



J. OPPMANN

SEKT AUS BESTEM HAUS.

J. Oppmann





J.OPPMANN

SEKT AUS BESTEM HAUS.

Die Anfänge

J. Oppmann

über 150 Jahre Sektgeschichte

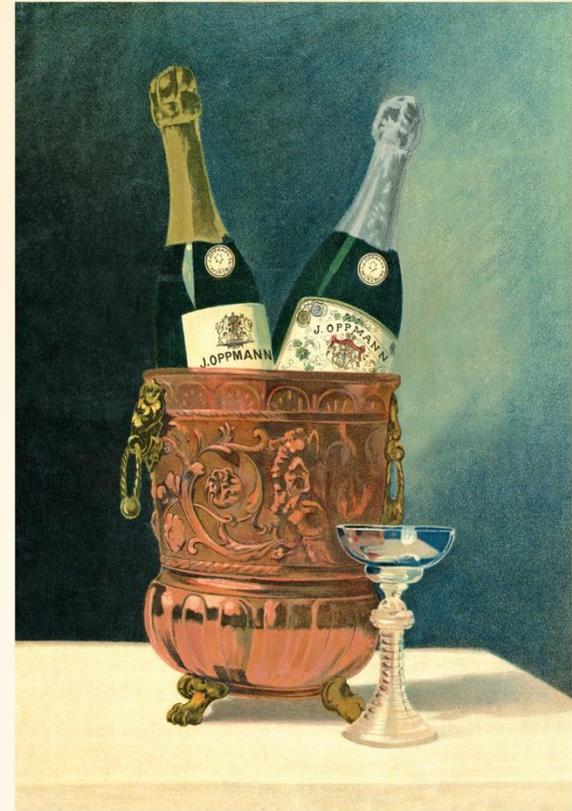
- Gegründet 1865 von Josef Oppmann.
- Die Kunst der Schaumweinerstellung erlernte er in den Kellern der Champagne.
- In kurzer Zeit wird seine Sektkellerei zu einer der ersten Adressen im damaligen Deutschen Reich.



Die Anfänge

Königlich Bayrischer Hoflieferant

Königlich Bayrischer Hoflieferant
seit 1878 unter Ludwig II
(dem Märchenkönig)

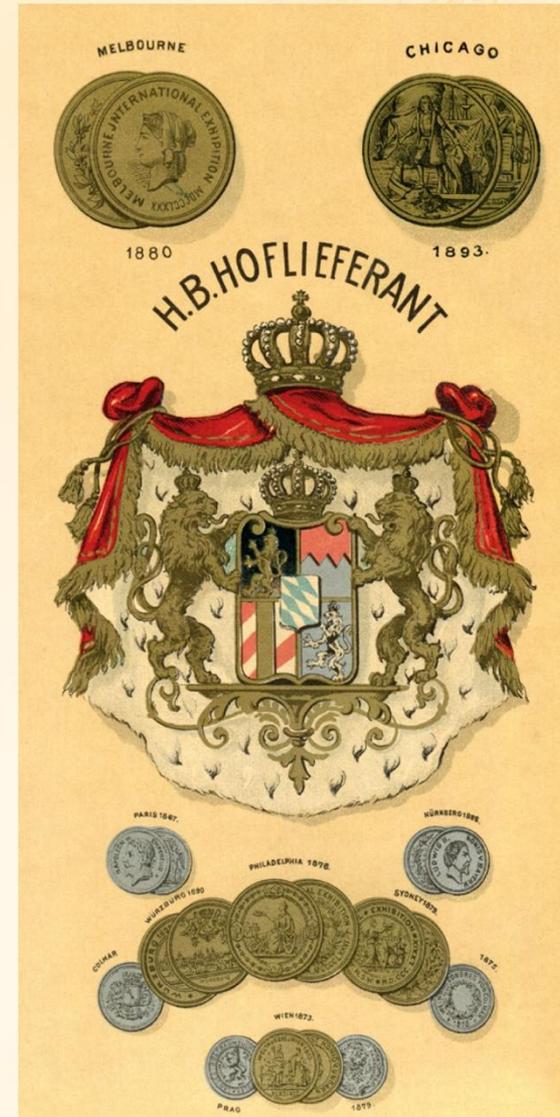


Mehr Information: www.oppmann.de



Prämierungen auf den Weltausstellungen u.a. in

- Paris 1867
- Wien 1873
- Philadelphia 1876
- Prag 1879
- Sidney 1879
- Chicago 1893



