



Bild: cottonbro via Pexels

*Herausgegeben im April 2026 von:
Verband Deutscher Sektkellereien e.V.
Sonnenberger Str. 46, 65193 Wiesbaden*



Auf den Deutschen Sekttag 2026

Er ist immer dabei, wenn Menschen auf die schönen Momente im Leben anstoßen. Sekt begleitet einfach alle Anlässe und macht sie so besonders. Das Kultgetränk verdient es, gefeiert zu werden und wird alljährlich zum Deutschen Sekttag gekonnt in Szene gesetzt. Am **9. Mai 2026** ist es wieder soweit, wenn die deutschen Sektkellereien ihre Leidenschaft und ihr ganzes Können offenbaren. Mit (Online-)Verkostungen, Kellereiführungen, Live-Dégorgements und vielem mehr erleben Besucherinnen und Besucher Sekt mit allen Sinnen. Der Deutsche Sekttag ist ein Festtag für alle, die Sekt lieben und seine Vielfältigkeit zu schätzen wissen. Als Aperitif zuhause, auf Familienfeiern und Events, in der Gastronomie, im Handel oder am besten gleich vor Ort in einer der zahlreichen deutschen Sektkellereien. Ganz nach dem Credo IT'S ALL ABOUT SEKT dreht sich alles um die Erfolgsgeschichte des beliebten prickelnden Getränks.

INHALTSVERZEICHNIS

1. IT'S ALL ABOUT SEKT – WISSENSWERTES ÜBER DAS ERLESENE PRICKELN	- 1 -
SEKT ERLEBEN AM DEUTSCHEN SEKTTAG	- 1 -
DEUTSCHLAND IST SEKTLAND	- 1 -
DEUTSCHE SEKTKULTUR: QUALITÄT AUS DEM COOL CLIMATE	- 1 -
NACHHALTIGKEIT IN DER SEKTPRODUKTION – VIEL ENGAGEMENT FÜR WENIGER CO ₂	- 2 -
HISTORISCHE SEKTHÄUSER UND JUNGPIONIERE SCHREIBEN SEKTGESCHICHTE	- 3 -
DER PERFEKTE BEGLEITER FÜR JEDES GERICHT UND JEDE SITUATION – AKTUELLE SEKTTRENDS	- 3 -
2. IT'S ALL ABOUT FACTS – SEKTKONSUMENTEN UNTER DIE LUPE GENOMMEN	- 4 -
MEHR SEKT- ALS WEINKONSUMENTEN IN DEUTSCHLAND	- 4 -
KONSUMENTEN PRÄFERIEREN SEKT AUS DEUTSCHEN SEKTHÄUSERN	- 4 -
ALKOHOLFREIER SEKT WIRD IMMER BELIEBTER	- 5 -
SEKT VERBINDET GENERATIONEN	- 5 -
AM LIEBSTEN WIRD ZUHAUSE MIT SEKT ANGESTOSSEN	- 5 -
EVERYBODY'S DARLING. DIE KLASSISCHE FLASCHE.	- 5 -
ZUKUNFTS-REBSORTEN HABEN VIEL POTENTIAL FÜR DIE SEKThERSTELLUNG	- 5 -
2.1 SEKTKULTUR IN ZAHLEN – INFOGRAFIK	- 6 -
3. HOW TO SEKT – EIN LEITFADEN FÜR DEN PERFEKTEN SEKTGENUSS	- 6 -
AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN? VON BRUT NATURE BIS DOUX - UND WAS DAS EIGENTLICH BEDEUTET.	- 6 -
DIE IDEALE TEMPERATUR – WIE SOLLTE SEKT GELAGERT WERDEN UND WELCHE IST DIE OPTIMALE SERVIERTEMPERATUR?	- 7 -
WIE ÖFFNET MAN AM BESTEN EINE FLASCHE SEKT?	- 7 -
SEKTFLÖTE ODER WEINGLAS – WELCHES GLAS IST DAS RICHTIGE?	- 7 -
SEKT UND FOOD-PAIRING – WELCHE SEKTE HARMONIEREN MIT WELCHEN GERICHTEN?	- 8 -
4. VERANSTALTUNGSTIPPS – WO AM DEUTSCHEN SEKTTAG GEFEIERT WIRD	- 9 -
FAZIT: SEKTGENUSS IN ALLEN FACETTEN ERLEBEN	- 9 -

1. IT'S ALL ABOUT SEKT – Wissenswertes über das erlesene Prickeln

SEKT ERLEBEN AM DEUTSCHEN SEKTTAG

Am Deutschen Sekttag dreht sich getreu dem Motto „IT'S ALL ABOUT SEKT“ alles um die prickelnde Spezialität. Von Brut bis Doux können Sektfans am 9. Mai 2026 alles genießen, was die deutschen Sektkellereien mit Liebe und Leidenschaft aus Trauben kreieren. Doch was macht die deutsche Sekte so beliebt? Um Sekt in all seinen Facetten zu genießen, erfahren Sie hier alles Wissenswerte über das opulente Prickeln.

