

Sekt
TRADITION
IN SACHSEN



SEKT IM PARK

24. & 25. MAI 2026

Die besten Sekthäuser zu Gast



SCHLOSS
Wackerbarth

GRENZENLOS GENIESSEN



MEININGERS DEUTSCHER SEKTPREIS

Der Meiningers Deutscher Sektpreis zählt zu den bedeutendsten und staatlich anerkannten Qualitätswettbewerben für deutschen Sekt aus traditioneller Flaschengärung. Eine hochkarätig besetzte Expertenjury aus Handel, Gastronomie, Weinproduktion und Fachmedien verkostet und bewertet jährlich die besten Sekte Deutschlands.

Die ausgezeichneten Sekte stehen für handwerkliche Präzision, Herkunft und Innovationskraft – und spiegeln eindrucksvoll die Vielfalt und das hohe Qualitätsniveau der deutschen Sektlandschaft wider. Die Ergebnisse und Auszeichnungen werden im Rahmen umfangreicher redaktioneller Berichterstattung in den Meiningers Fachmedien – darunter meiningers sommelier, Weinwirtschaft und meiningers weinwelt – sowie über die Social-Media-Kanäle des Meiningers Verlags veröffentlicht und erreichen so ein breites Fach- und Genusspublikum.

Veranstalter des vom Weinbauministerium Rheinland-Pfalz anerkannten Wettbewerbs ist der 1903 in Neustadt an der Weinstraße gegründete Meiningers Verlag, einer der ältesten deutschen Fachverlage und in vierter Generation von Andrea Meiningers-Apfel und Christoph Meiningers geführt. Das Medienhaus hat sich insbesondere auf die Wein- und Getränkebranche spezialisiert und ist mit seinem Portfolio einzigartig in Europa. Neben bekannten Fachzeitschriften veranstaltet Meiningers Messen, Branchenveranstaltungen sowie Fachkongresse. International hat sich der Meiningers Verlag einen erfolgreichen Namen gemacht mit dem Großen Internationalen Weinpreis MUNDUS VINI.

SEKTLOUNGE IM BELVEDERE

Sieger Meiningers Deutscher Sektpreis 2026
inkl. Verkostungsmöglichkeiten

KATEGORIE I - RIESLING SEKT

avec plaisir Riesling Pur
Weingut Schloss Sommerhausen

KATEGORIE I.I - PRESTIGE RIESLING SEKT

Riesling brut
Weingut Reinhardt

KATEGORIE II - BURGUNDER SEKT

2022 Blanc de Noirs extra brut
Sekthaus Singer-Fischer

KATEGORIE III - PRESTIGE BURGUNDER SEKT

2019 Aldinger Brut Nature
Weingut Aldinger

KATEGORIE IV - ROSÉ SEKT

2016 Rosé Réserve
Sekthaus Raumland

KATEGORIE V - SORTENVIELFALT SEKT

2018 Silvaner Sekt Brut Nature
Weingut Werther Windisch

Cuvée Tradition brut
Schloss Wackerbarth

KATEGORIE VI - SEKT TROCKEN

2022 Chardonnay Sekt trocken
Winzergenossenschaft Königsschaffhausen-
Kiechlinsbergen



SEKRGUT MOTZENBÄCKER (PFALZ)

Das Sektgut Motzenbäcker steht seit Generationen für handwerkliche Sektherstellung, lebendige Familientradition und nachhaltige Verantwortung.

Unter dem Dach der Familie Menger-Krug verbinden sich Erfahrung, Innovationsgeist und Naturverbundenheit zu einer unverwechselbaren Philosophie: „Fair Choice & Bio“ und aktive Biodiversität in den eigenen Weinbergen sind zentrale Werte. Marie Menger-Krug gilt als Pionierin der Méthode Rurale in Deutschland – die ursprüngliche und ehrlichste Form der Sektherstellung.

Ihre Leidenschaft spiegelt sich in einer außergewöhnlichen Sektkollektion: von charaktvollen Maisonsekten über elegante Puristen und fein abgestimmte Lagensekte bis hin zu authentischen Méthode-Rurale-Sekten. Jeder einzelne Sekt von Motzenbäcker ist Ausdruck von Ursprünglichkeit, Reinheit und kompromissloser Qualität

*Sektgut Motzenbäcker
Weinstraße 80
67146 Deidesheim
villa-im-paradies.de*

Rosé brut

Assamblage bestimmt durch Spätburgunder, Ganztraubenpressung, bei diesem Cuvée wurde der Freerun und die Première Taille ausgewählt, etwa 2-3 Wochen kontrollierte Gärung im Edelstahlgebinde, zum großen Teil mit wilden Hefen (Spontangärung)

Säure: 6,8 g/l

Restsüße: 7,2 g/l

Alkohol: 13,0 % vol.



Empire brut

Empire ist ein klassisches Cuvée aus Chardonnay & Pinot Noir, 5 Jahre auf der Hefe gereift - hat er eine elegante Frucht, strotzt mit vollem Körper und wird getragen von einem Hauch Barrique Note. Eine Hommage an die Freude am Leben.

Säure: 7,4 g/l

Restsüße: 4,0 g/l

Alkohol: 13,0 % vol.



