

# Sekt

Der **Sekt** wurde Anfang des **19. Jahrhunderts** erstmalig in **Deutschland** produziert, die Idee kam natürlich von einem Winzer der in der Champagne gearbeitet hatte, so wurde der Sekt anfangs auch nur nach der „*méthode champenoise*“ hergestellt. Da Champagner aber nur in der Champagne hergestellt werden darf, hieß der hiesige Sekt **Schaumwein** nach traditioneller Flaschengärung.

Das Wort Sekt war eigentlich das deutsche Wort für Sherry bürgerte sich aber schnell als deutsche Bezeichnung für Schaumwein ein. Neben der Flaschengärung wird heute auch häufig die Tankgärung durchgeführt.

Ein **Sekt** muss mindestens **3,5 Bar Überdruck** aufweisen und einen Mindestalkoholgehalt von **10 Vol %** haben. Der **Schwefeldioxidgehalt** darf nicht über 185 mg/l liegen.

**Der Sekt hat verschiedene gängige Geschmacksrichtungen:**

mild (doux, dolce, sweet)

halbtrocken (demi-sec, abbocato, medium dry)

trocken (sec, secco (oder asciutto), dry)

extra trocken (extra dry, extra secco)

herb (brut, bruto)

extra herb (extra brut, extra bruto)

[Zurück zu Wein](#)