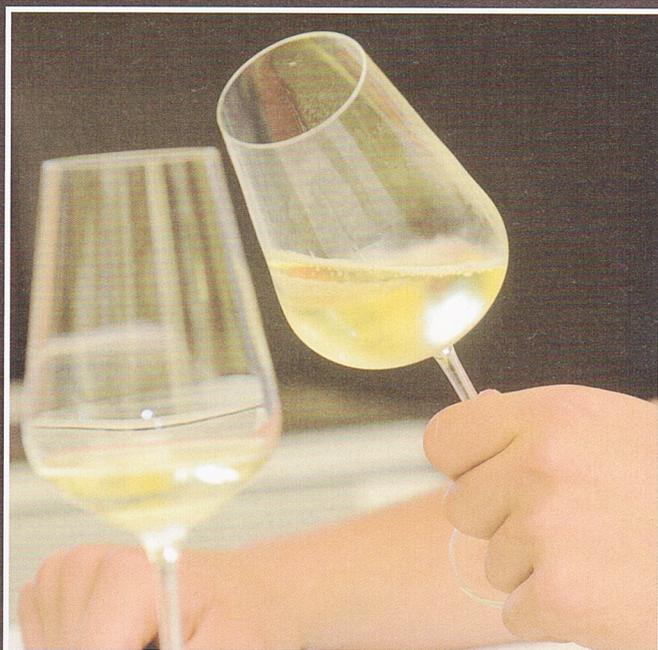


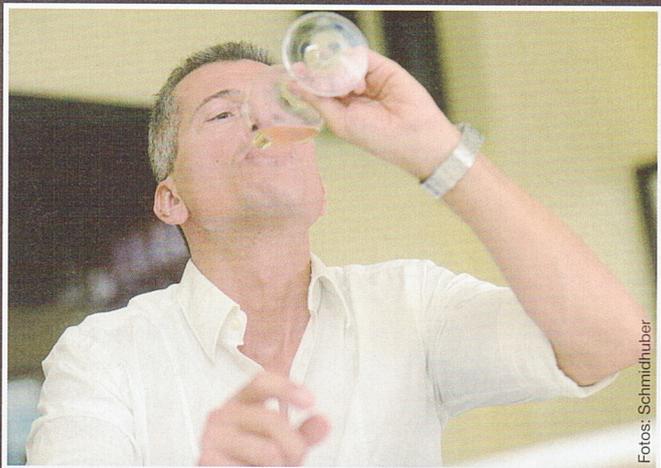
Sekt aus Franken

Andrea Vestri, der Leiter der Europäischen Sommelier-Schule Bayern, hat für das vbw Unternehmernmagazin Prickelndes aus Bayern getestet.

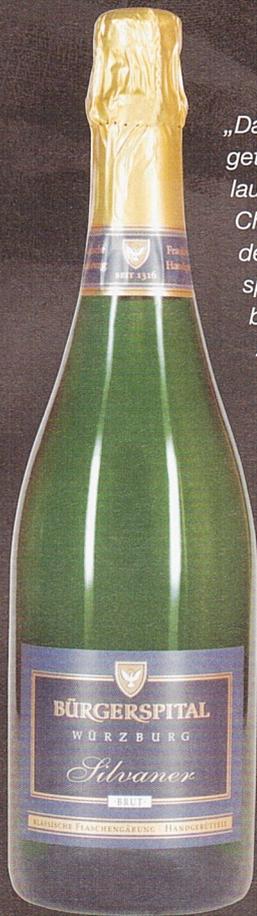


Sommelier Andrea Vestri hat Ende 2013 die Europäische Sommelier Schule Bayern in München eröffnet. Er bezeichnet sich als Gastronom aus Leidenschaft. Der in Florenz geborene Italiener hat aber auch schon als Winzer gearbeitet.

Die Teilnehmer seiner Kurse kommen zu 80 Prozent aus der Gastronomie. Aber auch Privatleute sind dabei, die mehr wissen und Weine noch besser genießen wollen.

