

Winzer-Sekt und Crémant Produktinformation

Winzer-Sekt

- Wie beim Wein kann man auch beim Sekt die Traube schmecken
- Hochwertige Rebsorten-Sekte aus eigenen Trauben des Erzeugers
- Winzer Sekt muss besonderen Anforderungen entsprechen:
- Angabe von Jahrgang, Rebsorte und Erzeuger
- Flaschengärung oder traditionelle Flaschengärung
- Erzeugung durch den Winzer selbst oder durch ein vom Winzer beauftragtes Unternehmen

Crémant

- Crémant ist sanft moussierend, die Kohlensäure vergleichsweise verhalten
- Für die Herstellung sind wesentliche Regeln vorgeschrieben:
- Kontrollierte Ursprungsbezeichnung
- Hektar-Höchsterträge
- Ganztrauben-Pressung
- Mindestens 9 Monate Verweildauer auf der Hefe

In Deutschland trinkt der Staat immer mit

Sekt gehört zu den Schaumweinen und unterliegt der Schaumwein- oder Sektsteuer, die 1902 von Kaiser Wilhelm II. zur Finanzierung des Kaiser-Wilhelm-Kanals (heute: Nord-Ostsee-Kanal) und der kaiserlichen Kriegsflotte eingeführt worden ist. Sie wurde 1933 im Zuge der Wirtschaftskrise nur kurz ausgesetzt, um 1939 wieder zur Kriegsfinanzierung eingeführt zu werden. Diese Steuer hat sich bis zum heutigen Tag gehalten. Sie beträgt für die 0.75 l-Flasche € 1.02 und ist unabhängig vom Preis des Sektes.

Internationale Deklaration für die Restsüße bei Sekt

Brut de Brut, Extra Brut	bis 6 g
Brut	bis 15 g
Extra Dry, Extra Trocken	12 bis 15 g
Dry, Sec, Trocken	17 bis 35 g
Medium Dry, Demi-Sec, Halbtrocken	33 bis 50 g
Doux, Mild	über 50 g