2021 Sauvignon Blanc Méthode Rurale

schonend und vegan angebaut, ökologisch angebaut, Méthode rurale

Säure: 7,8 g/l

Restsüße: 13,7 g/l

Alkohol: 12,0 % vol.





WEINGUT BRAUNEWELL (RHEINHESSEN)

Charakterweine mit Ecken und Kanten |
Made with love in Essenheim

In den Wirren der Hugenottenverfolgung kam François Breinville im Jahr 1655 aus dem Burgund nach Rheinhessen und gründete das Weingut. Heute sind Christian und Stefan Braunewell verantwortlich, die Besonderheiten und Geheimnisse der Weine des Seltzals in Flaschen zu zaubern. Das Seltzal besticht durch seine intensiven Kalkböden aus den maritimen Zeiten des Urmeers. Das Klima im Norden von Rheinhessen ist bestens geeignet, vibrierende Schaumweine mit eleganter Frucht auszubauen. Heute profitiert die Familie von alten Burgunder Reben und der Erfahrung von Generationen im Cool Climate. Über die Hälfte der Rebfläche ist mit Burgunder bestockt.

Das Seltzal ist ein besonderer Flecken Erde, den die Braunewells bewirtschaften dürfen und sie tun alles dafür, die Besonderheiten des Seltzals jedes Jahr besser herauszuarbeiten. Intensive Handarbeit und Respekt vor den natürlichen Gegebenheiten tragen dazu bei, den rohen Schatz des Seltzals in seiner schönsten Form zu zeigen.

*Weingut Braunewell
Am Römerberg 34
55270 Essenheim
braunewell-wein.de*

2022 Brut de Seltzal

Handlese, erster Lesedurchgang unserer besten Burgunderparzellen, gezügelte Vergärung im Edelstahltank, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Juni 2023, Verseltung im Juni 2023

Säure: 6,7 g/l

Restsüße: 5,1 g/l

Alkohol: 11,5 % vol.



2022 Brut Rosé

Aus dem ersten Lesedurchgang der besten Spätburgunderparzellen, Selektion der Trauben per Hand, gezügelte Vergärung im Edelstahltank, Verseltung im Juli 2023

Säure: 6,3 g/l

Restsüße: 9,5 g/l

Alkohol: 11,5 % vol.



2020 Teufelspfad Pinot Prestige

Trauben aus dem ersten Lesedurchgang der Spätburgunder Lagenweinparzellen, Handlese, 13 % Reserve Weine 2018, gezügelte Vergärung im Barrique, Verseltung im Juli 2021

Säure: 7,2 g/l

Restsüße: 1,4 g/l

Alkohol: 12,0 % vol.





SEKTMANUFAKTUR SCHLOSS VAUX (RHEINGAU)

VAUX steht seit über 150 Jahren für feinste Sektkultur mit deutsch-französischen Wurzeln. In Eltville im Rheingau verbindet VAUX französisches Savoir-vivre mit deutscher Handwerkskunst – eine Verbindung, die sich in jedem Glas widerspiegelt.

Als Sekthaus mit kleiner, leidenschaftlicher Mannschaft setzt VAUX auf höchste Qualität: Grundlage sind ausgewählte Weine, die nach der traditionellen Flaschengärung veredelt werden. So entstehen Sekte von besonderer Eleganz, feiner Frucht und lebendiger Frische, die stets maximal brut ausgebaut sind und den unverwechselbaren Stil des Hauses prägen.

Das Portfolio reicht von klassischen Cuvées über charakterstarke Jahrgangssekte aus renommierten Rheingauer Lagen bis hin zu innovativen Linien wie „No & Low“, die modernen Genuss neu interpretieren. Gleichzeitig bleibt VAUX seinen Wurzeln treu: Handwerk, Herkunft und Zeit sind die entscheidenden Zutaten für Qualität.

Geprägt von einer verantwortungsvollen Unternehmenskultur und einem kreativen Miteinander versteht sich VAUX als Gastgeber besonderer Momente. Jeder Sekt ist eine Einladung, das Leben zu feiern – stilvoll, authentisch und mit Leidenschaft.

*Sektmanufaktur Schloss Vaux
Kiedricher Straße 18a
D-65343 Eltville
schloss-vaux.de*

2019 l'Artiste brut

Handgeerntet, spontanvergoren,
Ausbau in Holz, Amphoren und Edelstahl,
Hefelager: 60 Monate

Säure: 8,5 g/l

Restsüße: 2,1 g/l

Alkohol: 12,0 % vol.



Cuvée Vaux

Spätburgunder, Weissburgunder, Riesling,
Chardonnay, Hefelager: 15 Monate

Säure: 7,3 g/l

Restsüße: 7,2 g/l

Alkohol: 12,0 % vol.



Vaux Rosé

Spätburgunder, Weissburgunder, Riesling,
Chardonnay, St. Laurent,
Hefelager: 28 Monate

Säure: 7,7 g/l

Restsüße: 6,7 g/l

Alkohol: 12,0 % vol.





SEKTGUT ST. LAURENTIUS (MOSEL)

Faszination, Typizität und Sortencharakter sind oberstes Gebot! An Champagner angelehnt, aber dennoch typisch für die Region.