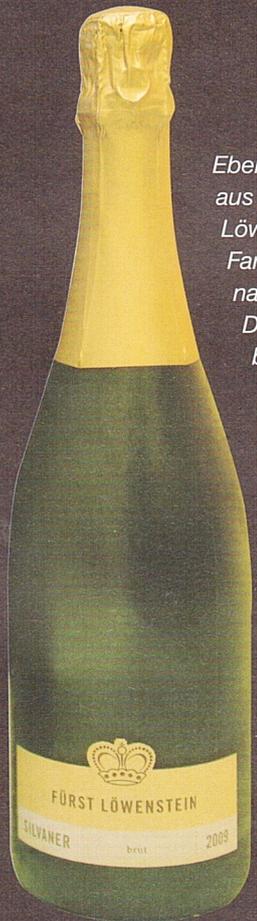
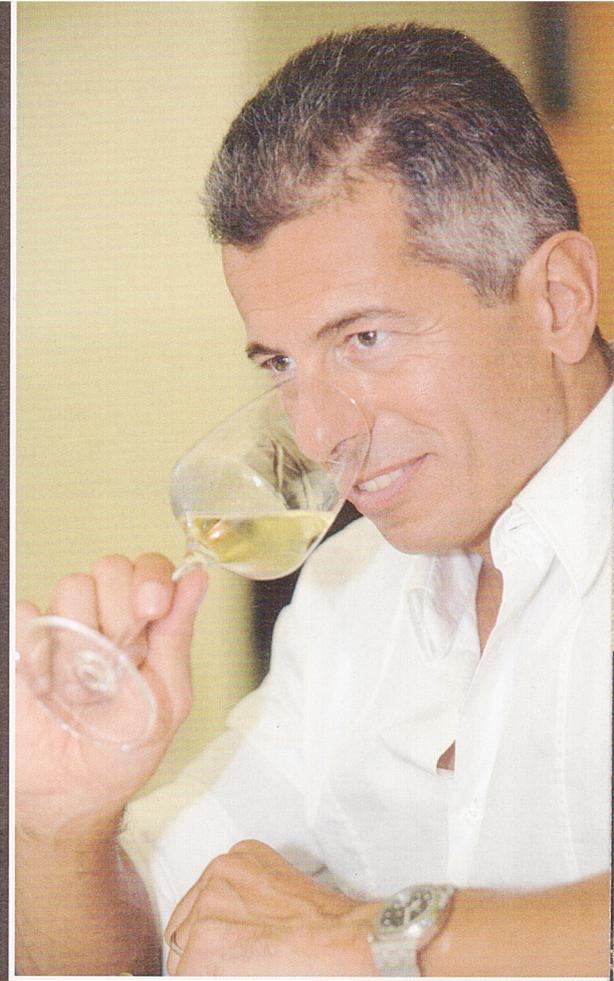


Fotos: Schmidhuber



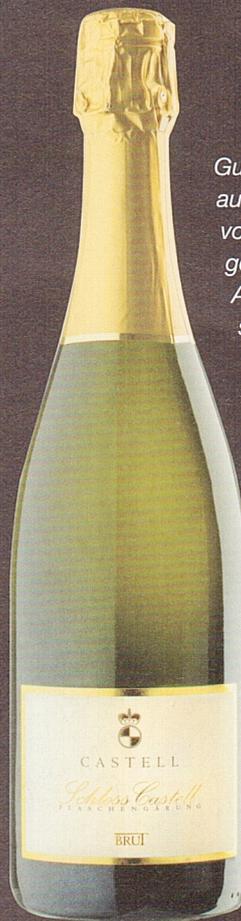
„Da können viele Franzosen nach Hause gehen.“ Der getestete Sekt aus Franken übertreffe in der Qualität laut Sommelier Andrea Vestri durchaus einige Champagnersorten in Frankreich. Favorit des Leiters der Münchner Sommelier Schule ist der Sekt Bürgerspital Silvaner. Er habe eine sehr schöne zitronen- bis goldgelbe intensive Farbe, sei von feiner Zitronensäure, erinnere an frisch gemähtes Gras. Die Würzburger Winzer lassen ihn – wie guten Champagner auch – in der Flasche gären. Und mit dem großen französischen Vorbild könne sich der Sekt aus Franken durchaus messen. „Es gibt nur ganz wenige, die handgerüttelt werden. Das ist absolut lobenswert und dabei bezahlbar“, schwärmt Vestri. Auch die Perlage sei elegant, die Säuren gut integriert. Der Alkohol nicht zu sehr spürbar, der Körper schön, der Geschmack gut und intensiv, am Gaumen ist der Silvaner-Sekt sehr präsent. Der Fachmann erkennt Zitrone, Stachelbeere und rosa Grapefruit im Abgang. Fazit: Der Bürgerspital Silvaner ist absolut ausgewogen und sehr gut – mit Reifepotenzial.

Bürgerspital Würzburg; etwa 14 Euro



Ebenfalls gut empfehlen kann Vestri Sekt aus von Löwenstein sowie Castell. Der Löwenstein Silvaner von zitronengelber Farbe mit feiner dünner Perlage dufte nach Hefe, Muskat und Wiesenblumen. Die Säure sei schön präsent. „Das muss bei Sekt so sein.“ Der Alkohol sei angenehm. Der Körper nicht so ausgeprägt. Vestri diagnostiziert dem Sekt eine schöne ausgeprägte Geschmacksintensität. Am Gaumen spüre er Aromen von Aprikose, Kumquats, reifen Quitten und Kräutern wie Thymian. Beide Silvaner würde Vestri nicht nur zum Trinken als Aperitif empfehlen, sondern durchaus zum Menü anbieten.

Herbig Weinimport; etwa 12 Euro



Gute Noten bescheinigt der Experte auch dem Sekt Castell Brut. Er sei von schönem intensivem Zitronengelb, dufte nach reifen Quitten, Aprikosen und Nüssen. Die Säure sei präsent, der Alkohol nicht zu stark, der Geschmack am Gaumen nicht sehr ausgeprägt. Vestri erkennt Quitten, Nüsse und Ananas sowie Kräuter. „Das ist ein netter Sommerspekt, erfrischend als Aperitif. Der geht leicht runter. Die anderen beiden brauchen mehr Aufmerksamkeit.“ Aber insgesamt sei Sekt aus Franken, so der Italiener, „nicht von schlechten Eltern“.

Kaufhof; etwa 12 Euro