

Die 10 Sektgebote

nach Andreas Schnug

01 Kühle die Flaschen rechtzeitig.

Sechs bis acht Grad sind ein guter Anfang.

02 Lass den Korken zischen.

Ein leises Zischen gehört zum Genuss. Den großen Knall überlassen wir dem Feuerwerk.

03 Gib den Aromen Platz.

Wähle ein tulpenförmiges Glas oder ein passendes Weißweinglas.

04 Halte das Glas am Stiel.

So bleibt der Kelch frei, und deine Hand erwärmt den Sekt weniger schnell.

05 Schenke behutsam ein.

Neige das Glas und lass den Sekt langsam an der Innenwand entlanglaufen. So bleibt mehr CO₂ im Getränk erhalten.

06 Nimm den Sekt in Augenschein.

Beobachte die Perlage: wie die Bläschen aufsteigen und im Glas tanzen.

07 Atme vor dem ersten Schluck tief ein.

Rieche am Glas und nimm dir einen Moment für den Duft, bevor du probierst.

08 Atme nach dem ersten Schluck durch die Nase aus.

Lass den Mund dabei geschlossen und achte darauf, welche Aromen bleiben.

09 Verkoste vom Herben zum Süßen.

So kommt der Geschmack des herben Sekts gut zur Geltung.

10 Verschließe ihn richtig - oder trink ihn lieber aus.

Setze nach jedem Einschenken den Schaumweinverschluss wieder auf. Bleibt etwas übrig, kommt die verschlossene Flasche in den Kühlschrank. Der Silberlöffel hat Feierabend.



Die 10 Sektgebote

nach Andreas Schnug

01 Kühle die Flaschen rechtzeitig.

Sechs bis acht Grad sind ein guter Anfang.

02 Lass den Korken zischen.

Ein leises Zischen gehört zum Genuss. Den großen Knall überlassen wir dem Feuerwerk.

03 Gib den Aromen Platz.

Wähle ein tulpenförmiges Glas oder ein passendes Weißweinglas.

04 Halte das Glas am Stiel.

So bleibt der Kelch frei, und deine Hand erwärmt den Sekt weniger schnell.

05 Schenke behutsam ein.

Neige das Glas und lass den Sekt langsam an der Innenwand entlanglaufen. So bleibt mehr CO₂ im Getränk erhalten.

06 Nimm den Sekt in Augenschein.

Beobachte die Perlage: wie die Bläschen aufsteigen und im Glas tanzen.

07 Atme vor dem ersten Schluck tief ein.

Rieche am Glas und nimm dir einen Moment für den Duft, bevor du probierst.

08 Atme nach dem ersten Schluck durch die Nase aus.

Lass den Mund dabei geschlossen und achte darauf, welche Aromen bleiben.

09 Verkoste vom Herben zum Süßen.

So kommt der Geschmack des herben Sekts gut zur Geltung.

10 Verschließe ihn richtig - oder trink ihn lieber aus.

Setze nach jedem Einschenken den Schaumweinverschluss wieder auf. Bleibt etwas übrig, kommt die verschlossene Flasche in den Kühlschrank. Der Silberlöffel hat Feierabend.

