

LUST AUF SEKT

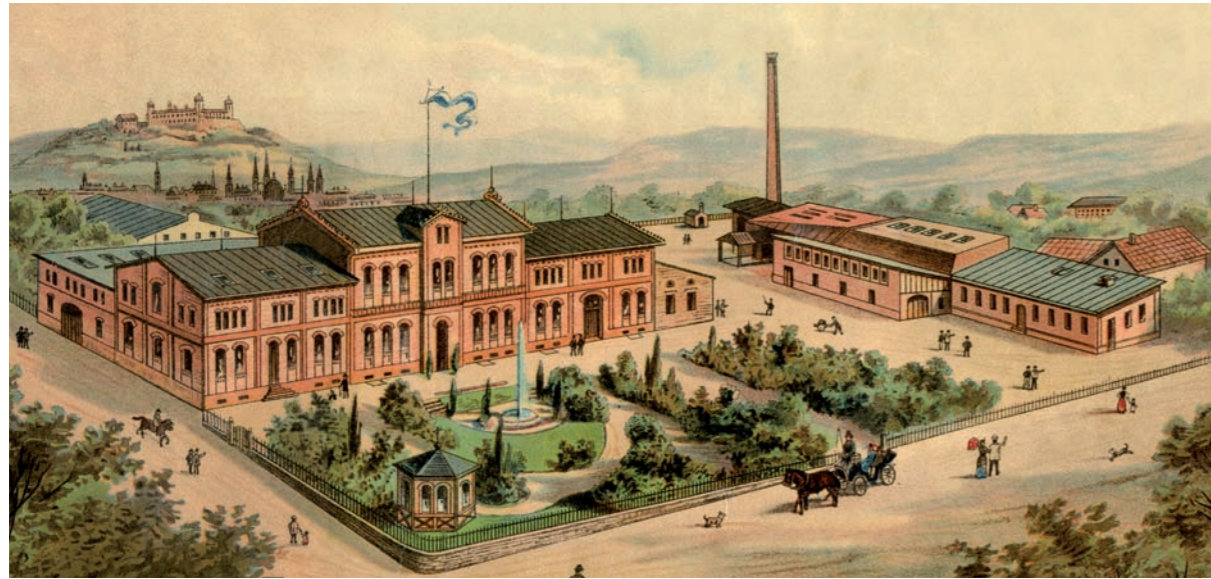


J. OPPMANN

SEKT AUS BESTEM HAUS.



Lohnversektung – Verperlung
Handbuch



Die Sektkellerei J. Oppmann wurde 1865 von Josef Oppmann, der am 17. Oktober 1843 das Licht der Welt erblickte, gegründet.

Die Kunst der Schaumweinherstellung hat sich Josef Oppmann in den Kellern der Champagne angeeignet. Er muss ein Mann von großer Tatkraft und hohem Können gewesen sein, denn als er sich selbständig machte, war er gerade 23 Jahre alt. In kurzer Zeit wird seine Kellerei zu einer der ersten Adressen in Deutschland: Sekt aus dem Hause J. Oppmann erhält hohe Auszeichnungen bei mehreren Weltausstellungen, so zum Beispiel 1871 in Wien.

Damals wurden jährlich bereits 100.000 Flaschen Oppmann-Sekt abgesetzt.

Noch vor der Jahrhundertwende wurde das Unternehmen in eine Aktiengesellschaft umgewandelt.

Die Kellerei wurde „Hoflieferant“. Dieser Titel zählte seinerzeit wahrscheinlich noch mehr als die Medaillen, welche die Sekte des Hauses auf Weltausstellungen in Paris, Wien, Philadelphia und Sydney errangen.

Der beharrliche Aufstieg der Firma wurde am 16. März 1945 jäh unterbrochen; in der verheerenden Würzburger Bombennacht wurden die Hauptgebäude der Kellerei komplett zerstört.

Da die für die Sektproduktion wichtigen unterirdischen Anlagen unversehrt blieben, die Keller dienten im Krieg der Bevölkerung als Schutzräume, konnte die Produktion bereits im Jahr 1947 wieder aufgenommen werden.

