



ROTKÄPPCHEN-MUMM

Fact Sheet

Freyburg (Unstrut), 17.03.2022

Premium

Flaschengärung: Die Basis für hochwertigen Sektgenuss

In traditioneller Flaschengärung entstehen die weltweit besten Schaumweine. Ursprünglich stammt die Methode aus der Champagne. Bei diesem Verfahren findet die zweite Gärung bereits in der Flasche statt, in der der Sekt auch verkauft wird. Die Produkte der Gastronomie-Linie „Les Grands“ von Geldermann reifen beispielsweise mindestens zwei Jahre in Kellern unter dem Breisacher Münsterberg.

Marc Gauchey, Chef de Cave bei Geldermann: „Die traditionelle Flaschengärung ist die höchste Kunst in der Sektherstellung. Bei einer Traditionsmarke wie Geldermann ist es eine Herausforderung, mit neuem und völlig unterschiedlichem Material jedes Jahr aufs Neue gleichbleibende Qualität und gleichbleibenden Geschmack zu erzeugen. Denn kein Jahrgang gleicht dem anderen, jedes Jahr sind die Weine anders. Aber es ist zugleich auch die schönste Aufgabe für einen Chef de Cave, eine Cuvée zu kreieren oder auch ein komplett neues Geschmacksprofil zu komponieren.“

DIE SCHRITTE DER TRADITIONELLEN FLASCHENGÄRUNG



Grundwein kommt mit Hefe und Zucker in eine Flasche. Dort verwandelt die Hefe den Zucker in Alkohol und CO₂. Nach der Gärung setzt sich die Hefe ab.



Die Hefe wird durch Rütteln in den Hals der Schaumweinflasche gebracht.



Der Flaschenhals samt Hefe wird im Kältebad angefroren und schießt beim Öffnen der Flasche (Dégorgieren) heraus.



Die Versanddosage wird zugegeben.



Die Flasche wird mit Korken und Agraffe verschlossen und etikettiert. Es ist dieselbe Flasche, in der auch die Gärung stattgefunden hat.

1/2

Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH | Pressekontakt: Ulrich Ehmann

Telefon: +49 6123 606-269
Mobil: +49 171 744 64 12
ulrich.ehmann@rotkaeppchen-mumm.de

Matheus-Müller-Platz 1
D-65343 Eltville am Rhein
www.rotkaeppchen-mumm.de



ROTKÄPPCHEN-MUMM



ROTKÄPPCHEN-MUMM

Zusätzliche Bilder zur Flaschengärung bei Geldermann sowie von Marc Gauchey finden Sie [hier](#) zum Download.

Über Rotkäppchen-Mumm:

Rotkäppchen-Mumm ist Deutschlands führender Anbieter von Sekt, Wein und Spirituosen. Seit seiner Gründung 1856 steht das Unternehmen für ein stetig wachsendes Sortiment an geschätzten Marken und Innovationen. Die Nummer Eins im deutschen Sekt-, Markenwein- und Spirituosen-Markt verbindet eine vielfältige Auswahl aus eigener Herstellung mit einem Distributionsangebot von über 200 internationalen Premium-Produkten. Als prägende Kraft im Markt setzt die Gruppe auf hohe Qualitätsstandards, Branchenkompetenz und eine gezielte Ausrichtung ihres Sortiments an Konsumentenbedürfnissen. Zu den erfolgreichsten Marken von Rotkäppchen-Mumm gehören Rotkäppchen, Mumm, Geldermann, Ruggeri Prosecco DOCG, Doppio Passo und Echter Nordhäuser. Im Jahr 2021 erzielte das Unternehmen mit seinen neun Standorten einen Gesamtumsatz von 1,2 Milliarden Euro.

www.rotkaeppchen-mumm.de

Über Geldermann:

Die Geldermann Privatsektkellerei in Breisach am Rhein steht seit 1838 für deutsche Sektkultur mit französischem Erbe und pflegt die traditionelle Handwerkskunst der Flaschengärung auf der Hefe. Die zwei Hauptlinien des Produktportfolios sind die Les Premiers-Linie für den Lebensmitteleinzelhandel und die Les Grands-Linie für die gehobene Gastronomie und den ausgewählten Fachhandel. Ergänzt werden die beiden Segmente unter anderem durch die Les Spécialités, hochwertige Cuvées aus besonderen Jahrgängen oder für festliche Anlässe in limitierter Auflage. Geldermann gehört seit 2003 zur Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH, Freyburg (Unstrut) und steht hier für das Premiumsegment.

www.geldermann.de

2/2

Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH | Pressekontakt: Ulrich Ehmann

Telefon: +49 6123 606-269
Mobil: +49 171 744 64 12
ulrich.ehmann@rotkaeppchen-mumm.de

Matheus-Müller-Platz 1
D-65343 Eltville am Rhein
www.rotkaeppchen-mumm.de



ROTKÄPPCHEN-MUMM