



Strauch



Kontakt

Strauch Sektmanufaktur
Dalbergstraße 14-18
67574 Osthofen
Tel. 06242-913000
Fax: 06242-9130020
www.strauch-sektmanufaktur.de
is@strauch-sektmanufaktur.de

Besuchszeiten

Mo.-Mi. 8-13 Uhr
Do./Fr. 13-18 Uhr
Sa. 10-14 Uhr
Destillate aus eigenen
Bio-Trauben, Vinothek im
Foyer des Dalbergerhof

Inhaber

Isabel Strauch-Weißbach &
Tim Weißbach

Betriebsleiter/Kellermeister

Tim Weißbach

Rebfläche

25 Hektar

Produktion

50.000 Flaschen

Aus der traditionellen Sektellerei Dalbergerhof entstand 2011 ein neuer Betrieb, die Strauch Sektmanufaktur. Isabel Strauch-Weißbach und Tim Weißbach erzeugen mit neuen Geräten aus Frankreich ausschließlich Sekte im traditionellen Verfahren, aus eigenen biologischen Grundweinen. Ihre Weinberge liegen vor allem in Osthofen (Goldberg, Liebenberg) und Mettenheim (Michelsberg). Ihre Hauptrebsorten sind Chardonnay, Spätburgunder, Weißburgunder, Schwarzriesling, Riesling, Silvaner und Gewürztraminer. Die Grundweine werden nach Ganztraubenpressung teils im Edelstahl, teils im Holzfass oder Barrique ausgebaut. Die Trauben für ihren Lagensekt „Der Michelsberg“ stammen von einem 1,5 Hektar großen, mit Bruchsteinmauern umgebenen Weinberg, in dessen Mitte die Michaelskapelle steht. Dieser Weinberg ist mit alten Riesling- und Gewürztraminerreben bepflanzt. Zuletzt haben Isabel Strauch-Weißbach und Tim Weißbach in eine neue Traubenannahme und in Kellerräume investiert, im Zentrum Osthofens wurde eine neue Vinothek eröffnet. Neben Sekten werden auch Destillate und alkoholfreie Sekte angeboten.

Kollektion

Leider gibt es keine Informationen zu Jahrgängen oder Basisjahren – was wir schade finden. Die Qualität aber steigt stetig, die Cuvées sind klar definiert. Der Strauch Brut ist würzig, saftig, frisch und geradlinig, der Riesling zeigt schönen Hefetouch, besitzt Frische und Grip, während der Vieilles Vignes rauchige Noten zeigt, klare Rieslingfrucht, frisch und harmonisch ist bei dezenter Süße. Der Pinot Blanc zeigt feine Frische, rauchige Noten und reintonige Frucht im Bouquet, ist frisch, harmonisch, klar und strukturiert. Der Crémant Chardonnay zeigt schöne Frische und feine Brotkruste im Bouquet, ist füllig und harmonisch im Mund bei süßer Frucht. Die beiden Rosés zeigen rote Früchte und rauchige Noten, besitzen feine süße Frucht. Unsere Favoriten sind der Zéro, der rauchige Noten, etwas Brioche und florale Noten zeigt, füllig und harmonisch ist bei schönem Grip, sowie die Grande Réserve, die ebenfalls etwas Brioche zeigt, viel Frische besitzt, gute Struktur und Grip. Starke Kollektion! —

Weinbewertung

- 90** „Zero“ brut nature | 10,5%/19,90€
- 85** Strauch brut | 11,5%/13,50€
- 88** Riesling brut | 11%/14,90€
- 87** „Vieilles Vignes“ extra brut | 11,5%/27,80€
- 87** Pinot Blanc brut | 11,5%/15,90€
- 88** Chardonnay Crémant brut | 11%/17,50€
- 87** Rosé brut | 10,5%/13,50€
- 87** Rosé „Prestige“ brut | 12%/18,90€
- 90** „Grande Réserve“ brut nature | 12%/59,90€

