

erstellt: 17.03.2019

Winzersekt: Individuelle Alternative zum Markensekt

O-Ton: Monika Reule, Geschäftsführerin, Deutsches Weininstitut GmbH, 55294 Bodenheim

Länge: 2:40 (5 O-Töne, einzeln einsetzbar)

Autor: Harald Schönfelder

Info: Der Sekt kommt heute aus den Supermarkt. Dort stehen die großen Marken und werden leicht gefunden. Ihr Vorteil: Sie schmecken verlässlich gleich. Winzersekte dagegen wandeln sich von Jahr zu Jahr. Ihre Grundweine sind dieselben, die der Winzer auch als Wein verkauft und sie schwanken daher geschmacklich von Jahr zu Jahr. Drei von ihnen hat das DWI zu den besten Sekten aus Deutschland gekürt.

Reule antwortet auf folgende Fragen:

1. Ihre Jury hat die drei besten Winzersekte Deutschlands gekürt. Wer sind denn die Preisträger?
2. Das sind drei sehr unterschiedliche Erzeuger. Haben die Siegetropfen trotzdem Gemeinsamkeiten?
3. Der meiste Sekt stammt aus dem Supermarkt und hört auf Namen wie Henkell, Faber, Rotkäppchen etc. Was macht im Vergleich damit einen Winzersekt aus?
4. Welchen Einfluss hat das auf den Geschmack?
5. Unterscheiden sich wie beim Wein auch die Jahrgänge eines Winzers von einander?

zum Beitrag gehörende mp3-Datei:

ProWein_2019_Monika_Reule_DWI_Winzersekt_OTN.mp3