

REPORTAGE

DIE NEUE SEKTKULTUR

WAS LANGE GÄRT, WIRD RICHTIG GUT

Während sich manch angesehenes Champagnerhaus auf seinen Lorbeeren ausruht, hat sich in Deutschland eine ambitionierte Szene an Sektmachern gebildet, die Schaumweine auf Spitzenniveau produziert. Unser Getränke-Redakteur hat sich auf die Suche nach den besten begeben – bei jungen Wilden und alten Hasen

TEXT BENEDIKT ERNST FOTOS FRANK BAUER

Feinste Bläschen dank jahrelanger Reife: Einen schnellen und einfachen Weg zu hochklassigem Sekt gibt es nicht



Tritt in große Fußstapfen:
Gregor Hofer, seit einem Jahr
neuer Kellermeister im
Weingut Reichsrat von Buhl

Winzerhof
Krack
Ausschank – Weinverkauf

SEKTHAUS KRACK

Weinbau haben schon die Großeltern betrieben, und der Vater produzierte Sekt als Dienstleister. Christian Krack und Anna Spanier führen den Familienbetrieb mit einer eigenen Sektlinie in die Zukunft



Im Weinkeller des Sekthauses Krack in Deidesheim herrscht eine surreale Atmosphäre. Die Luft ist dünn, ein stetiges Blubbern und Gluckern aus den Gärverschlüssen der Holzfässer unterlegt die Szenerie. „Für mich ist das Musik“, schwärmt Christian Krack. Die Weinlese 2020 ist abgeschlossen und war überaus erfreulich. Jetzt liegen die Jungweine im Fass, und die Hefen erledigen ihre Arbeit. Auch seine Partnerin Anna Spanier, die den Betrieb zusammen mit Christian und dessen zwei jüngeren Brüdern führt, wirkt gelöst, mahnt aber zur Geduld: „Was wir hier geerntet haben, kommt ja frühestens 2023 in den Handel.“

In einem Sekthaus ticken die Uhren anders als in „normalen“ Weingütern. Lange Reifezeiten spielen eine entscheidende Rolle, wie auch die traditionelle Methode der Flaschengärung – ein Begriff, der auf Etiketten von Schaumweinen unter der Fünf-Euro-Grenze eher nicht auftaucht. In dieser Produktkategorie findet die zweite Gärung, in der sich die Bläschen bilden, in riesigen Drucktanks statt. Die Reifezeit beschränkt sich in der Regel auf maximal ein halbes Jahr. Findet die Versetzung in Deutschland statt, darf auch „hergestellt in Deutschland“ auf dem Etikett stehen – selbst wenn alle Trauben und Grundweine aus verschiedenen EU-Regionen eingekauft werden. Bei der traditionellen Flaschengärung unterscheidet sich der Prozess massiv. Anna Spanier bringt Licht ins Dunkel: „Unsere Grundweine liegen erst mal ein knappes Jahr im Fass, dann kommt die Tirage.“ Dabei wird der in Flaschen abgefüllte Grundwein mit einem Hefe-Zucker-Gemisch versetzt und mit einem Kronkorken verschlossen. Bei der folgenden zweiten Gärung entsteht neben einer kleinen Menge Alkohol auch Kohlendioxid, das



REICHSRAT VON BUHL & SUSHI B.

1 Moderne Kulinarik auf historischem Grund: Das Restaurant „Sushi B.“ im Weingut Reichsrat von Buhl setzt neue gastronomische Akzente in der Pfalz **2** Hat als leidenschaftlicher Gastgeber seine Bestimmung gefunden: Claus Raschka, Geschäftsführer von Reichsrat von Buhl



NACH DREI JAHREN AUF DER HEFE KOMMEN NUSSIGE NOTEN INS SPIEL

nicht entweichen kann und erst später im Glas in Form von feinsten Bläschen hervortritt. „Gesetzlich ist eine Lagerung von neun Monaten in der Flasche ‚auf der Hefe‘ vorgeschrieben. Bei uns sind es mindestens 16, eher 20 Monate, bevor wir degorgieren“, verrät Spanier. Das Degorgement ist ein weiterer charakteristischer Schritt der traditionellen Methode: Über mehrere Wochen werden die Flaschen langsam auf den Kopf gedreht, sodass sich das Hefedepot im Flaschenhals sammelt. Mithilfe einer Degorgier-Anlage wird die Hefe aus der Flasche geschossen. Die kleine Menge an Wein, die dabei verloren geht, wird mit dem sogenannten „Liqueur de dosage“