Heute ist das Haus J. Oppmann eine der führenden Spezialitätenkellereien Deutschlands.

Der Name J. Oppmann steht für hochwertige Qualitätsschaumweine, allen voran die Sekte, die ausschließlich aus deutschen Weinen hergestellt werden.

Dem hohen Qualitätsanspruch, den der Gründer der Kellerei für sich in Anspruch nahm, fühlt sich die Kellerei auch heute noch verpflichtet.

„Sekt aus bestem Haus“, diesen Slogan haben wir zu unserer Firmenphilosophie erhoben.

Handwerkliches Können, verbunden mit modernster Technik sowie ausgewählte Weine, die wir ausschließlich in den renommierten Weinanbaugebieten persönlich direkt bei den Herstellern kaufen, sind die Voraussetzung für unsere hervorragenden Sektspezialitäten.

Die umfangreiche Produktpalette unserer Spezialitätenkellerei umfasst 14 Cuvées und bietet somit für jeden Sektliebhaber das Richtige.

Sekt kann in Deutschland auf eine Erfolgsstory sondergleichen zurückblicken. Sein Geheimnis ist das Flair, das ihn umgibt.

Sekt ist etwas Besonderes, er schafft eine gelöste und ausgelassene Stimmung, die den Sektgenießer aus dem Alltag heraushebt.

Sekt ist ein Synonym für Lebensfreude. Kein Geburtstag, keine Hochzeit, kein Ball, keine Preisverleihung, bei der das spritzige Getränk den festlichen, den besonderen, den privaten Rahmen nicht unterstreicht.

Sekt ist vielseitig: Rebsortensekte, Jahrgangssekte, rote, weiße und rosé Sekte in sehr vielen unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Wen wundert es da, dass in Deutschland mit rund 400 Millionen Flaschen jährlich nicht nur weltweit der meiste Sekt getrunken, sondern auch ein Viertel der Weltproduktion verkauft wird.

Er schäumt und prickelt und macht herrlich Spaß: Kein Wunder, dass Sekt viel mehr ist als ein Getränk. Er ist ein Elixier der Lebensfreude und des Genusses, manchmal sogar ein „frivoles Luxuswesen“. Dafür lohnt die Mühe seiner Bereitung, das Finden der Cuvée, die monatelange Arbeit in der Kellerei. Denn, dass man dem Geheimnis der zweiten Gärung auf die Spur gekommen ist, kann kein Zufall sein. Schaumwein ist veredelter Wein, ist veredelter Genuss.


Albert Friedrich
Vorstand



Königlich Bayerischer
Hoflieferant


Christian Meier
Vertriebsdirektor



LOHNVERSEKTUNG – VERPERLUNG

Ab welcher Mindestmenge ist eine Lohnversektung und Perlweinherstellung möglich?

- Bei Versektung nach der traditionellen Flaschengärung: ab 1.000 ltr.
- Bei Versektung nach dem Flaschengärung/ Transvasierverfahren: ab 1.000 ltr.
- Bei Versektung nach dem Großraum-Charmat-Verfahren: ab 3.000 ltr.
- Bei der Perlweinherstellung: ab 1.000 ltr.
- Mindestfüllmenge bei 0,2 ltr. Flaschen: 1.000 ltr. (gilt für Sekt und Perlwein).

