Die besten deutschen Sekte

Beim Gourmet- und Wein-Festival im Rheingau

Deutscher Sekt war viele Jahre kein Thema, weil er einfach in den meisten Fällen zu wenig Qualität zeigte. Inzwischen hat er jedoch so enorm zugelegt, dass man ihn – und mit ihm – feiern kann. Das Gourmet- und Wein-Festival im Rheingau gibt dem Sekt eine eigene große Bühne. 17 verschiedene deutsche Perlen werden insgesamt zu trinken sein. Begleitet von einem Menü des Zwei-Sterne-Kochs Christoph Rainer aus dem Frankfurter Tigerpalast.

Kronenschlösschen

Das Rheingauer Weingut Georg Breuer hat schon immer einen herausragenden Sekt erzeugt, ebenso das Wein- und Sektgut Barth in Hattenheim. Beide sind bei dieser prickelnden Veranstaltung vertreten, wie alle Winzer nicht nur flaschenweise, sondern auch persönlich. Barth stellt seinen 2011 Hattenheimer Hassel Riesling Brut aus Grosser Lage vor,

eine hochpreisige Rarität. Das Schlossgut Diel ist mit seinem 2008 Dorsheim Goldloch Riesling Brut Nature vertreten, Raumland mit der 2009 Triumvirat Prestige Brut Grande Cuvée. Rebholz, Van Volxem, Schönleber sind gute Bekannte. Doch es gibt auch ausgezeichnete Neuentdeckungen zu machen: Das Weingut Wageck aus der Pfalz steuert eine erstklassige Cuvée Sekt Extra Brut bei, Irene Söngen aus dem Rheingau einen ungewöhnlich guten Spätburgunder Blanc de Noir Sekt Brut 2014.

Moderation: August F. Winkler. Datum: Freitag, 3. März 2017 um 19.30 im Hotel Kronenschlösschen in Eltville-Hattenheim. Tasting & Galadinner Ablauf: Empfang im Begrüßungszelt (ab 18.15) mit Geldermann Brut und Amuse Gueules. Gourmetmenü in fünf Gängen vom 2-Sterne-Koch Christoph Rainer. 17 Sekte, Wasser, Kaffee zum Pauschalpreis: 190 €. Buchung: info@kronenschloesschen.de Telefon: 06723 640.

Die Karten für das Gourmet-Festival sind stets schnell vergriffen, weshalb man sich schon jetzt seinen Platz reservieren sollte.

Christoph Rainer

Zwei-Sterne-Koch Christoph Rainer (Tiger Gourmet-Restaurant, Frankfurt) hat eine Bilderbuch-Karriere gemacht: Nach seiner Ausbildung im Sternerestaurant Zum Adler war er im

Schlosshotel Kronberg, es folgten Stationen bei den Drei-Sterne-Köchen Heinz Winkler in Aschau und Dieter Müller in Bergisch Gladbach, anschließend sieben Jahre in der Villa Rothschild, wo er bereits im ersten Jahr (2007) mit einem Stern ausgezeichnet wurde, 2010 folgte der zweite Stern. 2015 wurde er Chef de Cuisine im Tiger Gourmet-Restaurant und erhielt für seine Leistungen zwei Michelin-Sterne sowie 17 Punkte im Gault & Millau. Der gebürtige Hesse setzt auf das Wechselspiel von französischer und heimischer Kochkunst, mit vorwiegend regionalen Produkten.

Photocredit: Barbara Fienhold, Rebholz