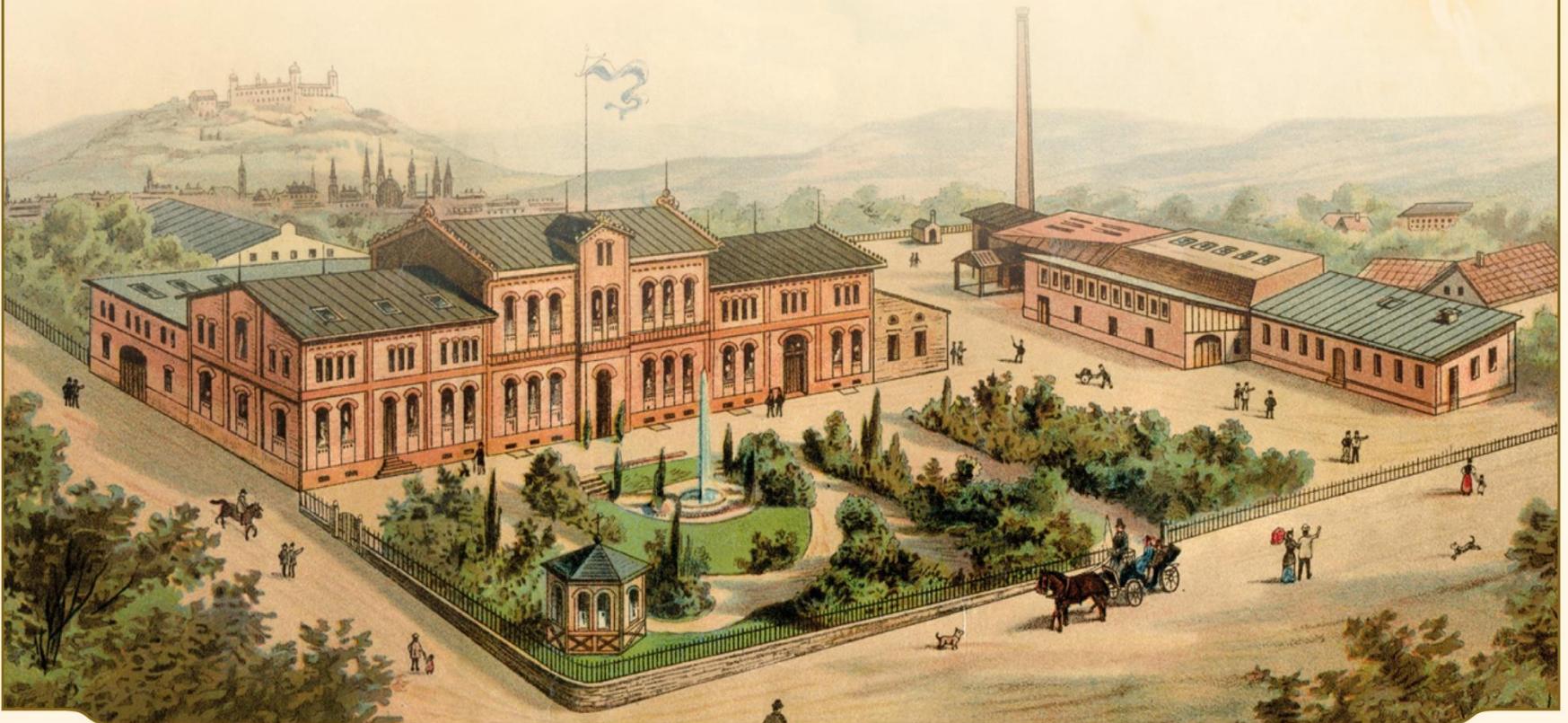


Unser Sekt wurde zur Einweihung Neuschwansteins getrunken.





- 1898 Umwandlung der Sektkellerei in eine AG.
- 1945 Zerstörung des Hauptgebäudes.