Sektflaschen



0,75 l Sekt



0,75 l Sekt



0,75 l Sekt
rot lackiert



0,75 l Champagner
Gold lackiert



0,375 l Sekt



0,2 l MCA



0,2 l MCA



1,5 l Magnum Sekt

Perlweinflaschen



0,75 l MCA
weiß lackiert



0,75 l MCA
weiß klar



0,75 l MCA
weiß satiniert



0,75 l Perlwein
Just BVS



0,25 l
Bordeaux MCA

Weitere Flaschensorten und
Formen auf Anfrage



Weitere Flaschensorten und
Formen auf Anfrage



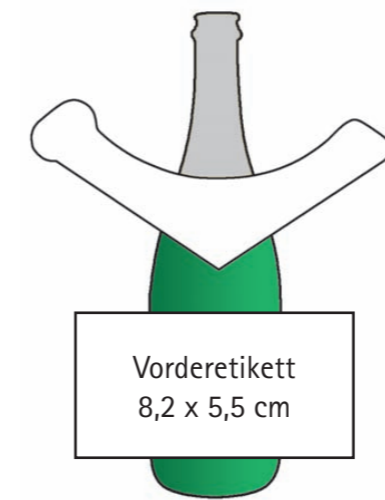


AUSWAHL AUS DEN STANDARDKAPSELN

Kapseln für die Versenkung



EIGENAUSSTATTUNG



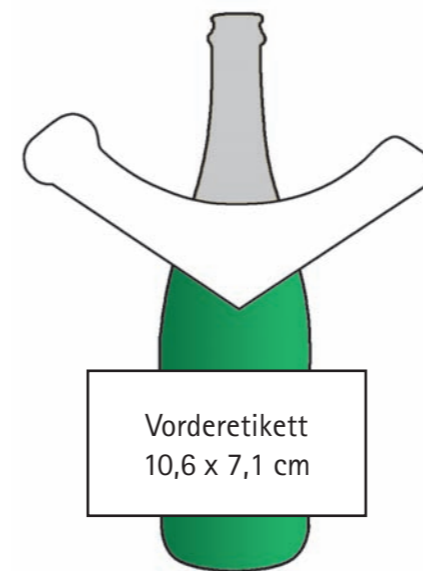
0,2 Itr.-Flasche

Pflichtangaben in einem Sichtbereich

Inhalt	Sekt oder Sekt b.A. Franken
Dosage	brut, extra trocken, trocken (sec), halbtrocken (demi-sec)
Füllmenge	0,2 l (Schrifthöhe 3 mm)
Alkoholgehalt	z.B. 11,0% vol (Schrifthöhe 2 mm)
Entweder Hersteller	Sektkellerei J. Oppmann AG, Würzburg, Deutschland, Hergestellt in Deutschland
oder Vertreiber	Hersteller: D-BY 3147 und Hergestellt in Deutschland Vertrieb Weinhaus Mustermann, D-12345 Musterhausen Hersteller: D-BY 3147 und Hergestellt in Deutschland
Kennzeichnung	Enthält Sulfite oder wenn nötig:
	Enthält allergene Stoffe (Schrifthöhe 2,1 mm)

Standard Ausstattungs-Varianten Papieretikett in Nassverklebung

Halschleife	mit oder ohne
Etiketten	Nur Vorderetikett möglich



0,375 und 0,75 Itr.-Flasche

Pflichtangaben in einem Sichtbereich

Inhalt	Sekt oder Sekt b.A. Franken
Dosage	brut, extra trocken, trocken (sec), halbtrocken (demi-sec)
Füllmenge	0,375 l / 0,75 l (Schrifthöhe 4 mm)
Alkoholgehalt	z.B. 11,0% vol (Schrifthöhe 3 mm)
Entweder Hersteller	Sektkellerei J. Oppmann AG, Würzburg, Deutschland, Hergestellt in Deutschland
oder Vertreiber	Hersteller: D-BY 3147 und Hergestellt in Deutschland Vertrieb Weinhaus Mustermann, D-12345 Musterhausen Hersteller: D-BY 3147 und Hergestellt in Deutschland
Kennzeichnung	Enthält Sulfite oder wenn nötig:
	Enthält allergene Stoffe (Schrifthöhe 2,1 mm)

Standard Ausstattungs-Varianten Papieretikett in Nassverklebung

Halschleife	mit oder ohne
Etiketten	Halschleife, Hauptetikett und Rückenetikett

1,5 und 3 Itr.-Flasche

auf Anfrage



Welche Anforderungen werden an Etiketten gestellt?

