

Pfalz

Schreieck

Inhaber: Volker und Bernd Schreieck
Kellermeister: Julian, Patricia und
Jana Schreieck
Betriebsgröße: 25 ha
Sektanteil: 8 000 Flaschen
Terroir: Lehm und Kalk

Wein- und Sekthaus
Volker und Bernd Schreieck
Hartmannstr. 38
67487 Maikammer
Tel.: 06321 5067
info@schreieck-maikammer.de
www.schreieck-maikammer.de

Die Brüder Volker und Bernd Schreieck haben den elterlichen Betrieb auf respektable 25 ha anwachsen lassen. Dieser wurde ursprünglich in Sankt Martin gegründet, heute befindet sich das Weingut mit der modernen Vinothek im Zentrum von Maikammer. Den Generationswechsel geht die Familie schrittweise an, Julian, Patricia und Jana übernehmen zunehmend Verantwortung, managen den Keller mittlerweile selbstständig. Dabei hat vor allem Jana Schreieck durch ihre Praktika bei Reichsrat von Buhl, Griesel und Gusbourne einigen der Besten über die Schulter geschaut und dreht somit ordentlich an der Qualitätsschraube im Sektbereich.

Die Sekte

Sekt hat bei den Schreiecks schon immer einen Stammplatz im Sortiment. Mit Weitsicht versucht die Familie Detail für Detail zu verbessern. Und das gelingt ihnen vortrefflich. Ihre Zugpferde haben enorm zugelegt, und sind mittlerweile in einem fast konkurrenzlosen Preis-Genuss-Verhältnis unterwegs. Gelesen wird natürlich von Hand, das Mostgewicht liegt unter 75 ° Oechsle, es folgt Ganztraubenpressung und kontrollierte Vergärung im Edelstahl, bei den höheren Qualitäten zunehmend im Holz. Geschwefelt wird so gut wie überhaupt nicht, der BSA findet im Allgemeinen statt. Genau wie bei den Weinen legen die Schreiecks eben auch bei den Sekten Maß an. Da 1886 auf dem Betriebsgelände der bis heute gebräuchliche

Gliedermaßstab (umgangssprachlich Klappmeter) entwickelt wurde, stehen die Zentimeter für die entsprechenden Qualitätsstufen. Diese reichen von 50 über 100 und 150 bis zu 200 cm. Das Sektsortiment ist von daher klar zweistufig, es spielt in den beiden oberen Ligen. Der 150er Riesling trocken macht den Anfang. Er duftet pikant nach Blüten und hat Zitrusnoten im Gepäck. Er ist hoch dosiert, fruchtbetont und ganz klar als Everybody's Darling unterwegs. Der Pinot Blanc in der gleichen Qualitätsstufe hat einen schönen und klaren Sortencharakter. Feine Kernobstnoten, cremige Art, charmant, griffig und angenehm trocken. Mit dem Blanc de Blancs sind wir in der 2m-Klasse angekommen, ein Sprung, der stilistisch und qualitativ absolut nachvollziehbar ist. Die Cuvée aus 2/3 Chardonnay und 1/3 Weißburgunder wurde zur Hälfte in gebrauchten Tonneaux vergoren und hat 24 Monate Hefelagerung erfahren. Das Ergebnis ist ein wunderbar stimmiger, vielschichtiger Sekt in perfekter Balance. Etwas nussige Autolyse, aromatisch nach Apfel, fast balsamisch. Am Gaumen sanft, mit schöner Säurestruktur, sehr gekonnt gemacht, Kompliment. Die Cuvée Prestige mit demselben Gardemaß besteht aus 50 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir und 10 % Pinot Meunier, ist komplett im gebrauchten Barrique vergoren und lag 42 Monate auf der Hefe. Sie zeigt buttrige Briochnoten und würzige Anklänge von Nougat. Das Ganze wird kontrastiert durch eine wahnsinnig triggernde Säure und saftigen Birnennoten. Vorsicht, Suchtgefahr! Mit dem Pinot Rosé aus 100 % Spätburgunder kehren wir zurück zur 150er Linie. Intensive Erdbeearomatik, druckvoll und saftig.

86	NV (2021) Riesling trocken „150“ 10,50 €
87	2022 Pinot Blanc brut „150“ 10,50 €
89	NV Blanc de Blancs extra brut „200“ 13,50 €
90	2020 Cuvée Prestige extra brut „200“ 16,50 €
86	2021 Pinot Rosé brut „150“ 10,50 €