Wiederaufbau 1947





Abb.1 Rüttelkammer



Abb.2 Abfüllraum



Abb.3 Degorgierraum





J.OPPMANN

SEKT AUS BESTEM HAUS.

Die Gegenwart

J. Oppmann

„Wer auf Traditionen setzt,
muss für das Neue offen sein“



Mehr Information: www.oppmann.de

über 150 Jahre später

- Höchstes Qualitätsniveau seit der Gründerzeit.
- Vom Vorstand und Kellermeister ausgewählte Weine.
- Sektherstellung
 - Traditionelle Flaschengärung
 - Transvasierverfahren
 - Charmatverfahren
 - Secco´s
 - Sektcocktail´s

„Sekt aus bestem Haus“





Handwerkliches Können verbunden mit modernster Technik





Das neue Gebäude im Gewerbegebiet Ost

- 6600 m² auf 2 Stockwerken.
- Neue Produktionshallen und Lagerräume.
- Sektverkostung und -verkauf im „Neuen Oppmann’s“.
- Höchst effiziente Produktionswege.
- Nach dem höchsten energetischen Baustandard erbaut





Für jeden Sektliebhaber das Richtige



- individuelle Sektspezialitäten für jede Gelegenheit.
- innovative Produkte unter Wahrung der Tradition.
- 22 Sekte, Seccos und Sektcocktails



Individuelle Eigenmarken



SEKT TROCKEN
MOZARTFEST
WÜRZBURG
0,2l
Sekt trocken | J. Oppmann AG | Würzburg | G. U. Schlangel
Hergestellt in Deutschland | 11,5% vol



11,5% vol | Sekt trocken | J. Oppmann AG | Würzburg | G. U. Schlangel
Hergestellt in Deutschland | 1,5 l



12,0% vol | Deutscher Sekt brut - Flaschengärung | 0,75 l

Sekt trocken | J. Oppmann AG | Würzburg | Deutschland



0,75 l | Hergestellt in Deutschland
Sekt trocken | J. Oppmann AG | Würzburg | Deutschland | 11,5% vol



J.OPPMANN

SEKT AUS BESTEM HAUS.

Neu im Sortiment

J. Oppmann



Sauvignon Blanc

Brut Nature
*Traditionelle
Flaschengärung*

Golden Nugget

Im Goldbarren
Geschenkkarton
Flaschengärung



...um nur Einiges aufzuzeigen

Mehr Information: www.oppmann.de



J. OPPMANN

SEKT AUS BESTEM HAUS.

Prämierungen

J. Oppmann



- AWC Vienna 2018**
- Goldmedaille
- J. Oppmann Chardonnay brut
- Meiningers Deutscher Sektpreis 2018**
- 2014 Riesling Brut
- Mundus Vini Spring tasting 2018**
- Goldmedaille
- J. Oppmann Secco
- Silbermedaille
- J. Oppmann Chardonnay
- J. Oppmann Franken-Cuvée

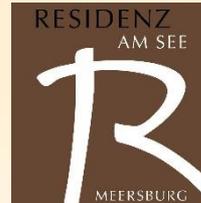


J.OPPMANN

SEKT AUS BESTEM HAUS.

Referenzen

J. Oppmann



... und viele weitere Hotels, Gastronomiebetriebe zählen zu unseren treuen Kunden



J.OPPMANN

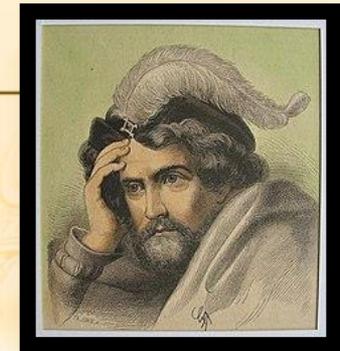
SEKT AUS BESTEM HAUS.

Wie der Sekt
zum Sekt
wurde...

J. Oppmann



Sektlexikon



Woher kommt der Begriff „Sekt“?
Im Grunde ein Missverständnis.

Der Schauspieler **Ludwig Devrient** pflegte 1825 in den Berliner Weinstuben Lutter & Wegener zu verkehren, wo er regelmäßig Champagner trank.