- Wir können Selbstklebeetiketten – auch als No Label-Etiketten – und NaBeleimetiketten verarbeiten.
- Es sind auch Kombinationen der beiden Etikettenvariationen möglich.
- Die Kostenersparnis der NaBeleimetiketten gegenüber den Selbstklebeetiketten beträgt ca. 60%.
- No Label-Selbstklebeetiketten sind derzeit sehr modern und gefragt.
- Bei den Selbstklebeetiketten müssen sich Vorder- und Rückenetiketten auf zwei separaten Rollen befinden (Aussenwicklung, Wortende voraus).
- Die Etiketten dürfen vertikal nicht unterbrochen sein.
- Die Etiketten werden uns zur Verfügung gestellt.
- Wir bieten Ihnen an, alles für Sie zu organisieren. Somit bekommen Sie alles aus einer Hand.
- Bei den NaBeleimetiketten müssen die von uns vorgegebenen Größen und Formen eingehalten werden.
- Bitte beachten Sie, dass Sie für sämtliche bezeichnungsrechtlichen Vorschriften der Etiketten verantwortlich sind. Diesbezüglich erhalten Sie selbstverständlich Unterstützung von uns.

Um einen reibungslosen Produktionsablauf für die Erstellung und Lieferung der Etiketten zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen unsere Hausdruckerei Fleckenstein, mit der wir schon über 50 Jahre zusammenarbeiten: Druckerei Fleckenstein, Mühlweg 34, 97218 Gerbrunn, Tel. (0931/707033), Ansprechpartner: Herr Dieter Walter

Müssen die Grundweine vorfiltriert werden?

- Sowohl die Sekt- als auch Perlweingrundweine sind EK 1 oder Cross Flow vorzufiltrieren.

Welche Leistungen bietet J. Oppmann Ihnen bei der Perlweinherstellung?

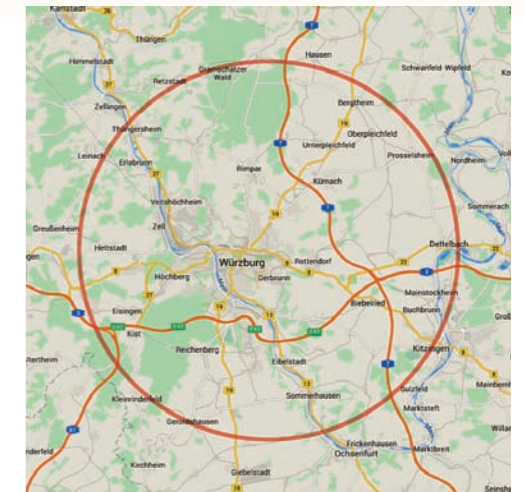
- Mit unserer über 150 jährigen Erfahrung in der Versektung beraten wir Sie bei der Auswahl bzw. Zusammenstellung der Basisweine.
- Wir imprägnieren im Drucktank mit Kohlensäure auf max. 2,5 bar bei 20°.
- Kerzenfiltration 0,4 µm.
- Druckfüllung.
- Wir stellen Ihnen eine große Auswahl an Flaschen und Verschluss-Variationen zur Verfügung.
- Langjähriger Etikettenlieferant mit erstklassigen Knowhow.
- Wir bieten alles aus einer Hand.

Warum sollten Sie bei der Sektkellerei J. Oppmann Lohnversekten/verperlen?