aufgefüllt – einem Gemisch aus Wein und Zucker, mit dem auch der finale Süßegrad eingestellt werden kann. Dann wird der Sekt verkorkt und etikettiert, oft erhält er nach dem kleinen Schock noch ein paar zusätzliche Monate Flaschenreife. „Es ist die höchste Veredelungsform von Wein“, sagt Christian Krack und gießt einen Schluck seiner Top-Cuvée „Freundeskreis“ ein. Nach drei Jahren auf der Hefe zeigt der Sekt viel mehr als „nur“ eine harmonische Apfelfrucht, es kommt auch eine feine Nussigkeit ins Spiel, dazu delikate Brioche-Noten, die man sonst eher bei Champagner findet.

Schon Kracks Vater hat nach traditioneller Art Sekt produziert, allerdings nur für andere: Als Lohnverserker veredelte er Grundweine anderer Winzer zu Sekt. Ein übliches Geschäftsmodell, da es sich für die meisten Weingüter nicht rechnet, in eigene Maschinen und

Lagerflächen zu investieren. Noch immer spielt die Lohnversekung die Hauptrolle im Hause Krack, doch auch die Vorgängergenerationen waren mächtig stolz, als 2015 die ersten Flaschen mit dem Familiennamen in den Verkauf gingen. Und was sagen die Nachbarn? „Den Deidesheimern gefällt auch, dass ein bisschen frischer Wind reinkommt“, freut sich Christian Krack und schenkt direkt noch mal nach.

Beim Namen Deidesheim denken Weinkenner an die drei „großen B“: Bürklin-Wolf, Bassermann-Jordan und Reichsrat von Buhl. Letzteres Weingut liegt nur einen Steinwurf entfernt von den Kracks und ist ebenfalls für ausgezeichneten Sekt bekannt – das war es aber auch mit den Gemeinsamkeiten. Seit 1849 wird hier Wein erzeugt, der malerische Innenhof mit moderner Vinothek ist auf Touristen ausgelegt, im letzten Winter eröffnete auf dem Gelände das hochklassige Sushi-Restaurant „Sushi B.“. „Wir machen 300000 Flaschen im Jahr“, lässt Claus Raschka fast bei-läufig fallen, bevor er sich wieder seiner Miso-Suppe widmet. Seit letztem Jahr ist er Teil des Weinguts, erst als Vertriebsleiter, dann als Geschäftsführer. Wenn er in schwelgerischem Ton über Wein und Sekt spricht, wirkt er angekommen. „Ich habe vorher Rohstoffe für die Papierindustrie verkauft. Da macht man den Leuten nur eine Freude, wenn man ihnen ein paar Cent Rabatt gibt“, erinnert er sich mit einem Lächeln. Raschka genießt sichtlich, dass er heute ein Genussprodukt mit Geschichte an den Mann und die Frau bringen darf. So erinnere etwa der Rieslingsekt „Suez“ an die Einweihung des Suezkanals im Jahr 1869, die seinerzeit mit Weinen von Reichsrat von Buhl gefeiert wurde. Die

CHRISTMANN & KAUFFMANN

1 Ambitioniertes Trio mit großen Plänen: Mathieu Kauffmann (Mitte) im Weinberg mit Steffen und Sophie Christmann **2** Was jetzt in diesen Fässern liegt, wird von der Weinwelt mit Spannung erwartet – die ersten regulären Sekte von Christmann & Kauffmann sollen Ende 2022 auf den Markt kommen



ERSTKLASSIGES HANDWERK ZU FAIREN PREISEN

rebsortentypische Pfirsichfrucht ist präsent, aber gut eingebettet in feine Reifenoten aus über drei Jahren auf der Hefe. Als Aperitif funktioniert der Sekt ebenso wie als komplexer Speisenbegleiter zur Umami-reichen japanischen Küche im „Sushi B.“.