„Aller Anfang war schwer“ sagt man. Beim Sektgut St. Laurentius war er eher explosiv: Die erste Serie der 1982 hergestellten Sekte zerplatzte im Keller und somit auch die ersten Sektträume...

Inspiziert von befreundeten Winzern aus dem Champagne-Ort Le Mesnil sur Oger und heute mit mehr als 40 Jahren Erfahrung ist der Traum die Realität: St. Laurentius Sekt! Nach klassischer Methode, der traditionellen Flaschengärung, kreieren wir, Familie Herres-Singer, unsere Crémant Sekte von der Mosel.

St. Laurentius Sekte basieren auf gesundem, reifem Lesegut aus 100 % Handlese, durch schonende Ganztraubenpressung zum Grundwein kreiert.

Unsere Rebsorten - aus eigenem Anbau - Riesling, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc, Gewürztraminer und Auxerrois werden zum Teil im Edeltank/Barrique ausgebaut.

*St. Laurentius Sekt GmbH
Laurentiusstraße 4
54340 Leiwien / Mosel
st-laurentius-sekt.de*

2022 Riesling Crémant Extra-Brut

Handlese, erster Lesedurchgang unserer besten Burgunderparzellen, gezügelte Vergärung im Edeltank, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Juni 2023

Säure: 6,1 g/l

Restsüße: 4,0 g/l

Alkohol: 12,5 % vol.



2023 Spätburgunder Rosé „Nadine“ brut

Trauben aus dem ersten Lesedurchgang der Spätburgunder Lagenweinparzellen, 13 % Reserve Weine 2018, Handlese, gezügelte Vergärung im Barrique

Säure: 5,5 g/l

Restsüße: 9,5 g/l

Alkohol: 13,0 % vol.



2019 Chardonnay Cuvée Tradition brut

Trauben aus dem ersten Lesedurchgang der Spätburgunder Lagenweinparzellen, 13 % Reserve Weine 2018, Handlese, gezügelte Vergärung im Barrique

Säure: 6,0 g/l

Restsüße: 11,4 g/l

Alkohol: 12,5 % vol.





SEKTHAUS GRIESEL & COMPAGNIE (HESSISCHE BERGSTRASSE)

Im Jahr 2013 als erstes Sekthaus der hessischen Bergstraße gegründet – erzeugen wir im historischen Keller und Betriebsgebäude im Zentrum Bensheims ausschließlich Sekt in traditioneller Methode.

Auf zwischenzeitlich 15 ha Rebfläche von Alsbach bis Heppenheim liegt unser Fokus auf Riesling und den für Schaumwein klassischen Burgunderrebsorten. Granit und Diorit sind vorherrschende Gesteinsart und verantwortlich für sehr mineralische und kräuterwürzige Grundweine. Bei uns wird jede Traube von Hand gelesen und direkt im Weinberg selektiert, für hochwertigen Schaumwein kommt nur die Ganztraubenpressung in Frage.

Im Keller folgen wir dem Low Intervention Prinzip. Wir setzen auf spontane Gärung und Säureabbau und verzichten auf Enzyme und Schönungsmittel um einen möglichst unverfälschten Wein zu erzeugen der nach dem Terroir schmeckt auf dem er gewachsen ist.

Insbesondere in der Traditionslinie setzen wir darüber hinaus auf Reserve Weine die wir aus vorherigen Jahrgängen aufbewahren, sowie eine Art Solera Methode – der réserve perpétuelle. Ein fortlaufender Verschnitt aller Jahrgänge in einem Gebinde, die zusammen reifen und jedes Jahr durch einen aktuellen Jahrgang aufgefrischt wird.

Sekthaus Griesel & Compagnie
Grieselstraße 34
64625 Bensheim
griesel-sekt.de

Griesel Riesling Prestige Brut Nature 2020

Spontane Gärung und Säureabbau,
Ausbau in gebrauchtem Tonneau und Edelstahl
auf der Völlhefe, Late Release mit 46 Monate
Hefelager, ohne Zucker und Schwefel degorgiert

Säure: 7,4 g/l

Restsüße: 0,6 g/l

Alkohol: 11,26 % vol.



Griesel Blanc et Noir Tradition Brut NV

Die neue Blanc et Noir Cuvée - ein neues Level
an Komplexität & Balance, Edelstahl & Eichenfass

Säure: 6,7 g/l

Restsüße: 2,0 g/l

Alkohol: 12,0 % vol.



LR! Griesel Grande Cuvée Exquisit Dosage Zero 2019

Ausbau zu 30% Edelstahl und zu
70% in französische Eiche, erste Gärung
mit der natürlich vorhandenen Hefeflora,
keine Zuckerdosage und kein Schwefelzusatz

Säure: 7,6 g/l

Restsüße: 0,4 g/l

Alkohol: 11,67 % vol.





WEINGUT METZGER (PFALZ)

Der Weg des Weinguts ist für uns klar: selektive Handlese, schonendste Verarbeitung, das Spiel mit Maischestandzeit, Ausbau in großen Holzfässern, Barriques und Edeltankstanks, konsequent trocken – alles ohne Kompromisse.

