



Sekthaus Krack
2017 Freundeskreis
Grande Cuvée
nature
www.sekthaus-
raurland.de,
Griesel 26 €
2015 Grande Cuvée
Zero Dosage
www.griesel-sekt.de,
50 €

Sekthaus
Raurland
2011 Triumvirat
Grande Cuvée brut
www.raurland.de,
49 €

Sektgut Barth
2013 Ultra
Pinot brut
www.weingut-
barth.de,
30 €

Sektmanufaktur
Strauch
Zero brut nature
www.strauchsekt-
manufaktur.de,
19,90 €

Reichsrat
von Buhl
2013 Rosé Prestige
brut
www.von-buhl.de,
52 €

Weingut Höfflin
2017 Cuvée Prestige
extra brut
www.weingut-
hoefflin.de,
22,50 €

Weingut am Stein
2016 Pinot Cuvée
extra brut
www.vinothek-
am-stein.de,
28 €

Sekthaus
Griesel
2015 Grande Cuvée
Zero Dosage
www.griesel-sekt.de,
50 €

Weingut
Weedenborn
2016 Sauvignon
Blanc brut nature
www.weedenborn.de,
ca. 20 €

In Sektlaune

Aber: Sicherheit geht vor! Und nach ein paar leichten Erkältungserrscheinungen und Corona-Fällen im weiteren Umfeld war klar: Wir treffen uns alle zu einem späteren Zeitpunkt. Wir, das sind Marie-Anne Raue, Geschäftsführerin des Restaurant Tim Raue und Champagner-Kennerin, Alexandra Laubrinus, Geschäftsführerin der Berlin Food Week, Holger Schwarz, Natur-Wein-Experte und Chef von Viniculture, Kenner Christof Radic, der in Berlin am Schlachtensee eine Weinhandlung eröffnete, Niko Böttcher, der

Geplant war alles anders. Aber in diesen Zeiten ist nichts sicher. So auch nicht ein Treffen von Kennern und Experten in Sachen Sekt. Eigentlich wollte eine hochkarätig besetzte Jury die besten Ergebnisse der deutschen Winzer vorstellen. Denn jetzt ist die beste Zeit etwas Neues auszuprobieren

früher Sommelier im Hotel am Steinplatz war und heute bei Concept Riesling arbeitet und Steve Pietschmann, der bis heute Gastgeber im Hotel am Steinplatz ist. Die beiden haben vor rund

drei Jahren unter dem Motto „Macht Sekt wieder groß“ dem deutschen Schaumwein zu neuen Ehren bzw. zu dringend benötigter Aufmerksamkeit verholfen. „Wir sind überzeugt davon, dass

wir mit unserer offensiven Sekt-Strategie einen kleinen Anteil am neuen Schaumwein-Hype haben.“ Und Pietschmann behauptet selbstbewusst: „Wir haben die größte und spannendste Sekt-karte der Welt mit über 50 Positionen in unserem Hotel am Steinplatz.“ Das hat uns, den EssPress überzeugt, den deutschen Winzern eine weitere Plattform zu geben. Die Auswahl haben wir Steve Pietschmann überlassen, nur eben ohne die Expertise unserer Jury. Die kommt aber noch. Versprochen! emh

Anzeige

weinvonkleist

Für alle Freunde des besonderen Geschmacks hat **WeinvonKleist** nicht nur zu Weihnachten und Silvester die passenden Pullen parat. Seit über 20 Jahren liegt der Fokus des Berliner Weinhändlers auf den Winzern und Weingütern der zweiten Reihe. **Oliver Kleist**, vinophiler Experte des Teams, ist immer auf der Suche nach versteckten Raritäten aus den klassischen Anbaugebieten Europas. Mit großer Leidenschaft, seinem fundierten Wissen und untrüglichen Gespür für Qualität findet er traditionelle Weingüter und junge, innovative Winzer, die noch nicht so bekannt sind. Bislang profitierte von diesem Knowhow nur die Berliner Gastronomie und bezog von den Kleists Alltagsweine abseits des Mainstreams auf hohem Niveau und ausgesuchte Spitzenweine.

Während der Corona-Krise entschied sich Oliver zusammen mit seiner Schwester Claudia, zuständig für Marketing und Backoffice, das Weinsortiment auch Privatkunden zugänglich zu machen. Das Feedback ihrer Kunden ist durchweg positiv, selbst Etikettentrinker konnten von der Weinauswahl überzeugt werden. Wein ist für die Geschwister ein hedonistisches Getränk und das merkt man ihren Videos auf Instagram und Facebook auch an. Sie sind lehrreich und informativ aber eben nicht mit dem erhobenen Zeigefinger.

Wann, wenn nicht jetzt, ist ein guter Zeitpunkt, um WeinvonKleist mal auszuprobieren?

Passend zum Fest hat Oliver 12 besondere Weihnachtspakete zusammengestellt, die in ihrer Vielfalt überraschen.

Die Details erklärt er ausführlich auf den Social-Media-Kanälen.

Dort wird jeden Tag eine trinkbare Weihnachtsüberraschung vorgestellt.

Natürlich wird verpackt, geliefert und beraten – und das auch im Neuen Jahr.

Cheers auf das Leben.



@weinvonkleist WeinvonKleist



Bestellungen:
team@weinvonkleist.de
tel. 0174 9335596
www.weinvonkleist.de

