

## Crémant – Champagner Methode

Die Sektherstellung nach dem klassischen Champagnerverfahren hat eine über einhundert Jahre lange Tradition an der Saar.

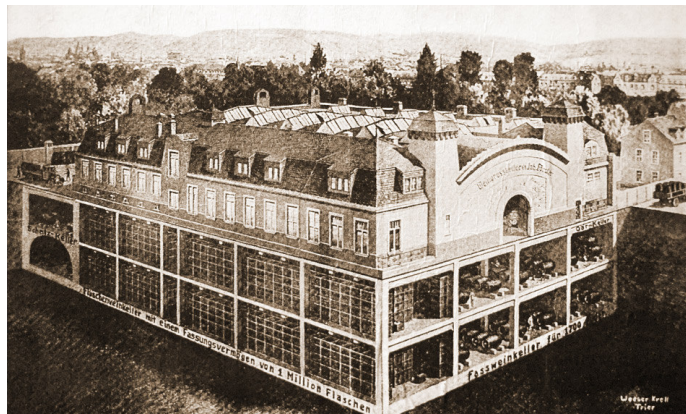
1877 wurde der Sekt-Pionier Adolf Wagner als Sohn eines saarländischen Bierbrauers geboren.

Josef Wagner - der weinbegeisterte Vater - sandte 1900 seinen Sohn zur Schaumweinausbildung nach Reims, dem Zentrum des französischen Champagners.

Nach seiner Rückkehr an die Saar begann er auf der Basis von Rieslingweinen der Saar, Schaumwein nach klassischer Méthode herzustellen.



Bereits 1966 wurden die ersten Lauer-Weine auf Schloss Saarfels in Serrig zu Crémant veredelt.



1984 übernahm Peter Lauer II. gemeinsam mit 31 Partnern die historische Weinkellerei Joh. Förster in Trier.

Hier werden bis heute der *Saar-Riesling-Sekt* sowie die lange hefegeigten *Reserve-Crémants* hergestellt.

Unter dem historischen Jugendstilhaus finden sich ausgedehnte mehrstöckige Gewölbekeller, die ideal zur Sektreifung und dem Verfahren des Handrüttelns auf Rüttelpultern geeignet sind.

Die Lauer-Sekte reifen hier bei 8-10 °C in dunklen Kellern meist 14-20 Monate bevor sie dégorgiert werden.

