



## Sektmanufaktur Albert Hasenstein

### *Von der Leidenschaft der traditionellen Flaschengärung*

Die Manufaktur bietet neben klassischen Cuvées auch Sortensekte etwa aus weiß gekeltertem Spätburgunder, sowie als besondere Spezialität den Toppler Cuvée Gold, einen über zwei Jahre gereiften Rieslingsekt, veredelt mit Pfirsichlikör und Blattgold.

Albert Hasenstein bietet 6 verschiedene Sekte an, die allesamt nach der „Méthode Traditionelle“, d.h. im aufwendigen Flaschengärverfahren, hergestellt werden. Die feinen Tropfen gären und lagern in Flaschen über viele Monate und Jahre. Durch das immer wieder von Hand durchgeführte Rütteln der Flaschen auf speziellen Eichenpulten, wird die Hefe in den Flaschenhals geleitet. Beim Degorgieren wird dann der entstandene Hefepropfen entfernt - kein Trübstoff bleibt im Sekt zurück.

„Sekt war schon immer meine Leidenschaft“, berichtet Hasenstein, der Trauben aus dem fränkischen Raum und dem Rheingau verarbeitet.

Als exklusive, reine Sektmanufaktur ist er sicher, in seiner Heimat Bayern punkten zu können. Der Selbstvermarkter, der zurzeit rund 10.000 Flaschen im Jahr produziert, hat zu 80 Prozent Endverbraucher, zu 20 Prozent Firmen und Behörden als Kundschaft. Der Direktverkauf sei ein „Segment, das sich langsam, aber nachhaltig entwickelt.“ Obwohl die Deutschen der Statistik nach die fleißigsten Sektrinker der Welt

sind: Wer hierzulande die „Korken knallen“ lässt, der denkt wohl üblicherweise eher an Feiern und Feste als an die perfekte Ergänzung zu einem feinen Essen. Confrère Hasenstein möchte daran etwas ändern.

Seine Toppler-Sekte entstehen nach dem gleichen Verfahren wie der weltberühmte Champagner. Die traditionelle Flaschengärung ist schon fast mehr Kunst als Handwerk. Für Albert Hasenstein ist sie Leidenschaft. Der vielseitige Könnler seines Metiers, wurde schon früh durchs damalige elterliche Weingut geprägt, das seinerzeit einzige im Landkreis Ansbach.

Auch für ihn kam kein anderer Beruf in Frage. Albert Hasenstein lernte bei einer der besten Adressen: auf Schloss Reinhartshausen im Rheingau. Während der Lehre entdeckte er sein Interesse für die Kellertechnik und machte schließlich als Weinküfer seinen Meister. Dabei hatte er das Glück bei Günter Kanning, einem der besten Kellermeister in die Lehre zu gehen. „Mit ihm stimmte die Chemie. Er wollte, dass ich sein Nachfolger werde“, erinnert sich der heute 33-jährige Albert Hasenstein.

Doch es kam anders. Der Ruf der Heimat war stärker. Sein Weg führte ihn über Markelsheim, als Kellermeister der Winzergenossenschaft, in die eigene Kellerei. 2011 entstand die erste Charge von 3.600 Flaschen, im Jahr darauf waren es schon

10.000. Im März 2013 kam Prickelndes aus der Gickelhausener Manufaktur erstmals in die Regale. Mit seinen Marken Toppler-Sekt, Toppler Cuvée und Toppler Cuvée Gold will Hasenstein seinen Produkten ein regionales Gesicht geben. Eine feine Verkostungsstube entstand und heute gibt es auch Kellerführungen mit Sektproben, auf Anmeldung auch solche mit begleitenden Feinschmeckerhäppchen.

Für Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs bietet Maitre Sommelier Hasenstein folgende Premiumsekte an:

- Toppler-Edition, 6 Flaschen, davon 3 Fl. Toppler-Sekt 2014 brut und 3 Fl. Toppler-Cuvée Gold zum Sonderpreis von 100 EUR inkl. MwSt. und Versand.

- Riesling brut, 6 Flaschen zum Sonderpreis von 80 EUR inkl. MwSt. und Versand.

Zudem erhalten alle Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs dauerhaft 12% Rabatt auf alle unsere Produkte.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Sektmanufaktur Albert Hasenstein  
Gickelhausen 17, 91587 Adelshofen  
Tel. 09865 - 94 12 915  
Fax 03222 - 681 823 3  
Mail: sektmanufaktur-hasenstein@t-online.de