Mit den Worten des Falstaff **„Gib mir Sekt, Schurke! Ist keine Tugend mehr auf Erden?“** aus William Shakespeares König Heinrich der Vierte, betrat er auf bühnenreife Weise die Weinstube und bekam natürlich wie immer seinen geliebten Schaumwein serviert.

Man fand das lustig und plapperte es nach – ohne freilich zu wissen, dass der trinkfreudige Ritter eigentlich Sherry gemeint hatte, der auf Englisch „**sack**“ hieß und von den Übersetzern Schlegel und Tieck als „**Sekt**“ eingedeutscht worden war. So wurde das Wort „Sekt“ in Deutschland zum geflügelten Begriff für Schaumwein.



J.OPPMANN

SEKT AUS BESTEM HAUS.

Wie wird aus
Wein Sekt?

J. Oppmann

Durch Vergärung wird Most zu Wein.
Um aus diesem Wein Sekt zu bereiten, muss eine
zweite Gärung folgen.

Dies geschieht wie folgt:

Nach Zugabe von in Wein gelöstem Zucker und Reinzuchthefer, der Fachmann spricht hier von der **Tiragefüllung**, werden die zur Cuvée vermahlten Weine in Flaschen bzw. drucksicheren Fässern zur zweiten Gärung gebracht.

Bei der zweiten Gärung spaltet die Hefe den mit der Fülldosage zugegebenen Zucker in Alkohol und Kohlensäure zu gleichen Teilen auf.

Nach dem Reifeprozess wird die Hefe aus dem Sekt entfernt und die Versanddosage zugegeben, um dem Sekt die gewünschte Geschmacksrichtung zu verleihen.

Danach werden die Flaschen verkorkt und mit Agraffe und Kapsel versehen.





J.OPPMANN

SEKT AUS BESTEM HAUS.

Dosage

J. Oppmann

Mit der Versanddosage wird der Süßegrad des nach der zweiten alkoholischen Gärung sehr trockenen Sektes bestimmt.

Bezeichnung:

naturherb (brut nature)
extra herb (extrabrut)
herb (brut)
extra trocken (extra dry)
trocken (dry, sec)
halbtrocken (medium dry, demi sec)
mild (süß, doux)

Zuckergehalt:

unter 3 g/l
unter 6 g/l
unter 12 g/l
12 bis 17 g/l
17 bis 32 g/l
32 bis 50 g/l
mehr als 50 g/l





J. OPPMANN

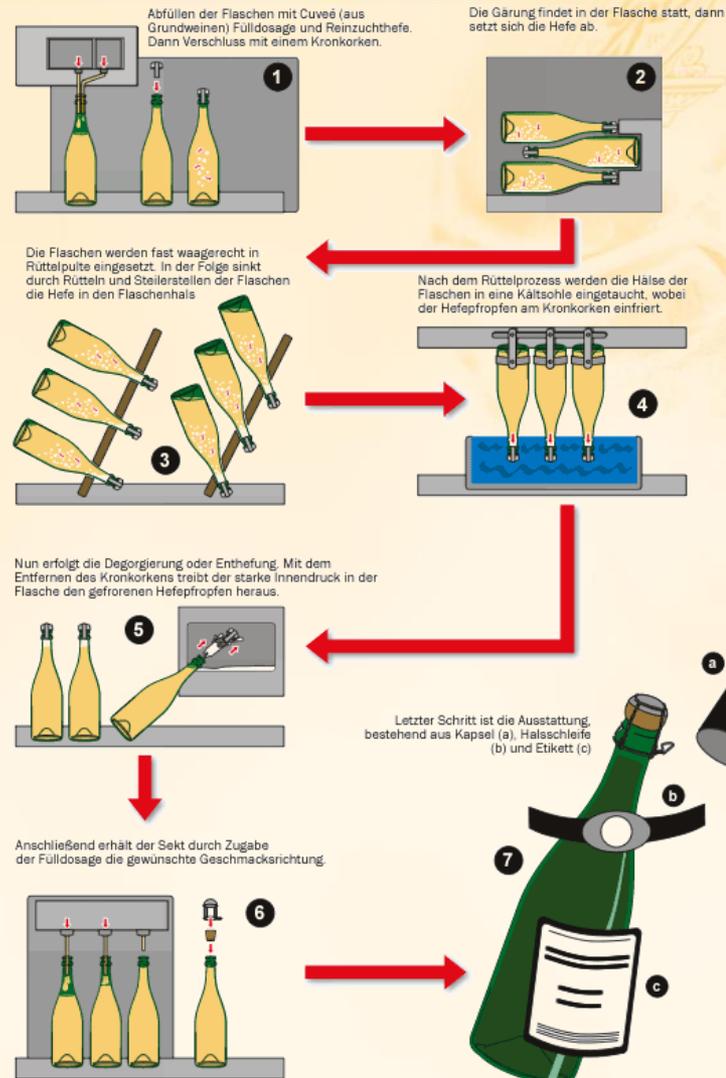
SEKT AUS BESTEM HAUS.