Nicht immer lief alles so harmonisch im Hause Reichsrat von Buhl – im Sommer 2019 stürmte es ganz schön: Kellermeister Mathieu Kauffmann verließ das Unternehmen als amtierender „Winzer des Jahres“ nach einer Auseinandersetzung über die künftige Ausrichtung. 2013 war er vom Champagnerhaus Bollinger nach Deidesheim gewechselt und hatte Reichsrat von Buhl binnen weniger Jahre zu einer Instanz in Sachen Sekt geformt. Der „Réserve brut“ wurde zum Kultwein, der mit Topqualität bei fairem Preis und breiter Verfügbarkeit noch immer einen perfekten Einstieg in

die Welt des High-End-Sekts bildet. Kauffmanns Erbe im Keller zu verwalten und auszubauen ist jetzt die Aufgabe von Gregor Hofer, einem hochtalentierten Önologen aus Südtirol, der sich auf dem Terrain noch beweisen muss – aufgrund der jahrelangen Reifezeiten tragen alle aktuell verfügbaren Sekte noch die Handschrift seines Vorgängers. Doch Claus Raschka ist sich sicher: „Von Gregor Hofer wird man in den nächsten Jahren noch viel sprechen.“

Und was wurde aus Mathieu Kauffmann? Dank einer unwahrscheinlichen Verkettung von Ereignissen fand er innerhalb weniger Tage zu einem neuen Herzensprojekt. „Das ging alles sehr schnell, aber vielleicht ist genau diese

SEKT IN DER TRADITION **BESTER** CHAMPAGNER

Spontaneität das Beste“, stellt der sympathische Elsässer ohne einen Anflug von Bitterkeit fest. Gut gelaunt steht er mit seinen neuen Partnern, dem ebenso renommierten Vater-Tochter-Gespann Steffen und Sophie Christmann, zwischen brandneuen Fässern in einem Keller in Gimmeldingen und probiert die frischen Grundweine – nur fünf Kilometer entfernt von seiner alten Wirkungsstätte. Vor der Lese 2019 bekamen die Christmanns von einem benachbarten Weingut zwölf Hektar Rebfläche in sehr guten Lagen angeboten – nachdem beide kurz zuvor beschlossen hatten, mit ihrem eigenen Weingut nicht mehr wachsen zu wollen. „Ich wusste, dass Mathieu für Reichsrat von Buhl größere Mengen an Trauben zukaufte und dachte, wir könnten ins Geschäft kommen“, erinnert sich Steffen Christmann. Keine



Mit den Jahren
„auf der Hefe“ wird
die Perlage der
Sekte immer feiner

zwei Wochen später war Kauffmann plötzlich frei für eine neue Aufgabe, die Christmanns hatten reichlich Trauben zur Verfügung, und die Weinlese 2019 stand kurz bevor. Sie markierte den Startschuss für das neu gegründete Sektgut Christmann & Kauffmann. „Wir bauen hier etwas auf, das es so in Deutschland noch nicht gibt“, kündigt Sophie Christmann mit großer Entschlossenheit an – ihr mitreißender Tatendrang wird für den Erfolg ebenso entscheidend sein wie die Erfahrung der beiden Routiniers an ihrer Seite. Ein komplett biodynamisch arbeitendes reines Sektgut solle entstehen, von Beginn an auf höchstem Niveau, in Tradition der besten französischen Winzerchampagner à la Jacques Selosse. Mathieu Kauffmann kommt diese Kompromisslosigkeit entgegen. Auch



WELLNESS FÜR WELTENTDECKER

*Entspannung findet man nicht nur im,
sondern bei Norwegian Cruise Line mit besonderem
Chill-Faktor auch auf dem Wasser.*

**JETZT
FRÜHBÜCHERVORTEILE
SICHERN!***



NCL

Feel Free™

Exklusive Wellness-Oase Mandara Spa® auf hoher See ++ Gesund-kreative Menüoptionen ++ Unbeschwert reisen mit zertifiziertem Gesundheits- & Sicherheitskonzept

Die Freiheit ruft und lädt dazu ein, die Welt neu zu entdecken – warum sollte man sich nicht jetzt schon ein bisschen Vorfreude für 2021/2022 gönnen. Auf einer Kreuzfahrt mit Norwegian Cruise Line (NCL) heißt es dann: **Entspannung pur im Mandara Spa®**. Egal ob exotische Frangipani-Körperpackung, Hot-Stone-Massage oder Ionithermie-Detox-Behandlung mit Meeresalgen. Nach einem Treatment lädt das **schiffseigene Thermal Spa**, das auf jedem Schiff der hochmodernen Flotte von NCL zu finden ist, zu weiterer Erholung mit Sauna, Dampfbad oder Vitality Pool ein – umwerfender Meerblick inklusive. Als Extra für die Gesundheit gibt es auf den neuesten NCL Kreuzfahrt-Resorts sogar **eine Salzgrotte und einen Schneeraum**. Und wer noch mehr für seine persönliche Wellness tun möchte, bucht am besten gleich eine Kabine mit direktem Zugang zum Spa-Bereich und eigenem Whirlpool.