DEUTSCHLAND IST SEKTLAND

In Deutschland gibt es kaum ein Getränk, das so stark mit festlicher Stimmung assoziiert wird wie Sekt. Dafür braucht es nicht einmal einen besonderen Anlass. In geselliger Runde sorgt Sekt für gute Laune und Gemeinschaftsgefühl. Das Anstoßen vermittelt traditionell Gefühle wie Freude und Vertrautheit. Es steht außer Frage: Sekt ist ein Symbol für Lebensfreude und Genusskultur. Das edle Getränk ist bei den schönsten Momenten im Leben, die es zu feiern gibt, immer dabei.

Kein Wunder also, dass die Menschen in Deutschland so gerne Sekt trinken. Von den etwa zwei Milliarden Flaschen Schaumwein, die jährlich weltweit hergestellt werden, werden gut 320 Millionen Flaschen Sekt in Deutschland entkorkt¹. Pro Kopf sind das etwa 2,9 Liter oder 29 Gläser pro Jahr.

DEUTSCHE SEKTKULTUR: QUALITÄT AUS DEM COOL CLIMATE

Hierzulande liebt man Sekt vor allem, weil er in vielen Geschmacksrichtungen begeistert und auch Angebote für Einsteiger und preisbewusste Genießer bereithält. Unabhängig davon, ob der Sekt als Lagensekt, als Cuvée oder aus der für Deutschland typischen Rebsorte Riesling hergestellt wird, Sektkonsumenten zeigen eine deutliche Vorliebe für Sekt von deutschen Herstellern². In Deutschland wachsen Trauben in Weinanbaugebieten mit kühlerem Klima als im Mittelmeerraum, dem sogenannten „Cool Climate“. Diese Regionen zeichnen sich durch starke Temperaturschwankungen, längere Reifezeiten und einen höheren Säuregehalt in den Trauben aus, was zu ausgeprägten Fruchtaromen führt. Die besonderen klimatischen Bedingungen in der hiesigen Cool Climate-Region tragen dazu bei, dass Sekte aus hiesigen Weinanbaugebieten nicht nur ein einzigartiges Geschmacksprofil, sondern auch eine hohe

¹ <https://www.destatis.de/DE/Themen/Staat/Steuern/Verbrauchssteuern/schaumwein.html>

² Kiefer, C., Szolnoki, G. (2022), It's all about Sekt – Aktuelle Trendforschung zum Thema Schaumwein; Hochschule Geisenheim University, Professur für Marktforschung.

Qualität aufweisen. Die deutsche Sektkultur hat eine enorme Bewegung in Typizität und Güte erfahren. Kleine und große Sektkellereien bereiten mit ihrem vielfältigen Angebot auf qualitativ höchstem Niveau Genussfreude pur.

Sekt wird aus einem Grundwein hergestellt, der durch Zusatz von Zucker und Hefe (der sogenannten Liqueur de Tirage) ein zweites Mal vergoren wird. Diese Gärung kann entweder in der Flasche (Méthode Traditionelle) oder im Tank (Méthode Charmat) erfolgen und erzeugt die Kohlensäure, die für das prickelnde Genusserlebnis sorgt. Dieser Prozess braucht Zeit. Je nach Herstellungsmethode, wie in der einschlägigen EU-Schaumweingesetzgebung detailliert vorgegeben, dauert das Verfahren für die Méthode Charmat mindestens sechs Monate. Bei der traditionellen Flaschengärung (Méthode Traditionelle) bleibt der Schaumwein zwischen neun Monaten und mehreren Jahren in der Flasche und geht einher mit aufwendigen Prozessen wie dem Rütteln der Flasche.