Herstellverfahren

Traditionelle
Flaschengärung

J. Oppmann

Bei der traditionellen Methode der Flaschengärung erfolgt - wie seit alten Zeiten - der Gärvorgang, das Rütteln, das Degorgieren und der Verkauf in der gleichen Flasche.





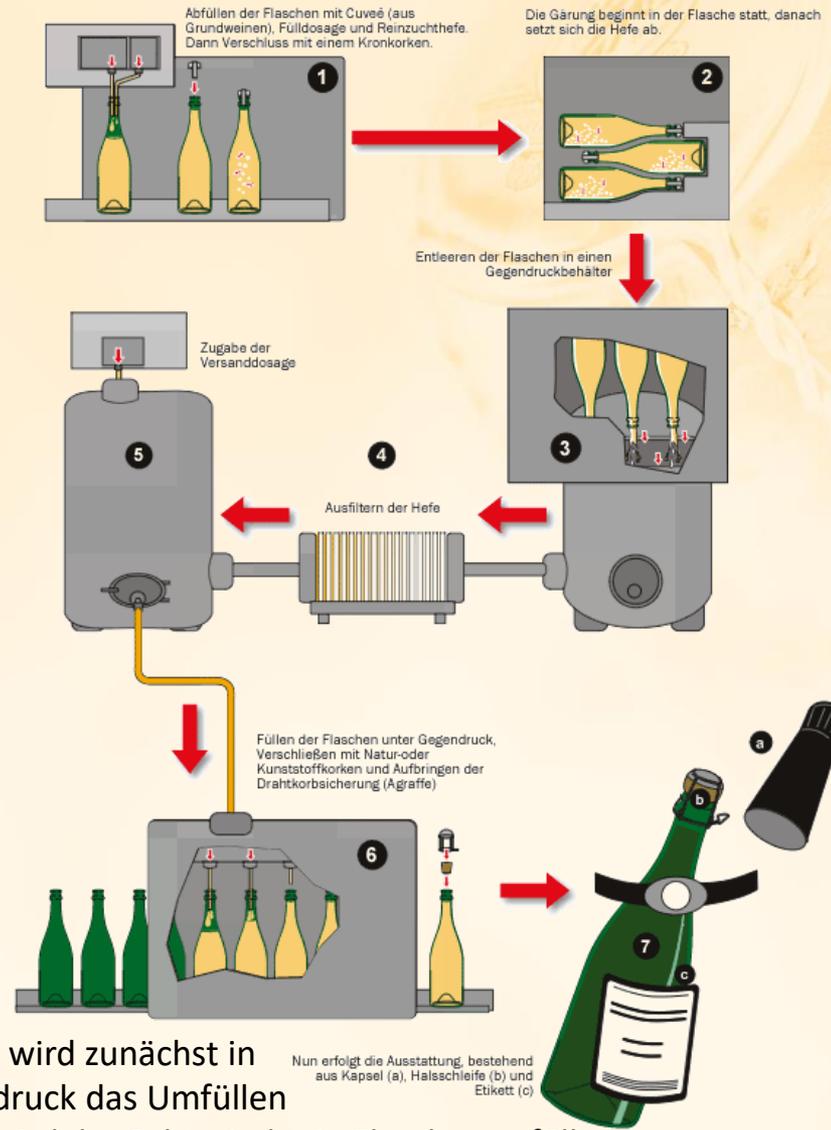
J. OPPMANN

SEKT AUS BESTEM HAUS.

