

selection

WEIN • SPIRITUOSEN • ESSEN • KULTUR • REISEN

SPECIAL WEIHNACHTEN



Fotos: Oppmann

Weißburgunder | Silvaner | Riesling

Oppmann: Sekt aus bestem Haus

Seit Gründung der Sektkellerei durch Josef Oppmann 1865 hat man sich im Hause Oppmann der Erzeugung von „Sekt aus bestem Haus“ verschrieben. Die J. Oppmann Premiumsekte, unverwechselbar einmalig, reifen in jahrhundertealten Kellern mindestens 18 Monate heran, bevor sie von Kellermeister Josef Sauer fachmännisch degorgiert werden. Die gesamte Herstellung erfolgt nach der traditionellen Flaschengärmethod (Méthode Champenoise).

Als Hommage an den Firmengründer werden rechtzeitig zum Weihnachtsfest drei neue Premiumsekte eingeführt. Als „Primus inter pares“ führt ein feiner fränkischer Weißburgunder des Weinjahrganges 2007 das Trio an, das durch einen kräftigen Silvaner mit ausgewogener Säure sowie einen spritzigen und

feinfruchtigen Riesling komplettiert wird. Pate standen für den Weißburgunder und den Silvaner hochwertige fränkische Grundweine in Spätlesequalität aus Spitzenlagen des Staatlichen Hofkellers in Würzburg. Der Rieslingsekt hingegen ist eine Cuvée aus erstklassigen Grundweinen aus dem Rheingau (Schloss Vollrads) und Rheinhessen. Jeder der drei Premiumsekte ist für sich ein einmaliges Genusserebnis.

Sie möchten eines von sechs Geschenkpaketen mit einem Premiumsekt und zwei Sektgäsern von Oppmann gewinnen? Dann senden oder faxen Sie bis einschließlich **8. Januar 2010** Ihre richtigen Antworten auf die Fragen im aktuellen Preisausschreiben auf Seite 33 an die Redaktion von *selection*.

www.oppmann.de

präsentate