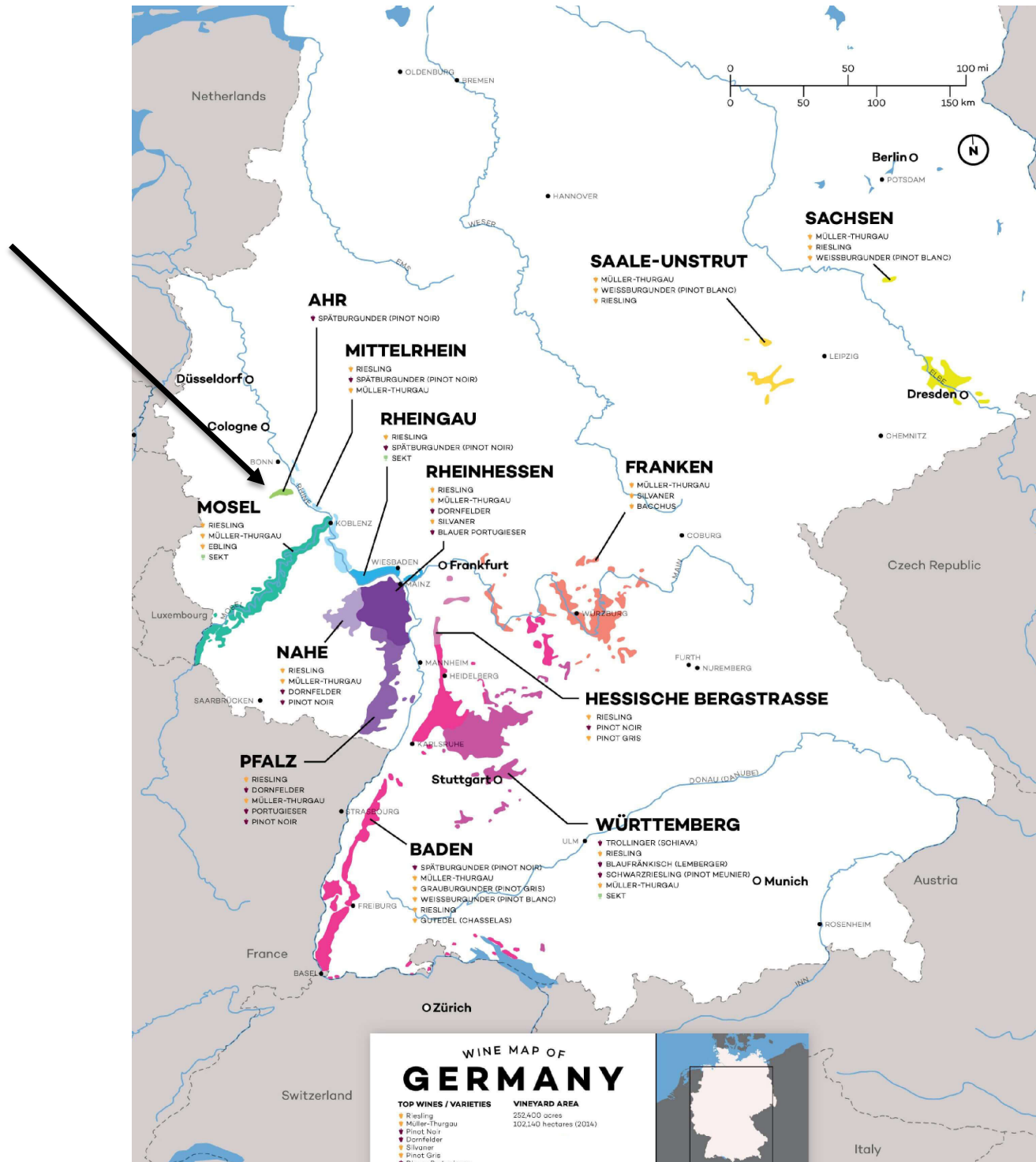
Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Regio: AHR
- Bijzonderheden : 'Pinot Cuvée – Brut - weissburgunder + spätburgunder – 2^e gisting op fles - 12 maanden sur lattes.