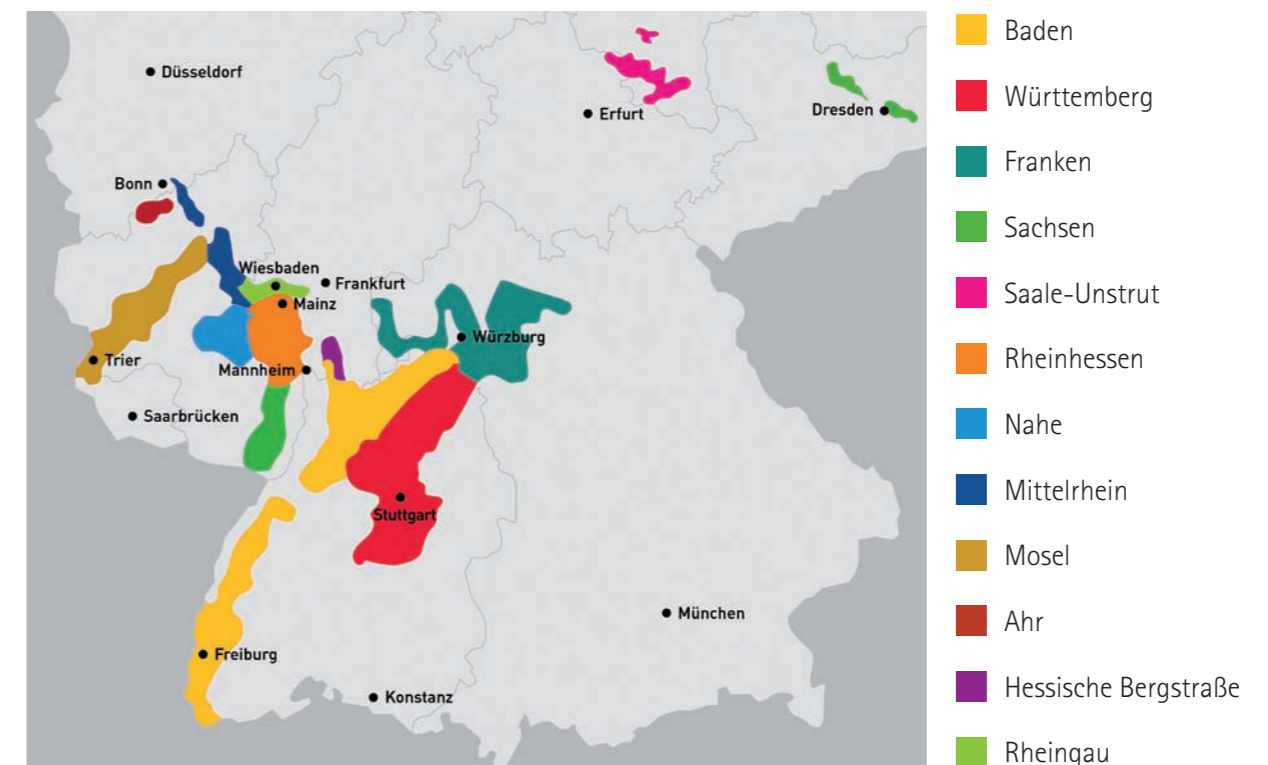
- Über 150 Jahre Erfahrung.
- Weltweite Erfahrung und Kenntnisse über regionale Geschmacksunterschiede.
- Hefelagerdauer über den gesetzlichen Vorgaben.
- Degorgieren des Rohsektes bei größeren Partien im Umfang der benötigten Menge.
- Variable Expeditionsdosage einer Degorgiercharge möglich.
- Eine längere Verperlungsdauer, damit sich die Kohlensäure optimal im Produkt binden kann, ist möglich.

Unser Tipp:

Wenn Sie innerhalb eines Umkreises von 15 km der Sektkellerei liegen, müssen Sie den „Verseker“ nicht angeben. Ausschließlich Ihre Firmendaten müssen somit auf das Etikett gedruckt werden.



Nach der neuesten Gesetzänderung darf eine Versektung nur von Unternehmen durchgeführt werden, dessen Bundesländer unmittelbar angrenzen, z.B. fränkische Winzer dürfen nur in Bayern (Franken), Baden-Württemberg oder Hessen versekten lassen.





VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN

- Sämtliche Preise** und Angebote verstehen sich freibleibend in Euro. Maßgebend sind die am Tag der Lieferung jeweils gültigen Preise und Steuern.
- Erfüllungsort** für alle aus dem Lieferungsvertrag sich ergebenden Rechte und Pflichten beider Parteien ist Würzburg.
- Gerichtsstand** ist, wenn der Besteller Kaufmann ist, insbesondere auch für Wechselverpflichtungen, je nach unserer Wahl Würzburg oder der Wohnsitz des Kunden oder der Wohnsitz unseres für den Kunden zuständigen Vertreters.
- Zahlungen** sind nur dann rechtsverbindlich, wenn sie unmittelbar an uns oder auf die von uns genannten Postgiro- oder Bankkonten erfolgen. Soweit die vereinbarten Ziele bei Zahlungen überschritten werden, kommen für die Überfälligkeit der geschuldeten Beträge die jeweils üblichen bankmäßigen Verzugszinsen - mindestens 5 % über dem jeweiligen Basiszinssatz, bei Kaufleuten 8% - in Anrechnung. Wechsel und Akzente gelten erst dann als Zahlung, wenn sie eingelöst sind. Bleibt der Käufer mit einer Zahlung an einem beim Kauf vereinbarten Zeitpunkt in Rückstand, so werden damit alle an uns etwa bestehenden Zahlungsverpflichtungen des Käufers fällig. Jede Verbindlichkeit unsererseits für weitere Lieferung aus Abschlüssen wird hierdurch aufgehoben. Beim Geschäftsverkehr mit Vollkaufleuten ist der Kaufpreis gemäß den vereinbarten Zahlungsbedingungen unabhängig vom Eingang der Ware oder etwaiger Mängelrügen, sowie unter Ausschluß jeden Rechts der Zurückbehaltung oder Aufrechnung ohne Abzug zu bezahlen. Bei Einräumung von Sonderkonditionen (Skonti, Rabatte ect.) in Verbindung mit Zahlungszielen ist maßgebender Zeitpunkt der Zahlung die Gutschrift auf unseren Konten.
- Eigentumsvorbehalt:** Die Lieferung der Ware erfolgt unter Eigentumsvorbehalt gemäß § 455 BGB mit den nachstehenden Erweiterungen: Die Ware bleibt bis zur vollen Bezahlung sämtlicher Forderungen aus unserer Geschäftsverbindung unser Eigentum. Die aus dem Weiterverkauf unserer Ware unseren Kunden entstehenden Forderungen werden jetzt schon von diesen an uns abgetreten und zwar gleich, ob die unter Eigentumsvorbehalt gelieferte Ware an einen oder mehrere Abnehmer weiterverkauft wird. Diese abgetretenen Forderungen dienen zu unserer Sicherung nur in Höhe des Wertes der jeweils verkauften und noch nicht bezahlten Vorbehaltsware (offene Warenschuld). Für den Fall, dass die von uns gelieferte Ware vom Käufer zusammen mit anderen nicht von uns gelieferten Waren einheitlich verkauft wird, gilt die Abtretung der Kaufpreisforderung nur in Höhe des Wertes der hierbei verkauften von uns unter Eigentumsvorbehalt gelieferten Ware. Der Kunde ist zur Einziehung dieser abgetretenen Forderungen aus dem Weiterverkauf trotz der Abtretung ermächtigt.

Die Einziehungsbefugnis des Verkäufers ruht, solange der Kunde seinen Zahlungsverpflichtungen ordnungsgemäß nachkommt.

Auf unser Verlangen hat der Kunde uns die Schuldner der abgetretenen Forderungen mitzuteilen. Wir sind berechtigt dem Schuldner die Abtretung anzuzeigen.

Mit der vollen Bezahlung aller Forderungen, die wir gegen einen Kunden aus der Geschäftsverbindung haben, geht das Eigentum an der Vorbehaltsware auf den Kunden über, die abgetretenen Forderungen stehen ausschließlich dem Kunden zu, bei Teilzahlungen anteilig.

- Lieferungszeitpunkt:** Die Angaben von Lieferzeiten sind unverbindlich. Mehrere Abschlüsse erledigen wir nach unserer Wahl. Beim Eintritt von Umständen, die wir nicht zu vertreten haben, insbesondere bei höherer Gewalt, steht es uns frei, die Lieferung für die Zeit der Behinderung zu verschieben oder die Abschlüsse ganz oder teilweise zu streichen.

Ursächlicher Zusammenhang muss nicht nachgewiesen werden. Als ein von uns nicht zu vertretender Umstand ist es auch anzusehen, wenn ohne unser Verschulden uns oder unseren Lieferanten die Lieferung dauernd oder zeit-

weise erschwert, unmöglich oder nur unter Verlust möglich gemacht wird. Schadensersatzansprüche wegen nicht rechtzeitiger oder Nichtlieferung sind uns gegenüber ausgeschlossen; dies gilt nicht, soweit in Fällen des Vorsatzes oder groben Fahrlässigkeit zwingend gehaftet wird. Aufrechnung und Zurückbehaltung sind ausgeschlossen, soweit nicht unbestrittene oder rechtskräftig festgestellte Gegenforderungen vorliegen.

