CHRISTMANN & KAUFFMANN, PFALZ
SEKT BRUT NATURE
GIMMELDINGER BIENGARTEN 2020

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

AROMEN

Aprikose
Gelber Apfel
Grapefruit
Quitte
Kräuter

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht
trocken

TYP

im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Riesling (100%)
Jahrgänge	2020
Weinberg	Einzellagen Bienengarten in Gimmeldingen
Anbau	naturnah

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung ausgedehntes Hefelager minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	46 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100

CHRISTMANN & KAUFFMANN

schlanke, kompromisslos trockene Sekte nach dem Vorbild des Winzerchampagners



Schlank, salzig, kompromisslos trocken: Diese Sekte kommen ohne Dosage auf die Flasche und ziehen ihre Spannung genau aus diesem Verzicht. Der Riesling trägt eine straffe, fast senkrechte Säure, die Burgundersorten verleihen mehr Textur, halten aber dieselbe herbe, gerade Linie. Dahinter stehen drei Persönlichkeiten: Mathieu Kauffmann, dreizehn Jahre Kellermeister bei Bollinger, dazu Steffen Christmann, Winzer in achter Generation und VDP-Präsident, und seine Tochter Sophie. Seit 2019 bewirtschaften sie gut ein Dutzend Hektar alter Reben rund um Gimmeldingen biodynamisch. Ihr erklärtes Vorbild: Winzerchampagner!

Im Spätsommer 2019 schrieb Mathieu Kauffmann eine kurze Mail an Steffen Christmann. „Guck mal", stand darin, dazu ein erster Business-Plan. Kauffmann, gebürtiger Elsässer und von 2000 bis 2013 Chef de Cave bei Bollinger, hatte kurz zuvor Reichsrat von Buhl verlassen und suchte eine neue Aufgabe. Christmann wiederum, Winzer in achter Generation und seit 2007 Präsident des VDP, hatte gerade die Weinberge des Nachbarn Mugler übernommen, mehr Fläche, als sein Weingut A. Christmann brauchte. Aus diesen beiden Zufällen wurde ein gemeinsames Sektgut, das Steffen und seine Tochter Sophie Christmann zusammen mit Mathieu führen.
Das Sektgut sitzt am Rand der Mittelhaardt, gut ein Dutzend Hektar alter Reben in besten Lagen rund um Gimmeldingen und Königsbach. Die Reben bewirtschaften sie von Beginn an biodynamisch, die Sekte kommen ohne Dosage auf die Flasche. Das Sortiment folgt einem schlichten System, die 100er-Nummern für reinsortigen Riesling, die 200er für Cuvées aus Burgundersorten, darüber die Lagensekte. Der Anspruch war hoch: Das Vorbild sind die kleinen Winzerchampagner!

Warum Christmann & Kauffmann?

Sektgüter mit dieser Konstellation gibt es kaum. Mathieu bringt das Handwerk seiner Jahre bei Bollinger mit, Steffen und Sophie kennen jede Parzelle rund um Gimmeldingen. Beides trifft auf einen kompromisslosen Ansatz. Ohne Dosage, ohne Schwefelzusatz, ohne Schönung bleibt nichts, hinter dem sich ein Wein verstecken könnte. Das macht die Sekte unbequem für Fehler und umso überzeugender, wenn sie gelingen. Wer im Sortiment eine deutsche Antwort auf den Winzerchampagner sucht, einen Schaumwein mit klarer Herkunft statt Marke, findet sie hier, wenn auch in kleinen Mengen und nicht zum kleinen Preis.

Die Sekte

Den Einstieg ins Sortiment bildet **Cuvée No. 204**, die vierte Abfüllung der Burgunderlinie. Die fortlaufende Nummer ist keine Spielerei, sie hält schlicht jedes einzelne Degorgement fest. Aus Chardonnay, Weißburgunder und Spätburgunder eines kühlen Jahrgangs entsteht hier kein breiter, sondern ein betont schlanker Sekt, der seine Spannung aus der fehlenden Dosage zieht. Statt cremiger Fülle prägt Präzision den Wein, die Mousse bleibt fein, der Verlauf gerade und trocken. Wer Opulenz sucht, ist falsch, wer Geradlinigkeit schätzt, findet hier den zugänglichsten und am ehesten verfügbaren Sekt des Hauses.

Eine Stufe darüber stehen die Lagensekte, die einen einzelnen Weinberg in den Mittelpunkt stellen. **Gimmeldinger Biengarten** ist ein reinsortiger Riesling von rund 40 Jahre alten Reben und demonstriert, wozu die Sorte als Schaumwein imstande ist. Schlank, salzig und von einer fast senkrechten Säure getragen, hat dieser Sekt mehr mit großem Lagen-Riesling gemein als mit dem, was man gemeinhin unter Sekt versteht. Aus dem **Königsbacher Heidböhl**, einem sandigen Stück der berühmten Großen Lage Idig, stammt dagegen eine Assemblage aus Weißburgunder und Spätburgunder. Runder und mit mehr Textur als der Riesling, behält dieser Wein dennoch seine straffe, trockene Linie und einen feinen, herben Zug, der vom Spätburgunder herrührt. Beide Lagensekte erscheinen nur in winzigen Mengen und reifen entsprechend lange im Keller, bevor sie überhaupt in den Handel kommen.

Weinberg und Keller

Die Reben stehen auf Buntsandstein, Lehm und Kalk, geschützt vom Pfälzer Wald, der für kühle Nächte und eine lange Reifephase sorgt. Das ist nicht die Kreide der Champagne, sondern wärmerer Pfälzer Untergrund. Genau diese Kühle hält die Säure aufrecht, die jeden Sekt des Hauses trägt. Von Anfang an arbeiten sie biodynamisch, mit rund 40 Jahre alten Reben aus den ehemaligen Mugler-Parzellen rund um Gimmeldingen, Königsbach und Ruppertsberg.
Mathieu und sein Team lesen von Hand und pressen auf einer modernen Anlage mit Champagner-Programm nur die Cuvée, den ersten, feinsten Presssaft heraus. Die Grundweine vergären spontan in großen Holzfässern, in denen anschließend auch der biologische Säureabbau abläuft. Das Holz dient dabei nicht dem Geschmack, sondern allein Textur und Tiefe. Nach der zweiten Gärung in der Flasche reifen die Sekte lange auf der Hefe, in einem alten, kühlen Sandsteinkeller, ungeschwefelt, ungeschönt und ohne Dosage. So landet im Glas möglichst genau das, was der Weinberg vorgibt.

Winzer	Mathieu Kauffmann
Ort	Pfalz
Weinberg	biodynamisch
Keller	moderne pneumatische Presse,spontane Gärung, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Schönung, minimale Zugabe von Schwefel
Größe	12 Hektar