Hierbei liegt der Fokus auf Burgundersorten und Riesling. Das sind Rebsorten, die wir lieben und mit denen wir viele Jahre Erfahrung gesammelt haben, um immer ein wenig mehr aus ihnen herauszukitzeln.

Das Streben nach dem perfekten Wein ist nur möglich, da für uns das Handwerk der Weinherstellung mehr als nur eine Berufung ist – es ist Leidenschaft, es ist eine Mission, eine Aufgabe fürs Leben.

Das Resultat sind ausdrucksstarke Weine mit Ecken und Kanten sowie großer Finesse, die ihre Herkunft eindrucksvoll widerspiegeln.

*Weingut Metzger
Langgasse 32-34
67269 Grünstadt-Asselheim
weinmetzger.de*

Fleur de Rosé Pinot Noir brut nature

Bestes Lesegut und schonende Pressung

Säure: 7,9 g/l

Restsüße: 5,6 g/l

Alkohol: 12,0 % vol.



Montage du Soleil Riesling

Gelesen in den besten Parzellen
in der Lage Mühlheimer Sonnenberg,
gewachsen auf kargen Kalkböden

Säure: 9,8 g/l

Restsüße: 3,7 g/l

Alkohol: 11,5 % vol.



Cuvée 1411 brut nature

Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier,
Schonende Verarbeitung

Säure: 6,3 g/l

Restsüße: 0,5 g/l

Alkohol: 12,0 % vol.





WEINGUT SCHLOSS SOMMERHAUSEN (FRANKEN)

Das in der 15. und 16. Generation geführte Familienweingut in Franken wurde bereits 1435 gegründet. Auf dem kargen Muschelkalk werden im Maintal kontrolliert ökologische und zertifiziert nachhaltige Gutsweine erzeugt, die Ihre Herkunft und die tief in der Familie verankerte Leidenschaft für Wein widerspiegeln. Die Weinberge sind allesamt im malerischen kleinen Sommerhausen und dem benachbarten Eibelstadt gelegen und bestehen größtenteils aus Steillagen, die die optimalen Voraussetzungen für charakterstarke und klar vom Terroir des Muschelkalks geprägte Weine liefern.

Seit 1982 widmet sich das Weingut bereits auch der Erzeugung hochwertiger Schaumweine nach der traditionellen Methode. Diese langjährige Erfahrung bildet das Fundament der Schaumweinlinie „avec plaisir“: Alle Trauben stammen aus den selbst bewirtschafteten Weinbergen in Sommerhausen und Eibelstadt, die Flaschen reifen im historischen Gewölbekeller aus 1435 und werden selbst degorgiert. Durch den leidenschaftlichen Einsatz und die stetige Weiterentwicklung der Schaumweine gehört das Weingut zur absoluten Spitze in Deutschland. So wurde der Betrieb 2025 von Vinum als „Sektzeuger des Jahres“ und im Eichelmann 2023 „für die beste Sektkollektion Deutschlands“ ausgezeichnet.

Wein.Kultur.Gut. Schloss Sommerhausen
Hauptstraße 25
97286 Sommerhausen
sommerhausen.com

Blanc de Blancs extra brut

Eine charakterstarke, gleichzeitig wunderbar fein strukturierte Cuvée aus den weißen Burgundersorten: Auxerrois, Weißburgunder und Chardonnay.

Säure: 5,8 g/l

Restsüße: 3,0 g/l

Alkohol: 12,1 % vol.



2020 Le Grand Rosé extra brut

100 % Spätburgunder, ausschließlich eigenes Lesegut aus Steillagen, aus kontrolliert ökologischem und zertifiziert nachhaltigem Anbau

Säure: 7,4 g/l

Restsüße: 2,5 g/l

Alkohol: 12,0 % vol.



Riesling Pur extra brut

Dieser Sekt beeindruckt mit seinem schnörkellosen, geradlinigen Stil. Die Mineralität steht im Vordergrund, getragen von einem eleganten Säurezug und einer dichten, fein strukturierten Perlage. Riesling Pur ist kein lauter Wein, aber ein sehr präziser – kühl, saftig und voller Spannung. Ein echter Charakterkopf für Rieslingliebhaber und Freunde puristischer Schaumweine.

Säure: 7,9 g/l

Restsüße: 3,0 g/l

Alkohol: 12,0 % vol.

Dosage: 3,0 g/l
extra brut, unter Verwendung von Reserve-Weinen





SEKTHAUS RAUMLAND (RHEINHESSEN)

Als erstes reines VDP.Sektgut widmet sich das Sekthaus Raumland vollkommen der Herstellung hochwertiger Sekte nach traditioneller Flaschengärung.

Volker Raumland hat das Sekthaus 1984 im rheinhessischen Flörsheim-Dalsheim gegründet – seither entstehen hier durch viel Leidenschaft, Geduld und ökologische Weinbergsarbeit außergewöhnliche Schaumweine in traditioneller Flaschengärung.

