



Dezemberzeit - Sektzeit Klassische Sektfeste liegen vor uns

An den Weihnachtsfeiertagen und selbstverständlich an Silvester darf Sekt nicht fehlen. Jahrgangssekte, Rebsortensekte, weiße oder rote Sekte - für jeden Geschmack ist etwas dabei. Perlende Lebensfreude zum selbst genießen und zum Verschenken.

Sekt ist ein idealer Begleiter feiner Speisen. Wussten Sie aber auch, dass sich Sekt hervorragend zum Kochen eignet ?

Wie wäre es mit einem Weihnachts- und/oder Silvester-Menü - gekocht und begleitet von Sekt aus deutschen Kellereien z.B.

- ➔ **Dreierlei Lachs in Sektgelee**
- ➔ **Roquefort-Sektsuppe**
- ➔ **Kohlrabi mit Gemüse in Kräuter-Sektschaum**
- ➔ **Gebratene Entenbrust auf rosa Sektschaum**
- ➔ **Crème von rotem Sekt**

Weitere Rezepte sowie allgemeine Informationen rund um Sekt finden sich auf der Homepage

www.deutscher-sektverband.de

Die oben genannten Rezepte sowie die Informationen rund um Sekt können kostenlos angefordert werden beim:

Verband Deutscher Sektkellereien e.V., Sonnenberger Straße 46, 65193 Wiesbaden
Telefon: 0611 - 52 10 33, Telefax: 0611 - 59 97 75.