Während die nach der Méthode Charmat hergestellten Sekte geschmacklich vor allem die fruchtbetonten Primäraromen unterstreichen, entwickeln Sekte aus der traditionellen Flaschengärung durch das lange Hefelager komplexere Aromen von Brioche.

Für die Sektherstellung kommen verschiedene Rebsorten in Frage, wobei in Deutschland Riesling, Chardonnay und Pinot Noir besonders häufig zum Einsatz kommen. Weinbaugeschichtlich gilt Riesling aufgrund seiner fruchtigen Säure als prädestinierte Rebsorte für in Deutschland hergestellte Sekte.

NACHHALTIGKEIT IN DER SEKTPRODUKTION – VIEL ENGAGEMENT FÜR WENIGER CO₂

Klimawandel und gestiegenes Umweltbewusstsein machen auch vor dem Sektgenuss nicht Halt. Deutsche Sekthäuser wenden umfangreiche Maßnahmen im Weinanbau, bei der Sektherstellung und bei der Verwendung von Verpackungsmaterialien an, um den ökologischen Fußabdruck bei der Sektherstellung so gering wie möglich zu halten. Innovative Rebsorten wie die sogenannten pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (kurz PIWIs), die aufgrund ihrer Widerstandsfähigkeit weniger Pflanzenschutz und Traktorfahrten in den Weinberg erfordern, sind in der Wein- und Sektwirtschaft ein zukunftssträchtiger Bestandteil für den Klimaschutz. PIWIs verfügen über eine große geschmackliche Bandbreite und haben das Potenzial, zukünftig verstärkt neben klassischen Rebsorten für die Sektherstellung eingesetzt zu werden. Derzeit sind diese nachhaltigen Rebsorten nur begrenzt verfügbar, doch ihre Integration in die Sektproduktion wird schrittweise zunehmen.

Die Sektflasche ist der wichtigste Faktor für die Ökobilanz von Sekt und bietet großes Potenzial zur Treibhausgas-Reduzierung. Eine leichtere Glasflasche spart Material bei der Herstellung und CO₂ beim Transport, was sie ökologisch doppelt vorteilhaft macht. Dank gemeinsamer Anstrengungen der deutschen Sektbranche und Glashersteller wiegt die Standardflasche für Sekt aus dem Charmat-Verfahren heute fast 100 Gramm weniger als noch vor einigen Jahren.

HISTORISCHE SEKTHÄUSER UND JUNGPIONIERE SCHREIBEN SEKTGESCHICHTE

Seit fast zweihundert Jahren produzieren renommierte Unternehmen in Deutschland bekannte Sektmarken. Der Begriff Sekt wurde 1925 gesetzlich offiziell anerkannt.

Was unverkennbar als Sekt bezeichnet werden darf, ist in der Europäischen Union per Gesetz geschützt. Dazu gehört auch das Aussehen der Sektflasche, die sogenannte Schaumweinausstattung. Sie besteht aus einer Schaumweinglasflasche, einem pilzförmigen Stopfen, einer Agraffe und wahlweise einer Ummantelung mit Folie. Seit über hundert Jahren zeigt diese einzigartige Aufmachung dem Verbraucher, dass es sich um qualitativ hochwertige Schaumweinprodukte handeln muss, deren Perlage allein durch Gärung entsteht. In Deutschland darf ein Schaumwein nur dann als Sekt (=Qualitätsschaumwein) bezeichnet werden, wenn der Kohlendioxiddruck mindestens 3,5 bar beträgt.

Heute setzt die deutsche Sektbranche mit ihrer Qualitätsoffensive neue Maßstäbe und beeindruckt durch ein herausragendes Niveau. Im In- und Ausland sind deutsche Sekte von großer Bedeutung für die Verbraucher. Dabei tragen sowohl traditionsreiche Sekthäuser als auch Sektpioniere zu dieser Erfolgsgeschichte bei.

DER PERFEKTE BEGLEITER FÜR JEDES GERICHT UND JEDE SITUATION – AKTUELLE SEKTTRENDS

Was Sekt so einzigartig macht, sind sein erfrischender Geschmack und das Prickeln der Kohlensäure. Dabei überzeugt er nicht nur als Aperitif. Als Essensbegleiter bringt Sekt Frische und Aromatik ins Spiel. Verschiedene Sekttypen harmonisieren kulinarisch von der Vorspeise bis zum Dessert. Sekt ist möglicherweise das einzige Getränk, das sich vom Entrée bis zum Dessert nahtlos der Speisenfolge anpasst.