Familie Raumland zählt zu den Sekt pionieren in Deutschland und bewirtschaftet in der zweiten Generation 14 Hektar Weinberge – mit besonderem Augenmerk auf klassische Burgunderrebsorten wie Pinot Noir, Pinot Meunier, Pinot Blanc und Chardonnay. Qualität braucht Zeit: Deshalb lässt Familie Raumland ihre Sekte mindestens 36 Monate, zum Teil sogar bis zu 120 Monate auf der Hefe reifen, um ihnen maximale Finesse, Eleganz und Komplexität zu verleihen. Alle Cuvées entstammen den eigenen Weinbergen mit spannenden Kalk-, Löss- und Mergelböden. Jeder Raumland Sekt erzählt vom Terroir Rheinhessens und der Pfalz – und von einer Familie, die lebt, was sie liebt.

*Sekthaus Raumland GmbH
Alzeyer-Straße 123c
67592 Flörsheim-Dalsheim
raumland.de*

2016 Rosé Réserve

95 % Edelstahl, 5% Holzfass, unfiltriert, BSA, Handlese, Ganztraubenpressung, über 120 Monate, Hefelagerung, Brut

Dosage: 5,0 g/l

Säure: 7,1 g/l

Alkohol: 12,5 % vol.



2015 Chardonnay brut Réserve

77% Edelstahl, 23% Barrique, unfiltriert, BSA, Handlese, Ganztraubenlese, über 90 Monate Hefelagerung, Brut

Dosage: 4,0 g/l

Säure: 7,6 g/l

Alkohol: 12,0 % vol.



2020 Cuvée Katharina Brut nature

64% Edelstahl, 36% Holzfass, unfiltriert, BSA, Handlese, Ganztraubenpressung über 36 Monate Hefelagerung, Brut Nature

Dosage: 1,6 g/l

Säure: 6,9 g/l

Alkohol: 12,0 % vol.





FRANK JOHN (PFALZ)

„Große Weine alter Schule“

Nach diesem Motto produziert Frank John zusammen mit seiner Frau Gerlinde, Sohn Sebastian und Tochter Dorothea seit 2003 Weine und Schaumweine (klassische traditionelle Flaschengärung) aus den Rebsorten Riesling und Pinot Noir und Chardonnay nach biologisch-dynamischen Richtlinien (DEMETER) in dem selbst gegründeten Weingut in Neustadt Königsbach. Hier im beeindruckenden Kreuzgewölbekeller des denkmalgeschützten Anwesens von 1604 gären und reifen alle Weine in Holzfässern für 1-2 Jahre. Der Anbau und die Vinifikation sind durch kompromissloses Streben nach höchster Qualität gekennzeichnet: immer Handlese, Spontanvergärung, spontaner BSA und minimale Schwefelgaben bis hin zur Verwendung von hochwertigen Naturkorken lassen bekömmliche und ausgewogene Weine mit großem Reifepotenzial entstehen.

Die Sekte werden nach der traditionellen klassischen Methode hergestellt. Ganztraubenpressung, differenzierter Ausbau der verschiedenen Pressfraktionen und lange Reifung der Sektgrundweine im Pfälzer Stückfass, sowie ein 36- bis über 100-monatiges Hefelager nach der Tirage verleiht unseren Sekten eine feine Perlage und filigrane Rieslingaromen.

*Frank John / Das Hirschhorner Weinkontor
Hirschhornring 34
67435 Neustadt/Königsbach
johnwein.de*

2018 Riesling brut 50

100 % Riesling, biodynamischer Anbau, Handlese, Sektgrundwein 10 Monate auf der Vollhefe im Barrique, Tirage Sommer 2019, Degorgement nach 71 Monaten Hefelager im Juni 2025, Presskorken mit 2 Naturkorkscheiben

Säure: 6,8 g/l

Restsüße: 5,0g/l

Alkohol: 11,5 % vol.



2020 Riesling brut 36

100 % Riesling, biodynamischer Anbau, Handlese, Sektgrundwein 9 Monate auf der Vollhefe, Tirage: Sommer 2021, Degorgement nach mind. 36 Monaten Hefelager, Presskorken mit 2 Naturkorkscheiben

Säure: 8,0 g/l

Restsüße: 3,0 g/l

Alkohol: 11,5 % vol.



Riesling brut nature

100 % Riesling, biodynamischer Anbau, Handlese, Sektgrundwein 9 Monate auf der Vollhefe im Tonneau, Degorgement nach mind. 41 Monaten Hefelager, Dosage: Zéro, kein zugesetzter Schwefel, Presskorken mit 2 Naturkorkscheiben

Säure: 8,0 g/l

Restsüße: 0,0 g/l

Alkohol: 12,0 % vol.





STRAUCH SEKTMANUFAKTUR (RHEINHESSEN)

Die Strauch Sektmanufaktur steht für handwerkliche Perfektion, gelebte Tradition und kompromisslose Qualität. Gegründet von Isabel Strauch-Weißbach und Tim Weißbach, vereint das Familienunternehmen seit 2011 Erfahrung und Innovationsgeist in der Herstellung charakterstarker Sekte. Alle Sekte werden ausschließlich nach Traditioneller Flaschengärung hergestellt, die jedem Sekt Zeit zur Reife und zur Entwicklung seiner feinen Perlage gibt. Lange Hefelagerzeiten von mindestens 15 bis hin zu über 90 Monaten sorgen für Tiefe, Eleganz und eine unverwechselbare Stilistik.