Bedenkenlos entspannen: Mit zertifiziertem Gesundheits- und Sicherheitskonzept und flexibler Stornierungsmöglichkeit.

JETZT FÜR 2021/2022 BUCHEN IM REISEBÜRO, UNTER 0611 36 07 180 ODER NCL.DE/FREE

Vertriebs- und Marketingkontakt Kontinentaleuropa: NCL (Bahamas) Ltd. | Kreuzberger Ring 68 | D-65205 Wiesbaden. *Details auf ncl.de. ©2020 NCL Corporation Ltd. Schiffsregister: Bahamas und USA. 7435_45.11.20



SEKTHAUS RAUMLAND

1 Frisch degorgiert: fertige Sekte auf dem Weg zum finalen Verkorken **2** Auch bei roten Trauben ist der Saft hell, die Farbe steckt in der Beerenhaut. Eine rote Traube zwischen lauter hellen macht also keinen Unterschied – Blanc-de-Noir-Sekte bestehen sogar komplett aus roten Trauben




ten Beeren herauspicks. Nicht auf den Erfolgen ausruhen, sondern immer versuchen, die Qualitätsschraube noch einen Tick weiterzudrehen – dass sei das Ziel von ihm und seinen Töchtern Marie-Luise und Katharina, die inzwischen mit in die Leitung eingestiegen sind. Die Sekte aus ihrem Haus zählen seit vielen Jahren zum Besten, was deutscher Weinbau zu bieten hat – nicht nur in Bezug auf Schaumweine. So wurde den Raumlands in diesem Jahr die Ehre zuteil, als erster reiner Sekterzeuger in den exklusiven Verband der deutschen Prädikatsweingüter (VDP) aufgenommen zu werden. Bereits im Einstiegssegment finden sich Sekte mit einer Mindestreife von über fünf Jahren auf der Hefe. „Dafür braucht man natürlich entsprechende Grundweine. Einfach nur lange liegen lassen, funktioniert nicht – wenn der Wein nicht perfekt ist, schmeckt er nach zwei, drei Jahren einfach nur alt“, erklärt Marie-Luise Raumland, die wenige Minuten zuvor selbst noch mit dem Leseteam im Weinberg stand. Komplette gesunde, unbeschädigte Trauben aus Handlese und mit hohen Säurewerten seien entscheidend. So würden auch die Grundweine vor der zweiten Gärung in der Flasche etwas harsch schmecken, jedoch Sorge die Säure für die benötigte Haltbarkeit. Bei gut gemachtem Sekt fügt sie sich in der Zeit auf der Hefe immer harmonischer in das Gesamtbild ein und sorgt dafür, dass das Produkt auch nach vielen Jahren der Reife eine knackige Frische im Glas ausstrahlt. Wie Champagner eben? „Ehrlich gesagt, fällt es uns selbst manchmal schwer, einen Unterschied zu schmecken“, gibt Volker Raumland zu. „Wir machen etwas Eigenes, das aber deutlich näher an Champagner liegt als am Industriegesekt im Supermarkt“. Bei allen Lobeshymnen haben sich die Raumlands eine angenehme Bodenständigkeit bewahrt. Auch was die Preisgestaltung betrifft – die Cuvées „Katharina“ und „Marie-Luise“ liegen unter 20 Euro und

wenn er mit ruhigem Auftreten und verschmitztem Humor nicht so wirkt – bei der Arbeit versteht er keinen Spaß. Sophie Christmann gibt ein Beispiel: „Die Trauben werden in kleine Kisten gelesen, damit sie unbeschädigt bleiben. Beim Befüllen der Presse reißen einige Beeren auf, also muss es schnell gehen, denn der Luftkontakt ist ungünstig für das spätere Aroma. Mathieu ging es nicht schnell genug“, sagt die Winzerin und wirft dem Partner einen vielsagenden Blick zu, „also hat er sich mit der Stoppuhr hingestellt, bis wir schnell genug waren.“ Kauffmann zuckt mit den Schultern. Die besten Sekte sollen sieben bis acht Jahre auf der Hefe reifen. Wenn einer weiß, wie man die Grundweine entsprechend in Form bringt, dann ja wohl er.

