

## WINNINGER SEKTMANUFAKTUR C·KLOSS / VON CANAL

- *Weine und Sekte von der Terrassenmosel -*
- *Überraschende Seccos und Pét-Nats -*
- *Alkoholfreie regionale Sparkling Teas -*

Zur Sektmanufaktur gehören einige Hektar der weltberühmten Terrassen-Mosel-Lagen Winninger Uhlen und Winninger Hamm. Es wird zu 90 % Riesling angebaut, dazu kommt ein kleiner Teil Spätburgunder und – als erstes Weingut an der Mosel – Voltis, eine Piwi aus der Champagne.

Das Wein- und Sektgut ist mit modernster Kellertechnik ausgestattet, die nicht nur für die eigenen Produkte, sondern auch als Dienstleister im Bereich Lohnversektung sowie -verperlung zum Einsatz kommt. Fast alle führenden Weingüter an der unteren Mosel sowie Mittelrhein zählen zu den Kunden.

Für die Herstellung der individuellen, hochwertigen Sekte wird das Verfahren der traditionellen Flaschengärung angewendet. Vom ersten Rebschnitt bis zum fertigen Sekt gehen in der Regel mind. zwei bis drei Jahre ins Land – ein vielschichtiger Vorgang zwischen Weinberg und Keller, der viel Zeit, Ruhe, Wissen und Fingerspitzengefühl erfordert.

Das bedeutet: Für jeden Sekt werden speziell ausgesuchte Weine, die den Ansprüchen an Komplexität und Frucht genügen, bei niedrigen Temperaturen kontrolliert vergoren, um so ausgeprägte Aromen und ein besonders feinerliges Mousseux zu erreichen. Nach einer langjährigen Hefelagerzeit werden die Sekte handgerüttelt, anschließend schonend degorgiert und mit ausgewähltem Naturkork verschlossen.

Neben dem Sekt gibt es eine Vielzahl an Perlweinen und Pét-Nats. Allen ist gemein, dass ausschließlich handgepflückte, lokale Zutaten verwendet werden. Die Zweige für den Rosmarin-Secco werden in einem Schrebergarten geerntet. Die Blüten für den Holunder- und Flieder-Secco stammen vom lokalen Reiterhof. Und die Hagebutten des Wildrosen-Seccos werden nach dem ersten Frost am Waldrand gepflückt.

Seit neuestem gibt es mit Sparkling Teas eine Reihe von alkoholfreien Weinalternativen. Hiermit wird dem Trend nach bewussterem Genuss entsprochen. Allen Varianten ist gemeinsam, dass sie

- *nur aus regionalen, natürlichen mitteleuropäischen Zutaten hergestellt werden und nicht wie bei allen anderen Marktanbietern aus asiatischen Substanzen, d. h. niedriger CO<sub>2</sub>-Footprint;*
- *dass bis auf Pasteurisierung, Ascorbinsäure und Schwefel keinerlei Konservierungsmittel oder chemische Gifte à la Velcorin verwendet werden, d. h. natürlicher geht es kaum;*
- *der Zuckergehalt ist bewusst niedrig und liegt bei ca. 30-40 g/l. Der Zucker kommt ausschließlich aus den Zutaten, insb. dem Direktsaft, d. h. gerade gesundheits- und kalorienbewusste KonsumentInnen werden so angesprochen.*

Stand heute ist es die **einzige alkoholfreie Weinalternative auf dem Markt die ausschließlich aus regionalen Zutaten** (Pflanzen und Früchten) hergestellt wird, die auch in Mitteleuropa wachsen. Also keine Zitronen, kein asiatischer Tee etc.

Zur Person: Christian Kloss ist der Ur-Ur-Enkel von Julius Kloss, dem Mitbegründer der Sektkellerei Kloss & Foerster in Freyburg/Unstrut im Jahr 1856, heute Rotkäppchen-Mumm. Kloss hat BWL/MBA in Aachen und Austin studiert sowie in Geisenheim Weinbau & Önologie. Er war u. a. von 2006 an für neun Jahre der Geschäftsführer des Landesweinguts Kloster Pforta.