Traditionell bevorzugen etwa 80 Prozent der Deutschen weißen Sekt, während in jedem sechsten Glas ein farblich und geschmacklich ansprechender Rosé-Sekt perlt. Roter Schaumwein hingegen wird in Deutschland selten ausgeschenkt.

Statistisch gesehen stößt mehr als die Hälfte der Deutschen (57 Prozent) mit einem trockenen Sekt auf schöne Momente an.

Wer situationsbedingt zwar nicht auf das Anstoßen, aber auf die Volumenprocente verzichten will, findet in den alkoholfreien Sparklingvarianten eine geeignete Alternative. Diese sind stark im Kommen. Gut 22 Millionen Flaschen der „schäumenden Getränke aus entalkoholisierem Wein“, wie sie weinrechtlich korrekt bezeichnet werden, kauften die Deutschen im Jahr 2025. In den letzten Jahren haben die deutschen Sekthäuser ihr Sortiment für Produkte mit „low and no alcohol“ erheblich erweitert und bieten eine breite Palette hochwertiger Schaumweine auch ohne Alkohol an. So steht Deutschland auch bei der Entwicklung und Nachfrage von alkoholfreiem Sekt weltweit an der Spitze.

Eine Schlüsselrolle spielt Sekt immer häufiger auch bei der Zubereitung von Aperitifs – sei es als prickelnde Basis für kreative Eigenkreationen oder als Highlight in beliebten Ready-to-Drink-Varianten im Handel.

2. IT'S ALL ABOUT FACTS – Sektkonsumenten unter die Lupe genommen

Um aktuelle Erkenntnisse über den deutschen Sektmarkt und dessen Verbraucherpräferenzen zu erhalten, führten die Hochschule Geisenheim University und der Verband Deutscher Sektkellereien e.V. in den Jahren 2022, 2023 und 2024 gemeinsam repräsentative Studien³ durch. Dabei zeigen sich viele interessante Ergebnisse, die Sie auszugsweise im Folgenden finden.

MEHR SEKT- ALS WEINKONSUMENTEN IN DEUTSCHLAND

Sekt erfreut sich in Deutschland großer Beliebtheit. Die Konsumhäufigkeit von Stillwein und Sekt steigt laut Studie in etwa proportional an. Gleichzeitig gibt es mehr Konsumenten, die mindestens einmal pro Woche Stillwein konsumieren (20 Prozent), als solche die mindestens einmal pro Woche Sekt konsumieren (11 Prozent). Betrachtet man die Gesamtheit der Sektkonsumenten ist diese mit 74 Prozent jedoch deutlich größer als diejenige von Stillweinkonsumenten (63 Prozent). Insgesamt gibt es demnach mehr Sekt- als Weintrinker in Deutschland.

KONSUMENTEN PRÄFERIEREN SEKT AUS DEUTSCHEN SEKTHÄUSERN

Bei der Frage nach der Länderpräferenz des Schaumweines zeichnet sich ein deutliches Bild ab. Mehr als die Hälfte der Befragten (53 Prozent) bevorzugt Sekt von deutschen Sektherstellern. Danach folgen mit deutlichem Abstand die Länder Frankreich (15 Prozent), Spanien (14 Prozent) und Italien (13 Prozent). Die große Beliebtheit der deutschen Sektherstellung zeigt sich auch mit Blick auf die verschiedenen Konsumanlässe. Die Studienergebnisse zeigen, dass an festlichen Anlässen wie Weihnachten, an Geburtstagen, zu Treffen mit Freunden, aber auch für Genussmomente im Alltag als Essensbegleitung, Sekt aus deutschen Sekthäusern bevorzugt wird.

³ Kiefer, C., Szolnoki, G. (2022), It's all about Sekt – Aktuelle Trendforschung zum Thema Schaumwein; Hochschule Geisenheim University, Professur für Marktforschung.

Kiefer, C., Szolnoki, G., Tacer, A., Hennes, O. (2023), Schaumwein im Fokus; Hochschule Geisenheim University, Professur für Marktforschung und Verband Deutscher Sektkellereien e.V.

Kiefer, C., Szolnoki, G., Tacer, A., Hennes, O. (2024), Schaumwein-Studie – Die Rolle von Ästhetik und Nachhaltigkeit bei der Sektauswahl; Hochschule Geisenheim University, Professur für Marktforschung und Verband Deutscher Sektkellereien e.V.