Volker Raumland gehört zu den wenigen, die es auch wissen. Sein Name ist wie kein anderer mit hochwertigem Sekt aus Deutschland verbunden. Auch bei ihm neigt sich die Weinlese 2020 dem Ende zu, in der Kellerei im rheinhessischen Mölsheim herrscht Hochbetrieb. Ein Traktor liefert eine

HANDVERLESENE, UNBESCHÄDIGTE TRAUBEN LIEFERN BESTEN GRUNDWEIN

Charge Chardonnay-Trauben an, Kellermeister Kasi bereitet die Gärtanks vor, und der Meister selbst wirft unter lautem Maschinengrollen sein neuestes Werkzeug an: eine Traubenwaschanlage. „Ich habe das bisher nur in Italien gesehen, in Deutschland sind wir die Ersten“, erzählt Raumland, während er am Selektiertisch die letzten angedrück-

A photograph of a man and a woman in a brewery. The man, on the left, is wearing a dark polo shirt and dark trousers, holding a silver step ladder. The woman, on the right, is wearing a dark polo shirt and blue jeans, standing on the ladder. They are surrounded by large stainless steel tanks and pipes. The background wall is a textured, reddish-brown color. The floor is concrete with some red stains.

Spitzenqualität als
Mindestkriterium: Volker
und Marie-Luise Raumlund
in ihren „heiligen“ Hallen

bieten mehr als mancher Champagner zum doppelten Preis. In der Grande Cuvée „Triumvirat“ entfaltet sich alles, was das Sekthaus auszeichnet, in einem regelrechten Feuerwerk: hefige Reifenoten von Brioche und gerösteten Haselnüssen, elegante Zitrusfrische, tänzelnde Leichtigkeit auf der Zunge und ein schier endloser Abgang. Für Volker Raumland kommt es am Ende nur auf eine Sache an: „Sekt darf nicht müde machen. Für mich ist ein Sekt dann gut, wenn man nach der ersten Flasche direkt die zweite aufmachen will.“

Das sieht Niko Brandner genauso. „Ein guter Sekt hat geringen Trinkwiderstand“, formuliert er augenzwinkernd und lässt den Blick von seinen Weinbergen aus über Bensheim schweifen. Auch



GRIESEL & COMPAGNIE

1 Der Name war schnell gefunden – er stammt vom Berg Griesel, in den der Gewölbekeller des Sekthauses hineinragt **2** Die hessische Bergstraße zählt zu den kleinsten Weinregionen Deutschlands – für Niko Brandner kein Nachteil

Paul Fürst in Franken, aber auch bei Volker Raumland. Mithilfe eines Investors startete er 2013 den Betrieb in den ehemaligen Räumen der Hessischen Staatsweingüter in der Innenstadt von Bensheim an der Hessischen Bergstraße – der wohl unbekanntesten Weinregion Deutschlands. Kein Problem für Brandner, im Gegenteil. „Vom Odenwald kommt eine gewisse Kühle, dazu haben wir Böden mit hohem Granitanteil – das ist richtig gut für Sekt-Grundweine“, erklärt er und zeigt auf dicke Gesteinsbrocken, die überall zwischen den Reihen zu finden sind. Als Quereinsteiger ist es Brandner gewohnt, sich nicht auf ausgetretenen Pfaden zu bewegen. So setzt er von

ihm steckt die Weinlese noch in den Knochen, aber die Freude auf die kommende Zeit überwiegt. „Ich stehe gern im Weinberg, am Ende bin ich aber eher eine Kellerratte.“ Brandner ist mit seinem Sekthaus Griesel & Compagnie in den vergangenen Jahren zum Shootingstar der deutschen Sektmacher avanciert. Als gelernter Bankkaufmann wagte er den Quereinstieg in den Weinbau, lernte im Rahmen eines dualen Studiums bei

