



## SEKTHAUS SOLTER - METHODE ALLEMANDE

In einem stattlichen Anwesen, in welchem Johannes Brahm oft seine Sommerferien verbrachte, komponierte Helmut Solter ab 1995 seine erstaunlichen Sekte. 2013 verstarb Helmut Solter überraschend. Heute führt Verena Solter das Unternehmen.

Grundlage aller Qualitäten war und bleibt die traditionelle Flaschengärung, die Solter bekannt und beliebt gemacht hat. Brut und Extra Brut sind die Qualitätsmarken im Sekthaus, denn wenig Restzucker belässt dem Sekt eine eigene Note, lange Hefegärung sorgt für Lebendigkeit, feinste Perlage, Stil und Finesse.

Die Sekte werden von den Weinbergslagen im Rheingau gekeltert. Die elegantesten und stilvollsten Qualitäten stammen aus den steilen Südhängen des Rüdesheimer Berges bis nach Geisenheim. In der ältesten klassifizierten Grand Cru Lage des Geisenheimer Rothenberges bewirtschaftet das Sekthaus 5000m<sup>2</sup> auf denen Riesling und Chardonnay-Reben gepflanzt sind. Der Spätburgunder kommt aus den Assmanshäuser Lagen und dem Rüdesheimer Drachenstein.

Die Weinberge werden seit 2009 biologisch bewirtschaftet, auf Herbizide wurde schon immer verzichtet. Nur 100% gesunde Trauben kommen beim Sekthaus Solter für die Grundweine in Frage. Gelesen wird von Hand, von einem erweiterten Team, welches seit fast zehn Jahren zur Ernte kommt.

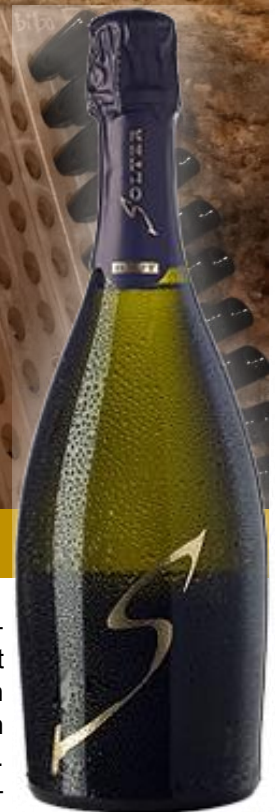
An der Spitze des Sekthauses Solter steht ein weibliches Trio. Der Geschäftsführerin Verena Solter zur Seite stehen die Getränketechnologin Bettina Appelshäuser und die Oenologin Sabrina Schach.

Während sich Bettina Appelshäuser um die Sektfertigstellung, d.h. das Abrütteln der Rohsekte, das Degorgieren und das Ausstatten der Flaschen kümmert, hat die junge Kellermeisterin Sabrina Schach seit 2013 die Verantwortung für die 8 Hektar Weinberge und den Ausbau der Grundweine bis hin zur Tirage, der zweiten Gärung in der Flasche.

In der Champagne ist dies die „methode champenoise“, bei Solter die „methode allemande“. Das Ziel ist ein langes Hefelager der einzelnen

Sekte. Gesetzlich ist der Sekt 9 Monate nach der zweiten Gärung fertig.

Bei Solter lagern die qualitativ hochwertigen Schaumweine mindestens 24 Monate auf der Hefe, die Réserve-Sekte mindestens 3 Jahre. Handwerklich aufwändiges Degorgieren bewahrt die individuellen Geschmacksnoten der Sekte.



### Rheingau Riesling Sekt Brut

Feines Bouquet mit Pfirsich- und Honigaromen. Angenehme Säure, knackig, frisch, trinkig, mit tollem Preis-/Qualitätsverhältnis.

750 ml CHF 22.00

### Pinot Cuvée Sekt Brut

Cuvée mit Spät-, Weiss- und Grauburgunder. Feine Perlage. Elegant und frisch, mit betörendem Bouquet von sanften Zitrus- und Aprikosenaromen. Am Gaumen angenehme, feine Hefenoten. Schöne Länge. 750 ml CHF 27.50



## SCHWEIZER WEINE - DEGUSTATION

Sa 23. November 2019, 13 - 18 Uhr, in der Vinothek

Die Weingüter Parfum de Vigne am Genfersee, La Rodeline im Wallis und Agriloro im Tessin zählen zu den besten der Schweiz. Jean-Jacques Steiner, Yvon Roduit und Piero Rovera sind zu Besuch bei uns in der Vinothek und stellen ihre Weine persönlich vor. Lassen Sie sich die Chance nicht entgehen, von den Produzenten mehr über ihre Weine zu erfahren. Die Degustation ist kostenlos, eine Reservation ist nicht notwendig.

Für den kleinen Hunger servieren wir Chäschüechli und Wienerli.



## FESTTAGSWEINE - DEGUSTATION

Sa 7. Dezember, 13 - 18 Uhr, in der Vinothek

Die Weine von Terra Felice sind seit 20 Jahren ein fester Bestandteil unseres Sortiments. Wir freuen uns, dass anlässlich unserer Festtags-Degustation der Produzent, Felice Binggeli, seine Weine persönlich präsentieren wird.

Ausserdem stehen Champagne Nicolas Feuillatte, andere feine Schaumweine und eine kleine aber feine Selektion an Festtagsweinen aus Frankreich und Spanien zur freien Degustation bereit. Eine Reservation ist nicht notwendig.



## WEINREISE RHEINGAU/PFALZ

Sonntag bis Mittwoch, 13. - 16. September 2020

**Arrangementpreis CHF 1580.00 pro Person. Kleingruppe, maximal 18 Personen. Komfortabler Reisecar ab/bis Hombrechtikon. Umfangreiches Leistungspaket.**

Malerische Universitätsstadt Tübingen, Rudesheim mitten in der einmaligen Rheingauer Weinbergs-Landschaft, Kellereibesuche und Degustationen. Führung in der mit dem Weinanbau im Rheingau verbundenen Zisterzienserabtei Kloster Eberbach. Besuch des Weingutes Rings in der Pfalz, das in der Topliga der deutschen Weingüter mitspielt. Vollständiges Programm auf

[www.weinundkultur.ch/weinreisen](http://www.weinundkultur.ch/weinreisen)

**Vinothek René Wäspi - Rütistrasse 40 - Hombrechtikon**

[www.weinundkultur.ch](http://www.weinundkultur.ch) - [info@weinundkultur.ch](mailto:info@weinundkultur.ch) - Tel. 055 264 16 66

Öffnungszeiten: Dienstag - Donnerstag 14:00 - 18:30 h / Freitag 9:00 - 12:00 h & 14:00- 18:30 h / Samstag 9:00 - 16:00 h