ALKOHOLFREIER SEKT WIRD IMMER BELIEBTER

Fast die Hälfte der Verbraucherinnen und Verbraucher hat schon einmal alkoholfreien Sekt probiert (Stand 2022, Tendenz klar steigend). Dieser kommt vor allem bei den jüngeren Sektliebhabern (unter 30 Jahre) gut an. Als Grund für die alkoholfreie Wahl nannte mehr als die Hälfte den situationsbedingten Verzicht wie beispielsweise eine Autofahrt oder schlicht Neugier auf die Produktkategorie. Frauen sind mit 54 Prozent dabei wesentlich experimentierfreudiger als Männer. Mit zunehmendem Alter (über 50 Jahre) kommt seltener eine alkoholfreie Variante ins Glas.

SEKT VERBINDET GENERATIONEN

Besonders unter jungen Konsumenten wird Sekt als verbindendes Element zwischen den Generationen wahrgenommen. Der Genuss von Sekt ist eng mit dem sozialen Umfeld verbunden und stellt einen festen Bestandteil von Familienfeiern dar. Etwa 70 Prozent der Befragten gaben an, Sekt am liebsten in Gesellschaft von Familie oder Freunden zu trinken.

AM LIEBSTEN WIRD ZUHAUSE MIT SEKT ANGESTOSSEN

In vertrauter Gesellschaft von engen Freunden und Familie stoßen Konsumenten besonders gerne zu Hause mit Sekt an. Dies wird durch die Aussagen von über 40 Prozent aller Befragten bestätigt, die „Zuhause“ als den bevorzugten Ort für den Sektgenuss angegeben haben. Während eines „Besuchs“ und somit in Situationen, in denen sie eingeladen sind, geben 28 Prozent der Befragten an, Sekt zu konsumieren. Generell ist der Sektkonsum informeller geworden und es wird nicht mehr unbedingt ein bestimmter Anlass benötigt, was über 50 Prozent der Befragten bestätigen.

EVERYBODY'S DARLING. DIE KLASSISCHE FLASCHE.

Für die Kaufentscheidung ist Verbrauchern das Design einer Sektflasche sehr wichtig. Die Mehrheit (46 Prozent) bevorzugt eine klassische Sektausstattung bestehend aus Glasflasche, Naturkorken, Agraffe aus Metall und Folienummantelung. Diese traditionellen Ausstattungsmerkmale haben sich über Jahrzehnte bewährt und werden mit einer hohen Qualität verbunden.

ZUKUNFTS-REBSORTEN HABEN VIEL POTENTIAL FÜR DIE SEKTHERSTELLUNG

Innovative Ansätze wie die Nutzung von PIWIs, für die wesentlich weniger Pflanzenschutzmittel und dadurch auch bedeutend weniger Traktorfahrten in den Weinbergen nötig sind, werden von Verbrauchern mehrheitlich (50 Prozent) positiv wahrgenommen. Es ist davon auszugehen, dass die Zukunfts-Rebsorten mit steigender Verfügbarkeit zukünftig mehr Einzug in die Sektwelt haben werden.

2.1 Sektkultur in Zahlen – Infografik



Die Grafik zum Download finden Sie unter [diesem Link](#).

3. HOW TO SEKT – Ein Leitfaden für den perfekten Sektgenuss

Das **HOW TO SEKT** erklärt, wie man mit einfachen Tipps und Tricks das Beste aus jedem Sekt herausholt. Von Geschmacksrichtungen bis zum idealen Food-Pairing – entdecken Sie die Vielfalt von Sekt und genießen Sie ihn wie ein Profi auch zuhause.

AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN? VON BRUT NATURE BIS DOUX - UND WAS DAS EIGENTLICH BEDEUTET.

Sekt wird in sieben Geschmacksstufen unterteilt, die sich deutlich von denen des Weins unterscheiden. Dies liegt daran, dass die natürliche Kohlensäure und die meist ausgeprägtere Säure eines Sekts die Wahrnehmung der Süße abschwächt. Welche Geschmacksrichtung ein Sekt hat, entscheidet die Dosage. Die Dosage ist eine Mischung aus Zucker und Wein, die nach der zweiten Gärung dem Sekt hinzugefügt wird und entscheidend für die Geschmacksrichtung ist.