KLEINE SZENE MIT GROSSEN AMBITIONEN

WAS CHAMPAGNER KANN, KANN SEKT SCHON LANGE

Beginn an auf Kooperation, statt auf Ellenbogenmentalität. „In der Champagne gibt es Winzerfeste, bei denen man sowohl die Grundweine als auch die fertigen Champagner probieren kann. Das fand ich cool und dachte: Warum machen wir das nicht auch hier?“, erinnert er sich. Kurzerhand rief er 2018 die „Rohkost“ ins Leben, ein Sommerfest in den eigenen Hallen, zu dem er große Namen und junge Talente der Sekt-Szene einlud – und die ließen sich nicht lange bitten. Auch im Verband der traditionellen Sektmacher ist Brandner sehr engagiert. „Der Marktanteil von traditionell hergestelltem Sekt liegt in Deutschland bei ein, zwei Prozent. Wir wollen gemeinsam den Fokus auf das Thema lenken und den Leuten vermitteln, dass es das, was sie kennen, auch ‚in gut‘ gibt“, so Brandner. Seine Kundschaft hat das längst erkannt –



Grobes Gestein für feine Sekte: Granitbrocken im Weinberg

die eigene Vinothek ist regelmäßig ausverkauft, Besucher muss er an den Weinhandel verweisen. Die beeindruckende Vielfalt von Brandners Sekten kommt gut an, vom verspielten Rosé über den eher ungestümen Blanc de Noir mit seiner animierenden Frucht bis zum schmelzenden, in sich ruhenden Chardonnay brut nature. „Es gibt keinen plausiblen Grund, warum wir in Deutschland nicht genauso geilen Stoff wie in der Champagne machen können“, stellt Niko Brandner klar. Wie wunderbar, dass immer mehr Produzenten diese Chance auch wahrnehmen. —



»e&t«-Redakteur Benedikt Ernst hat für den Corona-Winter weder Nudeln noch Toilettenpapier gehamstert – an Sekt wird es ihm aber nicht mangeln.

MARKTPLATZ

Einmachgläser
Flaschen
Einkochzubehör
Dekoration
Verpackung

**RIESEN
AUSWAHL**

glaeserundflaschen.de
... weil Selbstgemachtes besser schmeckt!

f @ y p t

azafran

» BIOGEWÜRZE*
z.B. Kurkuma, Zimt & Ingwer

» MISHUNGEN

» SUPERFOODS

» BIO TEES*

Erhältlich auf
Amazon, Ebay &
AZAFRAN.DE

Genuss für
Ihre
Sinne

#VISITFREIBURG

visit.freiburg.de

**HealthRegion
Freiburg**

GUTE ADRESSEN FÜR DEUTSCHEN SEKT

PFALZ

Sekthaus Krack
Heumarktstraße 20, 67146 Deidesheim
Tel. 06326/989030
www.krack-sekt.de

Reichsrat von Buhl / Sushi B.
Weinstraße 18–24, 67146 Deidesheim
Tel. 06326/965019 (Weingut)
Tel. 06326/700077 (Restaurant)
www.von-buhl.de / www.sushi-b.de

Sekthaus Christmann & Kauffmann
Peter-Koch-Straße 43
67435 Gimmeldingen
www.christmann-kauffmann.de

RHEINHESSEN

Sekthaus Raumland
Alzeyer Straße 134, 67592 Flörsheim-
Dalsheim, Tel. 06243/908070
www.raumland.de

HESSISCHE BERGSTRASSE

Griesel & Compagnie
Grieselstraße 34, 64625 Bensheim
Tel. 06251/8696891
www.griesel-sekt.de

RHEINGAU

Wein- und Sektgut Barth
Bergweg 20, 65347 Hattenheim,
Tel. 06723/2514
www.weingut-barth.de

Wein- und Sektgut F.B. Schönleber
Obere Roppelsgasse 1, 65375 Oestrich-
Winkel, Tel. 06723/3475
www.fb-schoenleber.de

NAHE

Wein- und Sektgut Bamberger
Römerstraße 10, 55566 Meddersheim
Tel. 06751/2624
www.weingut-bamberger.de

FRANKEN

Sekthaus BurkhardtSchür
Raiffeisenring 1, 63927 Bürgstadt am Main
Tel. 09371/6688732
www.burkhardtschuer.de

MOSEL

Sekthaus St. Laurentius
Laurentiusstraße 4, 54340 Leiwen
Tel. 06507/3836
www.st-laurentius-sekt.de

Na, schon fertig gegoren?
Anna Spanier und
Christian Krack sehen
nach ihren Grundweinen

