



## **Presseinformation**

### **Neue Henkell-Sektmanufaktur zeigt Handwerkstradition und Sektkompetenz**

**Die Leidenschaft für Schaumweine und Qualität ist in der neuen Sektmanufaktur im Wiesbadener Henkell & Co.-Stammhaus zu spüren, denn seit mehr als 160 Jahren wird hier handwerkliche Tradition gepflegt und weiterentwickelt.**

Der Weinhändler Adam Henkell ließ sich in Frankreich in die Kunst der Champagnerherstellung einweihen. In seiner Heimat gelang ihm die „Mariage“ aus französischer Cuvéekunst und deutschem Kellermeisterhandwerk: Ab 1856 stellte er in der Nähe von Wiesbaden Sekte nach französischem Vorbild her. Wie schon damals bürgen beste Grundweine und handwerkliche Perfektion der Kellermeister für den besonderen Geschmack und hohe Qualität. Die goldene Lilie auf dem Etikett verweist auf das Wiesbadener Wappen und die lange Verbundenheit zu dieser Stadt.

### **Neue Sektmanufaktur macht Handwerk erlebbar**

Die neue Sektmanufaktur im Wiesbadener Henkell & Co.-Stammhaus ist ein Ort, an dem mit allen Sinnen erlebbar ist, was die klassische Sektproduktion ausmacht. Während einer Kellereiführung kann man die 200.000-Liter-Fässer in den sieben Stockwerken tiefen Weinkellern hautnah erleben. In der Sektmanufaktur bekommt der Sektliebhaber einen Einblick, der ihm sonst verschlossen bleibt: Zuerst werden verschiedene Grundweine zu einer Cuvée (Assemblage) zusammengestellt. Bei der Traditionellen Flaschengärung wird danach die erste Fülldosage (Tirage) – eine Zucker- und Hefemischung für die Gärung – zugesetzt und die Flaschen in Rüttelpulte gesetzt. Durch stetiges Drehen (Rütteln) der Flaschen sinkt die Hefe in

den Flaschenhals. Beeindruckend ist das darauffolgende Eisbad, damit der Hefepfropfen am Kronkorken einfriert, bevor er dann entfernt (degorgiert) wird. Nach der zweiten Fülldosage (Versanddosage) – eine Weinzucker-Lösung, die dem Sekt die gewünschte Geschmacksrichtung gibt – wird der Sekt verkorkt und verdrahtet. Im Herzen der neuen Sektmanufaktur, wo den Besuchern traditionelle Flaschengärung erlebbar gemacht wird, befindet sich der „Kreativ-Kubus“, ausgestattet mit modernen Kommunikationsinseln, offener Küche sowie aktuellster Medientechnik. Der gläserne Kubus bietet den idealen Rahmen für Tastings, Events und Kreativ-Workshops rund um das Thema Sekt.

### **Manuella Webber-Witt: Önologische Leiterin der Sektmanufaktur**

Für die Leidenschaft zum Traditionellen Handwerk steht Dr. Manuella Webber-Witt, die die Sektmanufaktur önologisch leitet. Nach Stationen in Australien und der Champagne war die promovierte Önologin an der Hochschule Geisenheim wissenschaftlich tätig. Seit 2015 widmet sie sich ganz der Pflege und dem Ausbau der Traditionellen Flaschengärung im Henkell & Co.Stammhaus. Hierbei ist sie im kreativen Dialog mit ihrem französischen Kollegen, Nicolas Jaeger, dem vielfach prämierten Kellermeister von Champagne Alfred Gratien in Epernay.

### **Einblick in die traditionsreiche Geschichte**

Neben der eindrucksvollen Demonstration der Sektherstellung bietet das Kellereigebäude auch einen Einblick in die lange und traditionsreiche Geschichte von Henkell & Co.. Der glanzvolle Marmorsaal ist damals wie heute Empfangshalle für Geschäftspartner aus aller Welt und wird heute zudem für kulturelle Events genutzt.

Doch nicht nur im Stammhaus, sondern auch in eigenen Kellereien in den besten Anbaugebieten der Welt produziert Henkell & Co. heute Sekt, Champagner, Crémant, Prosecco und Cava. „Henkell & Co. steht für internationale Schaumweinkompetenz und bietet alle Schaumweinkategorien an. Ziel von Henkell ist es, für jeden Moment oder Anlass, für jedes Alter und jeden Geschmack das richtige Produkt anzubieten,“ so Philipp Gattermayer, Geschäftsführer Henkell & Co. Sektkellerei Österreich.

## **Über Henkell & Co Sektkellerei Ges.m.b.H.**

Die Henkell & Co. Sektkellerei Ges.m.b.H. ist Österreichs Marktführer im Sektsegment. Das in Wien ansässige Unternehmen wurde 1952 vom deutschen Familienunternehmen Henkell & Co als erste Tochterfirma gegründet und stellt heute für den Konzern den wichtigsten Exportmarkt dar. Die zunächst reine Vertriebsgesellschaft soll den Österreichern vor allem den Klassiker Henkell Trocken nahebringen. Der Kauf der renommierten Wiener Sektkellerei Meinl macht es im Jahr 1955 endlich möglich bis 2006 Henkell Trocken und weitere Henkell-Marken direkt vor Ort in Österreich zu produzieren. Henkell Trocken stieg schnell zum Marktführer auf. Der Zusammenschluss von Henkell & Co. und der Söhnlein Rheingold KG in Deutschland bereichert das Angebot in Österreich: Sektliebhaber können seitdem auch Fürst von Metternich, Söhnlein Brillant und Kupferberg Gold genießen.

Durch den Zukauf von weiteren international renommierten Häusern wie Alfred Gratien, Mionetto und Cavas Hill beweist die Henkell & Co. Sektkellerei Ges.m.b.H. ihre unangefochtene Schaumweinkompetenz. Liebhaber des Prickelnden können somit von Champagner über Prosecco, Sekt, Crémant und Cava wählen und genießen.

Fotocredit: Henkell & Co. / Jessica Noir Fotografie

Weitere Informationen unter  
[www.henkell-sektkellerei.at](http://www.henkell-sektkellerei.at)

### **Rückfragen richten Sie bitte an:**

Mag. (FH) Silvia Blahacek, Marketingleitung  
Henkell & Co. Sektkellerei Ges.m.b.H  
Tel: +43 (1) 688 10 15-20  
E-mail: [silvia.blahacek@henkell-sektkellerei.at](mailto:silvia.blahacek@henkell-sektkellerei.at)

**Pressekontakt:**

Brandenstein Communications

Tel. +43 (1) 3194101-11

E-mail: [presse@brandensteincom.at](mailto:presse@brandensteincom.at)