Man unterscheidet zwischen:

- **Brut Nature:** unter 3 g Restzucker / Liter
- **Extra Brut:** 0 – 6 g Restzucker / Liter
- **Brut:** weniger als 12 g Restzucker / Liter
- **Extra dry:** 12 – 17 g Restzucker / Liter
- **Trocken (dry, sec):** 17 – 32 g Restzucker / Liter
- **Halbtrocken (medium dry, demi sec):** 32 – 50 g Restzucker / Liter
- **Doux (süß, mild):** mehr als 50 g Restzucker / Liter

DIE IDEALE TEMPERATUR – WIE SOLLTE SEKT GELAGERT WERDEN UND WELCHE IST DIE OPTIMALE SERVIERTEMPERATUR?

Sekt sollte lichtgeschützt und kühl, ohne zu große Temperaturschwankungen gelagert werden, denn das kann die Qualität beeinträchtigen. Sekt entfaltet sein Aroma und seinen Geschmack am besten, wenn er gut gekühlt ist, also bei einer Trinktemperatur zwischen 6 und 10 °C, serviert wird. Wenn Sekt zu stark oder zu wenig gekühlt wird, kann er sich geschmacklich nicht entfalten. Deshalb sollte der Sekt idealerweise schonend ca. drei Stunden im Kühlschrank herunterkühlen.

Tipp für Spontane: Frappieren ist eine einfache Methode Sekt im Handumdrehen auf Trinktemperatur zu bringen. Einfach den Sekt in einen Kühler stellen, rundherum mit Eis und Wasser auffüllen und großzügig mit Salz bestreuen. Drehen Sie die Sektflasche am Flaschenhals für ein paar Minuten. Das Salz sorgt dafür, dass das Eis schneller schmilzt und somit in kürzerer Zeit viel Kälte abgibt.

WIE ÖFFNET MAN AM BESTEN EINE FLASCHE SEKT?

Um zu vermeiden, dass der Korken unkontrolliert herausschießt, sollte die Sektflasche gekühlt und vorsichtig, immer mit einer Hand über dem Korken, geöffnet werden. Zuerst wird die Agraffe (Drahtgestell) etwas gelockert, aber nicht entfernt werden. Die Flasche sollte in einem 45-Grad-Winkel gehalten werden, eine Hand auf dem Korken, die andere Hand umschließt den Flaschenboden. Die Flasche (nicht der Korken) wird dann langsam gedreht, bis der Korken mit einem leisen Zischen entweicht.

SEKTFLÖTE ODER WEINGLAS – WELCHES GLAS IST DAS RICHTIGE?

Die Frage, aus welchem Glas man Sekt idealerweise genießen sollte, ist abhängig vom Sekt-Typ. Das klassische Sektglas hat zur Glasöffnung hin eine schmale Form, womit die Oberfläche klein und der Luftaustausch gering bleibt. Für fruchtbetonte, junge Sekte sind diese schmal zulaufende Gläser gut geeignet, da sie sowohl die Perlage als auch die feinen Aromen länger erhalten. Gläser die etwas bauchiger sind und nach oben hin schmaler zulaufen, eignen sich insbesondere für länger gereifte Sekte, bei denen der Fokus stärker auf den Sekundär- und Tertiäraryomen liegt. Diese können sich besser in großen Gläsern entfalten. Und wie schenkt man am besten ein? Egal für welche Art Glas und Sekt Sie sich entscheiden, halten Sie das Glas in einem 45°-Winkel und schenken Sie langsam über die obere Glaswand ein. So wird ein Überschäumen vermieden, und die feine Perlage bleibt erhalten.

SEKT UND FOOD-PAIRING – WELCHE SEKTE HARMONIEREN MIT WELCHEN GERICHTEN?

Food-Pairing basiert auf dem Zusammenspiel von Aromen, Texturen und Geschmackseindrücken. Dabei spielen die Harmonien von süß, sauer, salzig, bitter, fettig und umami eine zentrale Rolle. Sekt bietet durch seine Vielseitigkeit zahlreiche Möglichkeiten, diese Elemente auszubalancieren oder hervorzuheben. Ob harmonisch oder kontrastreich, die richtige Kombination von Sekt und Speise hebt die Qualität beider Komponenten und schafft geschmackliche Highlights. Sekt kann weit über den Aperitif hinaus genossen werden und eröffnet als Essensbegleiter vielfältige Möglichkeiten. Einige davon haben wir Ihnen zusammengestellt:

Gleiches zu Gleichem

Die Intensität von Sekt und Speise sollte einander entsprechen. Ein leichter, perlend frischer Brut-Sekt passt z.B. hervorragend zu Salaten oder Meeresfrüchten, während ein kräftiger Rosé-Sekt ideal zu geschmortem Fleisch oder würzigen Gerichten passt. Cremige Sekte mit langer Hefelagerzeit ergänzen sich sehr harmonisch mit sahnigen Saucen oder milden Currys.