Herstellverfahren

Flaschengärung
Transvasiermethode

J. Oppmann



Bei der Flaschengärung im Transvasierverfahren wird zunächst in der Flasche vergoren, dann erfolgt unter Gegendruck das Umfüllen zum Zwecke der Filtration. Nach Fertigstellung wird der Sekt wieder in Flaschen gefüllt



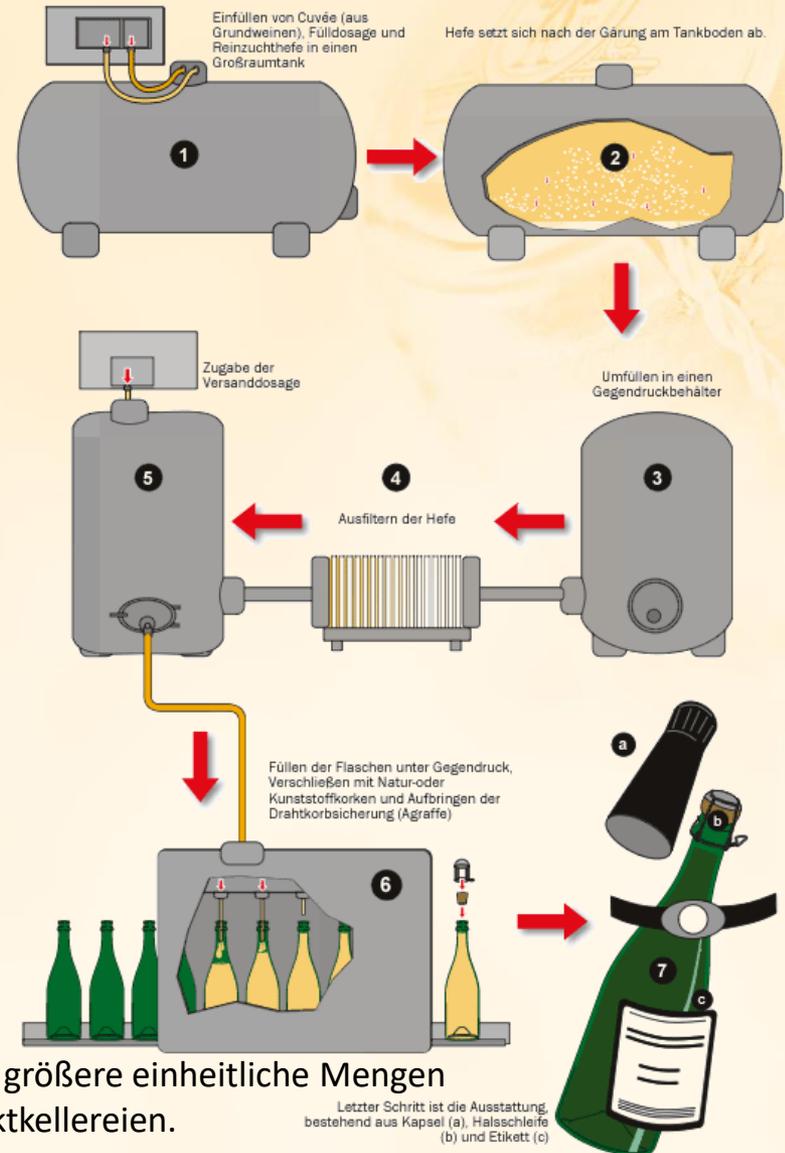
J. OPPMANN

SEKT AUS BESTEM HAUS.

Herstellverfahren

Charmatmethode
Tankgärung

J. Oppmann



Die der Vergärung in modernen Großraumbehältern (auch als »Fassgärung« bezeichnet) eignet sich dazu größere einheitliche Mengen herzustellen. So arbeitet heute die Mehrzahl der Sektkellereien.

Mehr Information: www.oppmann.de



J. OPPMANN

SEKT AUS BESTEM HAUS.

**LUST
AUF SEKT**