- Versand** erfolgt auf Rechnung und Gefahr des Empfängers, ohne Übernahme weiterer Verantwortlichkeit außer für Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit.
- Übergabe** der Ware: Bei Ankunft der Sendung ist die Ware und die Liefermenge unverzüglich zu prüfen. Fehlmengen und Bruchschäden sind umgehend anzuzeigen. Spätere Reklamationen können nicht mehr berücksichtigt werden. Bei Verlust muss der Empfänger - nicht der Absender - sofort seine Ansprüche beim Frachtführer geltend machen. Bei den durch uns versicherten Sendungen ist uns zwecks Reklamation bei der Versicherung mangels eines amtlichen Tatbestandes stets eine eidesstattliche Erklärung über den entstandenen Verlust einzusenden.
- Reklamationen** haben innerhalb 8 Tagen nach Empfang der Ware zu erfolgen.
- Kälterisiko:** Sekte scheiden während des Transportes im Winter leicht den natürlichen Weinsteingehalt in Form von Kristallen oder Flocken aus. Eine Verantwortung für diesen Schönheitsfehler, der die Güte des Sektes nicht beeinträchtigt, wird nicht übernommen.
- Lagerung:** Sekt muß stets stehend in einem kühlen Raum aufbewahrt werden. Korkschnackende Getränke werden nur dann vergütet, wenn mindestens 2/3 des ursprünglichen Inhaltes und der Korken selbst an uns zurückgegeben werden.
- Haftpflicht:** Aufgrund seines Kohlensäuregehaltes weist Sekt in der verschlossenen Flasche einen höheren Innendruck von bis zu 4 bar bei einer Temperatur von + 15° Celsius auf. Für Sach- und Personenschäden bei unsachgemäßem Umgang mit der Flasche, insbesondere beim Öffnen, wird keine Haftung übernommen.
- Nach Abschluß des Vertrages** sind wir berechtigt, vom Vertrag ganz oder teilweise zurückzutreten, wenn der Kunde sich vertragswidrig verhält oder wenn eine uns bislang nicht bekannte schlechte Vermögenslage des Kunden den Anspruch auf Zahlung gefährdet. Wir sind in jedem Falle - insbesondere bei Hereinnahme neuer Aufträge sowie Abschlüssen auf Abruf - berechtigt, die Weiterbelieferung von der vorherigen Zahlung offener Posten oder von vorherigen Sicherheitsleistungen abhängig zu machen und alle geschuldeten Beträge, auch wenn für diese Wechsel angenommen wurden, als fällig zu stellen. Bei Zahlungseinstellung oder Insolvenz des Käufers ist die Kaufpreisforderung sofort fällig.
- Datenschutz:** Unsere Kunden erklären sich damit einverstanden, dass wir die für uns notwendigen Daten in einer von uns oder für uns eingesetzten Datenverarbeitungsanlage erfassen.
- Die Verkaufsbedingungen** werden in alle Lieferungsverträge einbezogen. Bei Geschäften mit Vollkaufleuten gelten sie auch dann, wenn sie der Käufer nur aus früheren Geschäften kannte. Die Bedingungen des Käufers gelten nur insoweit, als sie mit unseren Bedingungen übereinstimmen, auch wenn wir den Bedingungen des Käufers nicht ausdrücklich widersprechen.
- Geschriebene Bedingungen:** Individuelle Vertragsabreden haben, sofern sie schriftlich vereinbart sind, Vorrang vor den Allgem. Verkaufs- und Lieferungsbedingungen.

Würzburg, Juli 2015



KONTAKT

Sektkellerei J. Oppmann AG
Im Kreuz 3
97076 Würzburg
Tel. 0931/3 55 74-0
Fax: 0931/3 55 74-40
www.oppmann.de

Ihr persönlicher Ansprechpartner ist:

Frau Svenja Linke
Tel. 0931/3 55 74 36
Mail: info@oppmann.de

Überreicht durch

