

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.

