

Sekt Cuvée Extra Dry

Rüdesheimer Weinkellerei, Deutschland



Kategorie:	Schaumwein
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, charakteristisch
Alkohol:	11 vol. %
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif, zu Pastagerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter; 0,2 Liter
Artikel-Nr.:	10 05 74

Das Geschichte des Sekts

Während früher jeder schäumende Wein Champagner hieß, hat sich seit 1825 allmählich der Begriff Sekt eingebürgert. Der Begriff geht auf einen Vorfall in der Berliner Weinstube Lutter & Wegner zurück. Zu den häufigen Gästen gehörte der Hofschauspieler Ludwig Devrient. Eines Abends hatte Devrient im Schauspielhaus den Falstaff gegeben. Er kam in sein Stammlokal und rief: „Bring er mir Sekt, Schurke! Ist denn keine Tugend mehr auf Erden?“ Mit „sack“, in der deutschen Version als „Sect“ überliefert, hatte Shakespeare zwar Sherry gemeint, aber der Kellner ließ sich nicht aus der Fassung bringen und servierte Devrient den gewohnten Champagner. Die Stammgäste des In Lokals übernahmen diesen Ausdruck und so kam moussierender Wein zum Namen Sekt. Die Pioniere der deutschen Sekterzeugung gingen nach Frankreich, um Erfahrungen in der Champagne zu sammeln. Viele kehrten zurück in die Heimat und begründeten die deutsche Sektkultur. Die Weltausstellung in Paris brachte 1876 die erste Goldmedaille für deutschen Sekt und machte ihn damit zum offiziellen Konkurrenten des französischen Champagners.