Säure & Salzigkeit

Die Kombination aus der lebendigen Säure des Sekts und der Salzigkeit der Speisen kann ein spannendes Geschmackserlebnis bieten. Ein Riesling-Sekt harmoniert beispielsweise hervorragend mit Austern oder gebeiztem Fisch.

Salzigkeit & Süße

Salzige Speisen lassen sich gut mit restsüßen Sekten kombinieren. Ein halbtrockener Sekt bringt die perfekte Balance zu leicht pikanten asiatischen Gerichten oder einer klassischen Portion Pommes frites.

Fett & Säure

Fettige Speisen wie Schweinebraten oder Käsespätzle brauchen die Frische und Säure eines Sektes, um den Gaumen zu beleben. Ein Brut-Sekt mit mineralischem Charakter schafft hier Balance und hebt die Aromen hervor.

Umami im Fokus

Umami-reiche Speisen wie beispielsweise ein Pilzrisotto oder Räucherfisch harmonieren mit gereiften Sekten, die selbst eine geschmackliche Komplexität mitbringen. Ein Jahrgangs- oder Reserve-Sekt mit nussig-hefigen Aromen ist eine hervorragende Wahl.

Süß & süßer

Der Sekt sollte immer etwas süßer sein als das Dessert. Ein extra trockener oder süßer Sekt passt ausgezeichnet zu Desserts wie Obsttarte oder Crème brûlée. Ein restsüßer Rosé-Sekt passt gut zu leichten Schokoladendesserts.

4. Veranstaltungstipps – Wo am Deutschen Sekttag gefeiert wird

Eine Übersicht der Veranstaltungen und Aktionen zum Sekttag 2026 finden Sie auf unserer Webseite unter: www.deutscher-sektverband.de/deutscher-sekttag

Wir freuen uns, wenn möglichst viele Sektbegeisterte am Deutschen Sekttag teilnehmen und stellen Ihnen das Key Visual des Deutschen Sekttags untenstehend zum Download bereit. Gerne stellen wir Ihnen auch weitere Format- und Farbvarianten auf Anfrage zur Verfügung.



[Download \(.png\)](#)



[Download \(.png\)](#)



[Download \(.png\)](#)



[Download \(.png\)](#)

FAZIT: SEKTGENUSS IN ALLEN FACETTEN ERLEBEN

Ob als stilvoller Aperitif, vielseitiger Speisenbegleiter oder prickelnde Basis für Cocktails – Sekt steht für Lebensfreude, Genuss und Geselligkeit. Beim Deutschen Sekttag am 9. Mai 2026 bietet sich die perfekte Gelegenheit, die Vielfalt und Qualität deutscher Sekte in all ihren Facetten zu entdecken. Ganz gleich, ob klassisch oder modern, mit oder ohne Alkohol – Sekt bringt Genussmomente in jede Runde. Lassen Sie die Korke knallen, stoßen Sie an und feiern Sie mit: IT'S ALL ABOUT SEKT!

Über den Verband Deutscher Sektkellereien e.V.

Der Verband Deutscher Sektkellereien e.V. (VDS) repräsentiert rund 95 Prozent der Sektherstellung in Deutschland und engagiert sich seit über 130 Jahren für die allgemeinen gewerblichen Interessen seiner Mitglieder auf nationaler und internationaler Ebene. Als Wirtschaftsverband übernimmt der VDS darüber hinaus die Aufgabe, in fachlichen und rechtlichen Fragen zu beraten und setzt sich dafür ein, dass deutsche Sektprodukte aufgrund ihrer Vielseitigkeit, Innovationskraft und Qualität weltweit ein hohes Ansehen genießen. Der Verband Deutscher Sektkellereien e.V. verfolgt keine eigenwirtschaftlichen Zwecke.

Kontakt:

Verband Deutscher Sektkellereien e.V.
Sonnenberger Straße 46, 65189 Wiesbaden
Tel.: +49 611 521034
E-Mail: info@deutscher-sektverband.de
Webseite: www.deutscher-sektverband.de