Sekthaus Raumland

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

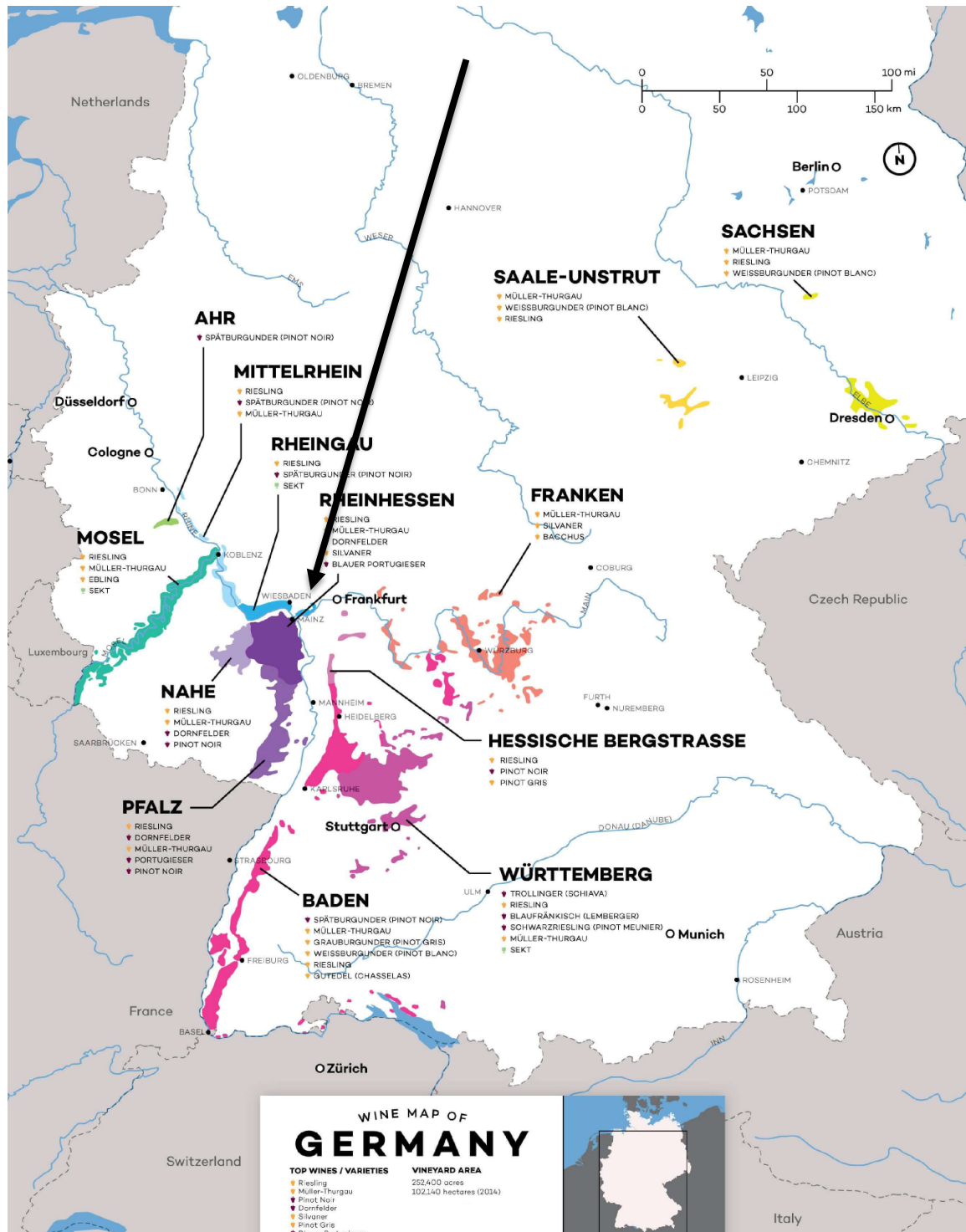
Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Regio: **RHEINHESSEN**
- Bijzonderheden : ‘Cuvée Katharina’ – Brut Nature - 2018 - pinot noir + pinot meunier – 2^e gisting op fles – ondergrond muschelkalk en terra fusca – 94% vinificatie op inox cuve – 6% op hout – 36 maand sur lattes.