Die Grundlage für diese Qualität bildet der konsequent biologische Anbau der eigenen Weinberge in besten Lagen rund um Osthofen und Mettenheim. Handlese, sorgfältige Ganztraubenpressung und ein respektvoller Umgang mit der Natur garantieren gesundes Lesegut und authentische Grundweine. Typische Champagner-Rebsorten treffen auf regionale Klassiker und verleihen den Sekten ihre besondere Ausdruckskraft. Vor allem aber ist die Leidenschaft für Sekt in jedem Detail spürbar: von der Arbeit im Weinberg bis zum fertigen Produkt. Strauch Sekt steht für Authentizität, Hingabe und den Anspruch, außergewöhnliche Sekte zu schaffen, die Genussmomente auf höchstem Niveau ermöglichen.

*Strauch Sektmanufaktur
Dalbergstr. 14-18
67574 Osthofen
strauch-sektmanufaktur.de*

Pinot Blanc brut BIO

Handlese, veganer Ausbau,
Ganztraubenpressung, Grundweinausbau
im Edelstahl & Holzfass,
mindestens 15 Monate Hefelager

Säure: 6,8 g/l

Restsüße: 6,3 g/l

Alkohol: 11,0 % vol.



Rosé Prestige brut BIO

Handlese, veganer Ausbau,
Ganztraubenpressung, Grundweinausbau
im Holzfass, mindestens 36 Monate Hefelager
in der Flasche

Säure: 6,3 g/l

Restsüße: 4,3 g/l

Alkohol: 12,0 % vol.



Crémant Chardonnay extra brut BIO

Handlese, veganer Ausbau,
Ganztraubenpressung,
Grundweinausbau im Holzfass

Säure: 7,4 g/l

Restsüße: 4,3 g/l

Alkohol: 11,0 % vol.





WEINGUT REINHARDT (PFALZ)

Das familiengeführte Bio-Weingut Reinhardt aus Ruppertsberg (Produktion in Niederkirchen) wird von uns, den Geschwistern Anna und Lukas, in der dritten Generation geführt.

Neben naturnah ausgebauten Weinen liegt ein großer Fokus auf unseren Schaumweinen. Diese werden gesund von Hand gelesen, größtenteils im Holz spontan vergoren und anschließend mit der traditionellen Methode versektet.

Eine Besonderheit ist die Zeit, die wir den Sekten auf der Hefe in der Flasche geben: mindestens 24 bis zu 100 Monate. So entstehen Sekte mit viel Tiefe und Charakter, einer harmonischen Balance und hohem Trinkspaß!

*Weingut Reinhardt
Hof am Deidesheimer Weg
67152 Ruppertsberg
weingut-reinhardt.de*

2019 Chardonnay Réserve brut nature

Handgelesen und selektiert, 100% im Barrique ausgebaut, traditionelle Flaschengärung mit 68 Monaten Hefelager, ohne Dosage, degorgiert: 04/2026

Säure: 6,6 g/l

Restsüße: 0,2 g/l

Alkohol: 12,0 % vol.



2021 Rosé Prestige brut nature

Handlese, 50% Pressausbeute, Spontanvergärung (Grundwein), 100% im Holz ausgebaut, ohne Dosage degorgiert

Säure: 6,5 g/l

Restsüße: 0,6 g/l

Alkohol: 11,5 % vol.



Blanc et Noir brut nature

Handlese, Ganztraubenpressung, Spontanvergärung, 26 Monate Hefelager, teils in gebrauchten Holzfässern ausgebaut, ohne Dosage degorgiert

Säure: 1,4 g/l

Restsüße: 7,1 g/l

Alkohol: 11,5 % vol.





SCHLOSS WACKERBARTH – 190 JAHRE SEKTTRADITION IN SACHSEN

Genuss ist ein wichtiger Teil der sächsischen Identität – ebenso wie der Wein. Seit Jahrhunderten prägen die Reben die Landschaft und das Lebensgefühl der Menschen im Elbtal. So ist es auch kein Zufall, dass im Herzen der Sächsischen Weinstraße vor 190 Jahren eine der ältesten Sekttraditionen Europas begann.



Im Jahr 1836 gründeten drei angesehene Weingutsbesitzer die erste sächsische Manufaktur für moussierende Weine. Ihr erster Kellermeister, Johann Joseph Mouzon, brachte die Kunst der klassischen Flaschengärung aus seiner französischen Heimat Reims nach Radebeul.



Nach seinem Vorbild vermählen Wackerbarths Kellermeister noch heute ausgewählte sächsische Trauben zu prickelndem Spitzengenuss. Und das mit großem Erfolg: Schloss Wackerbarth zählt zu den besten Sektmanufakturen Deutschlands.

Bussard Royal Réserve brut

Spät-, Weiß- und Grauburgunder, Handlese in kleinen Kisten, Solera Verfahren, sanfte Ganztraubenpressung bis max. 0,8 bar, Klassische Flaschengärung, über 42 Monate Hefelagerung

Säure: 6,8 g/l

Restsüße: 0,8 g/l

Alkohol: 12,0 % vol.



