

## Winzersekt – Lebensfreude pur

Die Sektproduktion wurde Ende 1987 gesetzlich genehmigt, und seither auch in Baden mit Erfolg betrieben. Die Weingüter und Winzergenossenschaften produzieren von ausgesuchten, gesunden Trauben den Sektgrundwein. Dafür werden vor allem Burgunderweine und die Sorte Nobling verarbeitet.

Dieser Sektgrundwein wird hauptsächlich nach der traditionellen Flaschengärung zu Sekt verarbeitet. Eine bestimmte Menge Zucker, Hefen und Nährsalze werden dem Grundwein zugesetzt, der dann in Sektflaschen abgefüllt und mit einem Kronenkorken verschlossen wird. Die Hefen verarbeiten den Zucker zu Alkohol (Gärung). Dabei entsteht Kohlensäure, die aus der Flasche nicht entweichen kann und ein Kohlensäuredruck von 4,5- 6 Atm.

Nach einer mehrwöchigen Gärung setzt sich die Hefe in einem breiten Streifen entlang der Flasche ab. Der Sekt lagert nun mindestens neun Monate auf dieser Hefe (Champagner-Verfahren).

Das Entfernen der Hefe aus der Flasche nennt man degorgieren. Dabei werden die Flaschen nach einem bestimmten System gerüttelt, die Flasche steht zum Schluss auf dem Kopf, so dass die Hefe sich im Flaschenhals absetzt.

Dieses Hefedepot wird eingefroren, der Kronenkorken maschinell entfernt, so dass der Kohlensäuredruck den Hefepfropfen aus der Flasche befördert. Der nun fehlende Inhalt von ca. 15 -20 ml wird mit dem Grundwein oder mit der so genannten Dosage (Zucker- Weingemisch) aufgefüllt, verkorkt und mit einem Draht verschlossen.

Genießen auch Sie einen Winzersekt aus unserer Region. Wir wünschen Ihnen ein prickelndes Vergnügen.

Sehr zum Wohle!