



Mit Tradition zu neuem Sommergetränk!

Die Rüdesheimer Sektkellerei OHLIG bringt mit dem „OHLIG Méthode Rurale“ rechtzeitig zum Sommer einen jungen, frischen Sekt auf den Markt.

Rüdesheim, 2. Juni 2014

„Mit dem OHLIG Méthode Rurale haben wir uns auf unbekanntes Terroir gewagt, mit dem Ergebnis sind wir sehr zufrieden.“, so Geschäftsführer Markus Jost.

Bereits seit 1919 gibt es die Sektkellerei Ohlig in Rüdesheim am Rhein. Jetzt wurde zum ersten Mal ein Sekt nach der „Méthode Rurale“ hergestellt. Die „ländliche Methode“ gilt als die älteste Form der Schaumweinerzeugung, kommt jedoch in den deutschen Sektkellereien kaum noch zum Einsatz.

Die Rüdesheimer Sektkellerei Ohlig verwendet für den „OHLIG Méthode Rurale“ zu 100 Prozent Most aus Rheingauer Riesling-Trauben. Der Most wird, anders als bei der herkömmlichen Sektherstellung, bereits in der ersten Gärung zu Sekt vergoren. Bei Erreichen eines bestimmten Restzuckergehaltes wird die Gärung unter Kühlung abgestoppt. Dazu wird die Gärung im Drucktank aktiv gesteuert und auch nachts und am Wochenende überwacht. Die Kohlensäure verbleibt nach der Gärung im Tank und es entsteht ein Sekt, der mit 5,6 bar Druck sehr schön im Glas prickelt. Eine perfekt eingebundene Dosage und die natürliche Restsüße aus dem Traubenzucker, verleihen dem Sekt seine besondere Frucht und Aromatik.

Der „Ohlig Méthode Rurale“ ist das ideale Sommergetränk: frisch, spritzig und außergewöhnlich. Mit seinem besonders auffälligen Etikett hebt er sich von den anderen Ohlig-Sekten ab. Er richtet sich vor allem an eine junge und moderne Zielgruppe aber auch an Liebhaber fruchtiger und nicht zu trockener Sekte.

Der Sekt kann gekühlt sehr gut als Aperitif getrunken werden und passt gerade im Sommer perfekt zu Honigmelone und Obstsalat. Mit seinem leichten Alkohol ist er für jede Gartenparty geeignet.

Am diesjährigen Deutschen Sekttag im Mai wurde der Sekt das erste Mal den Kunden der Rüdesheimer Sektkellerei Ohlig präsentiert und war direkt eines der beliebtesten Produkte. Geschäftsführer Markus Jost freut sich über die positive Resonanz: „Wir waren uns sicher, mit dem „OHLIG Méthode Rurale“ einen guten Sekt herzustellen. Dass er von unseren Kunden so toll angenommen wird, verstehen wir als ein Zeichen unserer Kompetenz. Ich habe mir diesen Sekt als Besonderheit in unserem Sortiment gewünscht. Unser Önologen- und Kellerteam hat meinen Wunsch perfekt umgesetzt.“

Mit nur 7.500 gefüllten Flaschen ist der „OHLIG Méthode Rurale“ eine kleine Rarität, die für einen Verkaufspreis von 9 Euro jedoch sehr erschwinglich ist.