Weingut Ratzenberger

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

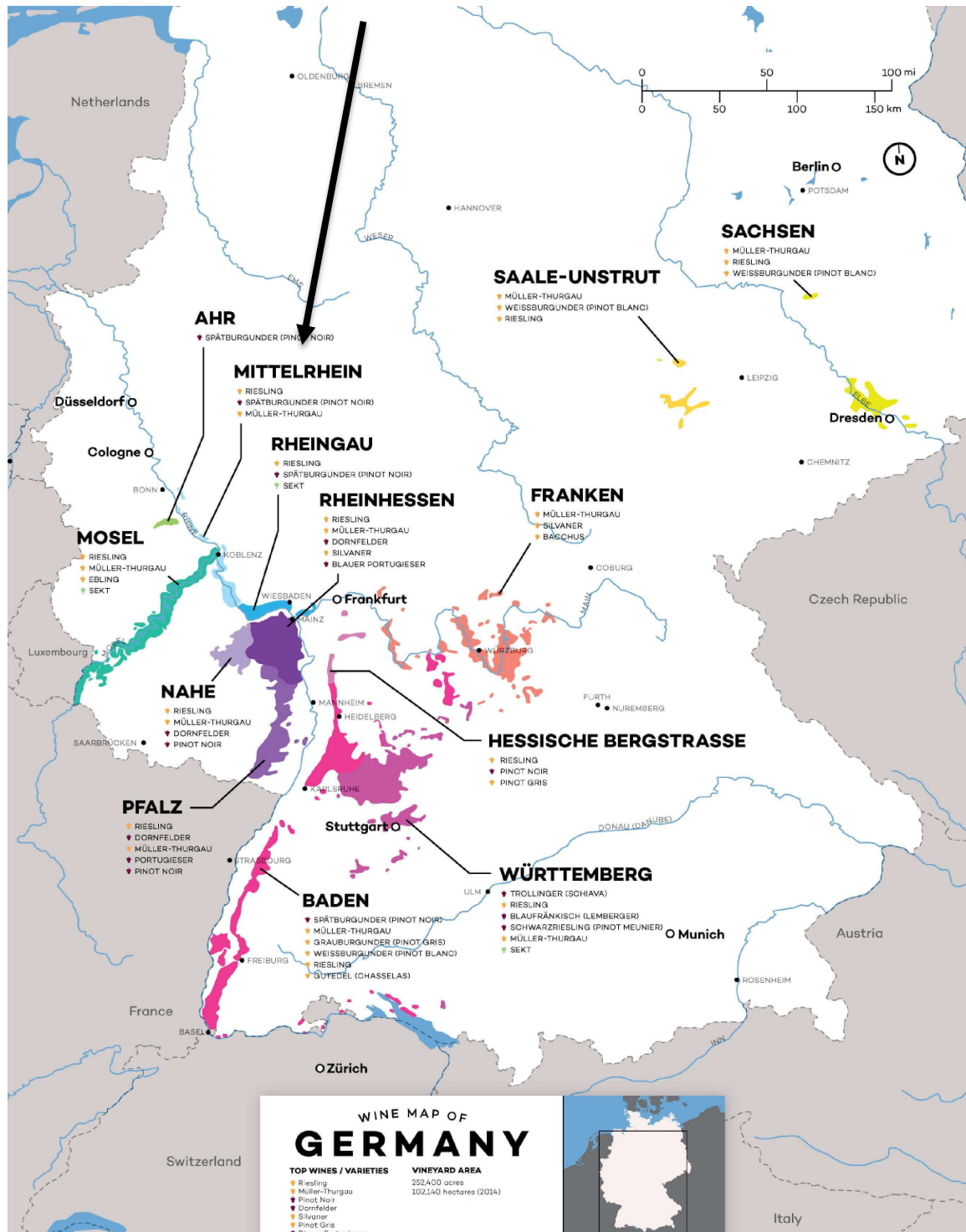
Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Regio: MITTEL RheIN
- Bijzonderheden : Sekt 2018 Brut –
100% riesling – uit de wijngaarden van
Bacharach Kloster Fürstenthal - licht
zuid-west ligging - zeer selectieve pluk,
tweede gisting op fles – 5 jaar sur lattes
!!





De prijzen :

- Wijn 1 : 14,50 €
- Wijn 2 : 24,98 €
- Wijn 3 : 19,90 €
- Wijn 4 : 22,20 €
- Wijn 5 : 25,80 €
- Wijn 6 : 15,00 €
- Wijn 7 : 27,00 €
- Wijn 8 : 18,15 €