



Offizielles Sekt g.U. Glas, © ÖWM  
shop.oesterreichwein.at

## Österreichischer Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung

Basierend auf einer 175-jährigen Schaumweintradition hat Österreich 2016 eine neue Spitzenkategorie gesetzlich definiert: Österreichischer Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung, Sekt g.U.. Drei Qualitätsstufen umfasst diese Kategorie: Klassik, Reserve und Große Reserve. *Ausschließlich* Sekt g.U. darf diese Bezeichnungen auf dem Etikett tragen.

Während sich Sekt g.U. Klassik duftig und leichtfüßig (max. 12,5 % vol.) präsentiert und die Primäraromen der zugrunde liegenden Rebsorten wiedergibt, besticht Sekt der Kategorien Reserve bzw. Große Reserve durch elegante Säurestruktur, oftmals Brioche-Aromen und einen finessenreichen, langen Abgang.

In einem strengen Regelwerk sind die Bedingungen festgelegt, unter denen Sekt g.U. in Verkehr gebracht werden darf. Dabei muss sich die Verkehrsbezeichnung zusammensetzen aus:

- Kategorie: „Österreichischer Sekt“ oder „Österreichischer Qualitätsschaumwein“
- Qualitätsstufe: „Klassik“, „Reserve“ oder „Große Reserve“
- Name der geschützten Ursprungsbezeichnung: Bundesland und ggf. Gemeinde/-teil
- Begriff „geschützte Ursprungsbezeichnung“ oder „g.U.“

### Beispiele für die korrekte Schreibweise in Weinkarten:

- 2017 Grüner Veltliner brut Sekt Klassik Niederösterreich g.U., Weingut Mustermann
- 2016 Cuvée extra brut Sekt Reserve Burgenland g.U., Weingut Musterfrau
- 2014 Rosé brut Sekt Große Reserve Niederösterreich g.U. Fels, Weingut Musterfrau

## Sekt g.U. – ein vielseitiger Speisenbegleiter

Alle Qualitätsstufen von Sekt g.U. – Klassik, Reserve und auch Große Reserve – sind hervorragende Begleiter zu vielen Gerichten. In Kombination mit Speisen wirkt die Kohlensäure nämlich als Aromenverstärker. Es gilt: je körperreicher der Sekt, desto kräftiger kann die Speise dazu ausfallen.

Empfohlene kulinarische Partner zu Sekt g.U. Klassik sind leicht geräucherte Speisen, etwa Süßwasserfische wie Forelle und Saibling, und auch leichtes, pikantes Fingerfood. Die Stufen Reserve und Große Reserve, die ausschließlich nach der traditionellen Flaschengärmethode hergestellt werden, setzen helles Fleisch, Geflügel und kräftiger gewürzte Gemüsegerichte, ebenso Reis- und Pastagerichte und üppigeren Fisch wie Räucherlachs oder auch rohe Meeresfrüchte wunderbar in Szene. Extra-brut- und Brut-nature-Sekte sollten zu Speisen mit cremigerem Mundgefühl gereicht werden, um einen Ausgleich zu schaffen.



# QUALITÄTSPYRAMIDE ÖSTERREICHISCHER SEKT g.U.

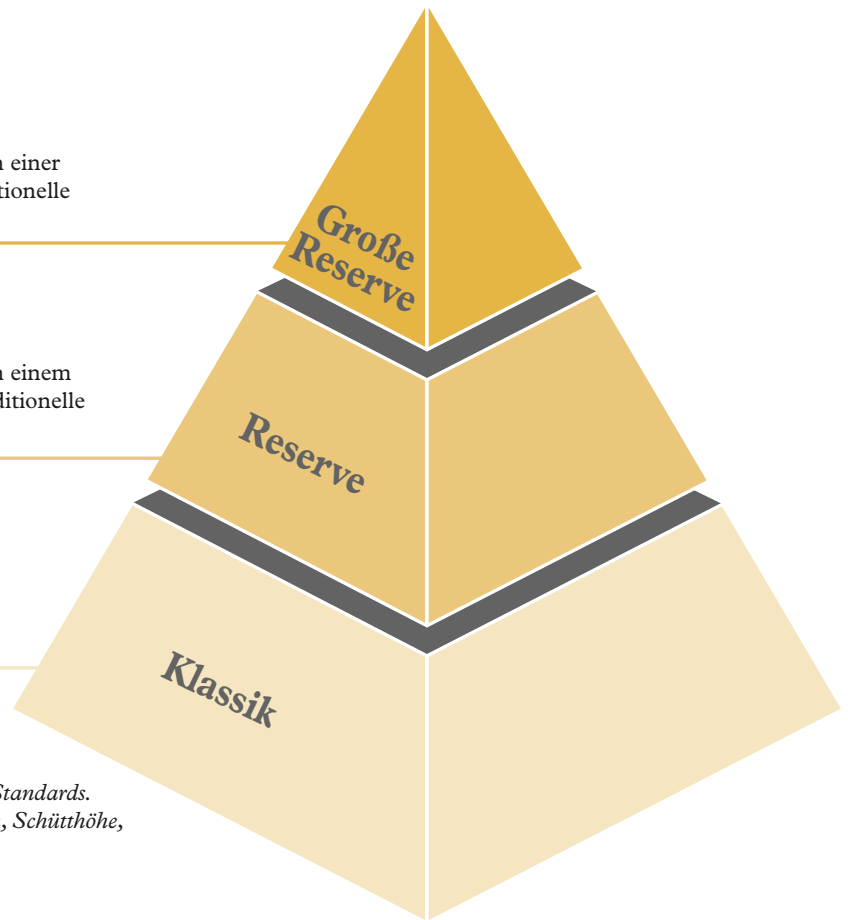


Ernte und Pressung der zugrundeliegenden Trauben in einer einzigen Gemeinde, ausschließlich Handlese und traditionelle Flaschengärung, mind. 30 Monate auf der Hefe



Ernte und Pressung der zugrundeliegenden Trauben in einem einzigen Bundesland, ausschließlich Handlese und traditionelle Flaschengärung, mind. 18 Monate auf der Hefe

Ernte der zugrundeliegenden Trauben in einem Bundesland, alle Methoden zur Sekterzeugung sind erlaubt, mind. 9 Monate auf der Hefe



Die einzelnen Stufen umfassen weitere qualitätssichernde Standards. Dazu gehören die Arbeit im Weingarten, Erntekonditionen, Schütthöhe, schonende Pressung und Ausbeutesatz.

© ÖWM



## Spezifisches Zeichen „Geschützter Ursprung. Geprüfte Qualität.“

Sekt g.U. Klassik, Sekt g.U. Reserve und Sekt g.U. Große Reserve dürfen nur in Glasflaschen abgegeben oder am Ort der Verabreichung ausgeschenkt werden, wenn die Flasche mit dem spezifischen Zeichen „Geschützter Ursprung. Geprüfte Qualität.“ versehen ist.

## Méthode traditionnelle



Sekt-Grundwein



Zugabe von *liqueur de tirage* (Zucker, Hefe, Wein)



2. Gärung in der Flasche und Lagerung auf der Hefe



Rütteln auf dem Rüttelpult



Enthefen (Degorgieren)



ggf. Zugabe der *Dosage (liqueur d'expédition)* zur Bestimmung des Süßgrades



Verkorken



Agraffieren