



Liebe Helge,  
vielen Dank für dieses superspannende Sparkling-Seminar bei Fitz-Ritter!  
Wir haben viel gelernt und können jetzt auch Begriffe, wie z.B. Champagner, Crémant usw. unterscheiden und einordnen. Alle „Sekte“, die wir verkosten durften haben uns trotz ihrer Unterschiedlichkeit sehr gut geschmeckt.  
Danke auch an den Kellermeister von Fitz-Ritter, Max Fisch. Er hat uns vorab sehr anschaulich die Herstellung von Sekt erläutert. Es war uns gar nicht klar, wieviel Arbeit da drin steckt. Besonders interessant war die Verkostung der verschiedenen Sektgrundweine.  
Wir sind bei deinem nächsten Seminar gerne wieder dabei.

Herta und Holger Ramisch



Sekt \* Crémant \* Champagner – Tasting, 19. September 2020

Begrüßung	<b>2016 Dürkheim Hochbenn Riesling Brut, Sektkellerei Fitz</b>
<b>2017 Cuvée Saphir Saumur Brut Vintage Bouvet-Ladubay, Saumur, Loire</b>	<b>2017 Weißer Burgunder Brut Sektkellerei Fitz, Bad Dürkheim, <a href="http://www.fitz-ritter.de">www.fitz-ritter.de</a></b>
94 % Chenin Blanc, 6 % Chardonnay	
<b>„Rosé Terroirs‘ Chouilly-Bisseuil Brut A.R. Lenoble, Damery</b>	<b>Rosé Prestige Brut Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim, <a href="http://www.raumland.de">www.raumland.de</a></b>
92 % Chard., 8% Pinot Noir, Jg. 2013 + 35% Reservewein	100 % Pinot Noir
<b>„Les Vignes de mon Village“ Blanc de Noir Brut Nature, Moussé Fils, Cuisles</b>	<b>2014 Blanc de Noir Privé Brut Nature, Wein- und Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen, <a href="http://www.wilhelmshof.de">www.wilhelmshof.de</a></b>
100 % Pinot Meunier, 24 Monate unter Naturkork gereift	100 % Pinot Noir
<b>2010 „Fleur de Passion“ Blanc de Blancs, Grand Cru Brut, Diebolt-Vallois, Cramant</b>	<b>2014 Cuvée Anniversaire XXX Brut Nature, Sektkellerei Andres &amp; Mugler, Ruppertsberg, <a href="http://www.andresundmugler.de">www.andresundmugler.de</a></b>
100 % Chardonnay, 50-60 Jahre alte Rebstöcke,	80 % Chardonnay, 20 % Pinot Meunier
aus 7 Top-Parzellen der Grand Cru Gemeinde Cramant	

## **Sekt \* Crémant \* Champagner - Tasting**

**Samstag, 19. September 2020, 16 – 19 Uhr**

**Weingut Fitz-Ritter & Sektkellerei Fitz  
Weinstraße Nord 51, 67098 Bad Dürkheim**

Tauchen Sie mit mir ein in die Welt der prickelnden Perlen! Wer liebt sie nicht?

Und doch stellen sich viele Fragen: Was sind die Unterschiede? Welche Rebsorten verbergen sich in den Cuvées? Wie wirkt sich das Terroir der Weinberge aus? Wie werden die Grundweine erzeugt? Was ist ein Hefelager und wie lange dauert es?

Zu Beginn wird uns mit einem Begrüßungssekt der Önologe und Sektmeister des Hauses, Max Fisch an der Kelter die besonderen Anforderungen zur Herstellung von Sektgrundweinen erläutern. Anschließend besichtigen wir mit ihm das neue Kellereigebäude und verkosten einige Sektgrundweine direkt aus Edelstahl tanks und Holzfässern.

Danach wird es Zeit für das Tasting in der großen alten Weinprobierstube. Auf uns warten vier 2er Flights mit jeweils einem französischen und deutschen Spitzenerzeugnis. Diese werden wir parallel verkosten und ausführlich besprechen. Auf französischer Seite werden es ein Crémant de Loire und drei Champagner sein. Die deutschen „Partner“ werden noch nicht verraten. Seien Sie gespannt!

Die Anzahl der Teilnehmer\*innen ist auf 20 begrenzt.

Kosten: 60 € pro Person

Es sind beinhaltet 9 Gläser verschiedener Schaumweine, Fassproben, Brot und Mineralwasser.

Im Anschluss besteht um 19:30 Uhr die Möglichkeit zu einem gemeinsamen Abendessen á la carte im gut fußläufig erreichbaren Restaurant ZUM RÖMER, mit Selbstzahlung vor Ort. Bitte übermitteln Sie bei der Anmeldung, ob Sie teilnehmen möchten.

Anmeldeschluss ist Sonntag, der 6. September.

Bitte melden Sie sich mit Ihren Kontaktdaten per mail an: [info@pfalzerleben.de](mailto:info@pfalzerleben.de)  
Sie erhalten danach ein Bestätigungsmail.

Als Übernachtungsmöglichkeit empfehlen sich die rund um den Kurpark gelegenen Hotels.

Bis bald in Bad Dürkheim!  
*Helge Reuther*

Es gilt die zum Zeitpunkt der Veranstaltung gültige Corona-VO von RLP.