2019 Blanc de Noir brut

Spätburgunder, Handlese in kleinen Kisten, sanfte Ganztraubenpressung bis max. 0,8 bar, Klassische Flaschengärung, über 54 Monate Hefelagerung

Säure: 8,1 g/l

Restsüße: 2,0 g/l

Alkohol: 11,0 % vol.



2021er Rosé brut

Spätburgunder, Handlese in kleine Kisten, schonende Ganztraubenpressung bis max. 1,2 bar, über 24 Monate Hefelagerung, ohne Dosage

Säure: 10,4 g/l

Restsüße: 4,0 g/l

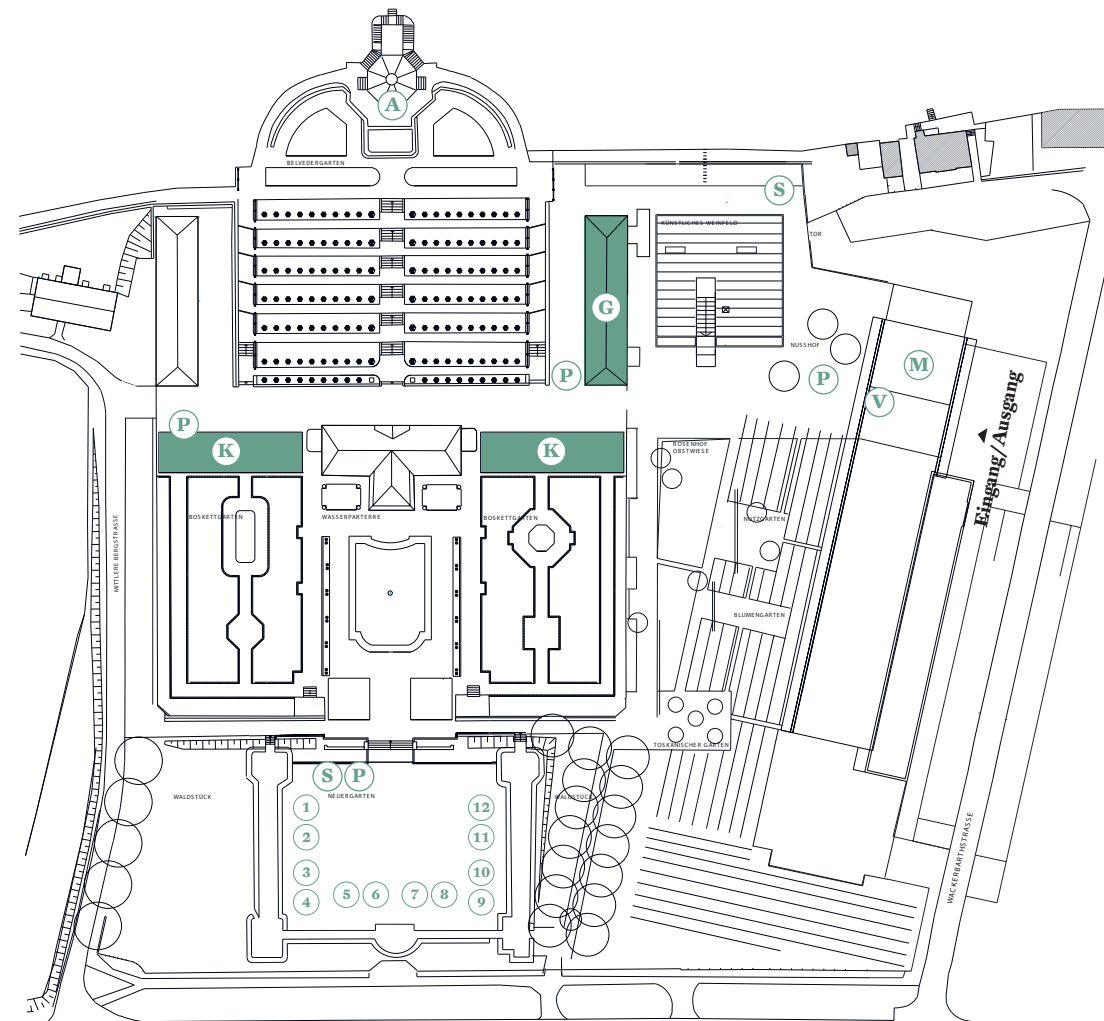
Alkohol: 12,5 % vol.



LAGEPLAN „SEKT IM PARK“

24. & 25. MAI 2026

VIEL FREUDE BEIM ENTDECKEN
UND GENIEßEN



- 1 Sektgut Motzenbäcker
by Marie Menger-Krug
 - 2 Weingut Braunewell
 - 3 Sektmanufaktur
Schloss VAUX
 - 4 Sektgut St. Laurentius
 - 5 Sekthaus Griesel
& Compagnie
 - 6 Weingut Metzger
 - 7 Weingut
Schloss Sommerhausen
 - 8 Sekthaus Raumland
 - 9 Frank John
 - 10 Strauch Sektmanufaktur
 - 11 Schloss Wackerbarth
 - 12 Weingut Reinhardt
- S Sophienwald Glas
- A Belvedere
Siegerloung
Meiningers Deutscher
Sektpreis 2026
- G Gasthaus
- K Kulinarik
feine Speisen & Getränke
- M Gutsmarkt
- P Pfandrückgabe
- S Sanitäter
- V Verkauf Verkostenotizen

Genießen Sie exklusive Sektproben!

