

## Presseinformation

3. September 2025

### **Premiere: Erstmals Sekt in Flaschengärung an Weinbauschule Krems hergestellt**

#### **LR Teschl-Hofmeister: Älteste und aufwendigste Herstellungsmethode für prickelnden Schaumwein**

Bei der Herstellung von Sekt gibt es drei Verfahren, nämlich die Tankgärung, das Transvasierverfahren und die traditionelle Flaschengärung, auch Méthode Traditionelle genannt. An der Weinbauschule Krems wurde nun erstmals die Flaschengärung angewendet, die als die hochwertigste und aufwendigste Methode der Sektherstellung gilt. Der Sekt befindet sich bereits im Verkauf. „Der Konsum von Sekt ist in den letzten Jahren leicht im Steigen begriffen. Wobei der Trend zu regionalen Produkten anhält. Ein weiteres Kaufkriterium ist die Qualität, welches die Weinbauschule Krems mit der Sektherstellung mit der traditionellen Flaschengärung bestens erfüllt“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Diese älteste und aufwendigste Herstellungsmethode für prickelnden Schaumwein ist ein komplexer und faszinierender Prozess, bei dem die fachliche Kompetenz sowie die Erfahrung der Winzerinnen und Winzer besonders gefordert sind“, so Teschl-Hofmeister.

„Bei der Méthode Traditionelle, früher auch Champagner-Methode genannt, findet die zweite Gärung des Grundweines zum Sekt in Einzelflaschen statt. Hierzu werden dickwandige Sektflaschen verwendet und meist mit einem Kronkorken verschlossen“, informiert Kellermeister Rudolf Völker. „Dieser Qualitätsschaumwein muss mindestens neun Monate auf der Hefe liegen, die den Zucker in Alkohol umwandelt, wobei Kohlensäure entsteht. Danach werden die einzelnen Flaschen etwa bis zu sechs Wochen lang gedreht, was im Fachjargon ‚gerüttelt‘ heißt. Bis zu 32-mal findet dieser Rüttelvorgang statt, bis sich auch feinste Hefepartikel im Flaschenhals absetzen und entfernt werden können. Danach werden die Flaschen wieder geschlossen“, so Völker.

„Die neue Abfüllanlage ist das Herzstück des Herstellungsprozesses bei der traditionellen Flaschengärung. Mit dieser Investition befinden sich die NÖ Landesweingüter in der Elite der Sektherstellung in Österreich“, betont



## Presseinformation

Landesgüterdirektor Erhard Kühner. „Da bei der Méthode Traditionelle der Sekt vom ersten bis zum letzten Produktionsschritt in derselben Flasche bleibt, ist besondere Sorgfalt notwendig. Zudem ist die Auswahl des Grundweines entscheidend, um hochwertige Schaumweine mit einer feinen Perlage und einem komplexen Geschmack zu erhalten“, so Kühner.

Weitere Informationen: Büro LR Teschl-Hofmeister, Mag. (FH) Dieter Kraus, Pressesprecher, Tel.: 02742/9005-12655, E-Mail [dieter.kraus@noel.gv.at](mailto:dieter.kraus@noel.gv.at)