

Der Sekt von Danner ist ein Weltereignis

Aber: Es wird nur noch diese letzten Flaschen geben

Weine, die keine Gefühle erzeugen, können seltsam leer bleiben. Der Sekt von Alexander Danner berührt. Er lässt uns über eine Sommerwiese laufen, beinahe wie in kindlicher Frühzeit, als wir einfach nicht nach Hause wollten, um diese sinnliche Stimmung weiter erleben zu können. Danners Sekt ist einzigartig und wurde prall mit Leben gefüllt.



Dieser Sekt scheint nicht von dieser Welt und hat etwas Sphärisches, als ob man Spiritualität schmecken könnte. Eine solche Elastizität, Finesse und lustvolle Art erlebt man nicht oft bei einem deutschen Sekt. Die Entstehung dieser Perle ist auch ungewöhnlich: Die Assemblage aus fünf verschiedenen Rebsorten durchlebte neun Jahre auf der Hefe in der Flasche (die Mindestreife für einen Champagner beträgt 15 Monate, für einen

Jahrgangschampagner drei Jahre). Das Ergebnis im Glas: Feinste Perlage mit langanhaltender Persistenz, seidig geschmeidige Textur, extraktreich und doch von schwungvoller Leichtigkeit, Duft von reifem Obst und leichten Kräuternoten. Der Preis von 22 € für diesen grandiosen Sekt erscheint grundgütig. Wir

mögen den Vergleich zwischen Sekt und Champagner eigentlich nicht, aber dieser Sekt spielt für uns in jeder Kategorie ganz weit oben mit. Ein Dannerhall.

Ob Grauburgunder, Riesling, Chardonnay oder Rosé, die ganze Palette von Danner zeigt Charakter. Aber: Diese Weine wird es nie wieder geben. Alexander Danner hat auf tragische Weise seine Weinberge in Durbach verloren. Die gute Nachricht: Er öffnet ein letztes Mal seine Schatzkammer mit vielen Raritäten und alten Jahrgängen.

Ludwig Fienhold

Weingut Danner

Hofgut Amalienberg 3, Gaggenau

info@danner-weingut.de

www.danner-weingut.de