Erwerben Sie einen Flyer für eine 5er Probe (13,00 Euro)
oder 8er Probe (20,50 Euro) oder 10er Probe (25,00 Euro)
à jeweils 0,05l an unseren Ständen.

17. JUNI, 1., 8., 15., 22.
& 29. JULI, 5., 12. &
19. AUGUST 2026

Beginn: 18:00 Uhr,
Dauer: ca. 4 Stunden

inkl. Begrüßungssekt,
reichhaltigem Grillbuffet,
½ Flasche Qualitätswein,
Wasser und Kaffee

99,- € p. P.



SEKT & KRÄUTER*

Gemeinsam mit einer regionalen Kräuterexpertin erkunden wir mit Ihnen die geschmackvolle Welt der Wildkräuter. Bei einer 90-minütigen Kräuterwanderung durch den Wackerbarthberg entdecken Sie, welche Pflanzen in den sächsischen Weinbergen zu Hause sind. Anschließend genießen Sie in unserem Gasthaus ein vegetarisches 3-Gänge-Menü, verfeinert mit saisonalen Wildkräutern und abgerundet mit prickelnden Gaumenfreuden aus unserer Manufaktur.

2. JUNI & 16. JUNI 2026

Beginn: 18:00 Uhr,
Dauer: ca. 4 Stunden

inkl. Begrüßungssekt zu Beginn, geführter Kräuterwanderung durch die Weinberge (90 Minuten), vegetarisches 3-Gänge-Menü mit Sektbegleitung, Wasser und Kaffee

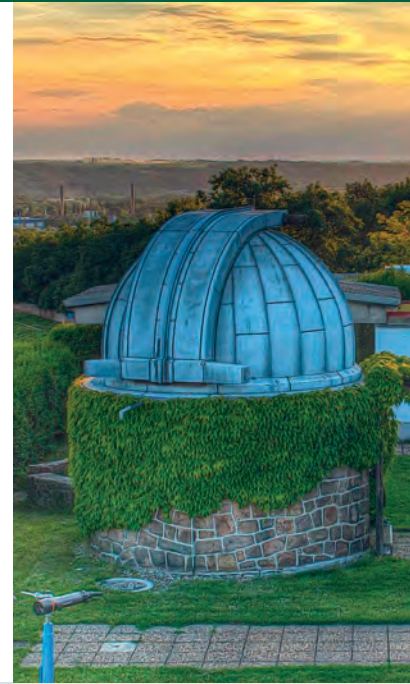
99,- € p. P.

DIE SONNE IM GLAS*

in Kooperation mit der Sternwarte Radebeul

Bereits Galileo Galilei wusste: „Wein ist in Wasser aufgelöstes Sonnenlicht.“ Lassen Sie sich von dem berühmten Astronomen inspirieren und entdecken Sie die Sonne im Glas.

Nach einem Abendessen in unserem Gasthaus spazieren Sie zur Sternwarte Radebeul, die malerisch direkt über unserem Erlebnisweingut liegt. Während Sie im Planetarium den romantischen Sternenhimmel bestaunen, genießen Sie eine himmlische Weinprobe.



18. & 25. JUNI, 9., 16.,
23. & 30. JULI, 6. &
20. AUGUST 2026

Beginn: 18:00 Uhr
Dauer: ca. 4 Stunden

inkl. Begrüßungssekt,
2-Gänge-Menü,
3er-Weinprobe &
Mineralwasser sowie
Programm an der Sternwarte

75,- € p. P.

* Mindestteilnehmerzahl 25 Personen

Bitte achten Sie auf geeignetes Schuhwerk für die Weinbergswanderung zur Sternwarte Radebeul.



WACKERBARTHS GRILLGENUSS*

Feine Spezialitäten vom Grill und sächsischer Wein sind die Zutaten zum Glückhinein.

Lassen Sie sich bei einem gemütlichen Abend in unserem Gasthaus von den Gaumenfreuden aus unserer Schlossküche und unserem Weinkeller verführen: Gemeinsam mit seinem Team hat Wackerbarths Chefkoch ein reichhaltiges Grillbuffet für Sie kreiert. Verfeinert wird der Grillgenuss mit den passenden „Cool Climate“-Weinen aus unserer Manufaktur.



DIE BESTEN SEKTHÄUSER DEUTSCHLANDS ZU GAST IN RADEBEUL



1 Sektgut Motzenbäcker
by Marie Menger-Krug
(Pfalz)

2 Weingut Braunewell
(Rheinhessen)

3 Sektmanufaktur
Schloss VAUX
(Rheingau)

4 Sektgut St. Laurentius
(Mosel)

5 Sekthaus Griesel & Compagnie
(Hessische Bergstraße)

6 Weingut Metzger
(Pfalz)

7 Weingut
Schloss Sommerhausen
(Franken)

8 Sekthaus Raumland
(Rheinhessen)

9 Frank John
(Rheinhessen)

10 Strauch Sektmanufaktur
(Pfalz)

11 Schloss Wackerbarth
(Sachsen)

12 Weingut Reinhardt
(Pfalz)