



# Hattermer

## Kontakt

Sektmanufaktur Hattermer –  
Wein- und Sektgut Nikolaushof  
Ockenheimer Straße 8  
55435 Gau-Algesheim  
Tel. 06725-2872  
www.hattermer-sekt.de  
info@hattermer-sekt.de

## Besuchszeiten

Mo.-Sa. 10-18 Uhr  
in den Wintermonaten  
Gutsausschank geöffnet  
(Termine siehe Webseite)

## Inhaber

Klaus Hattermer

## Betriebsleiter

Klaus & Anja Hattermer

## Kellermeister

Anika Hattermer-Müller

## Außenbetrieb

Klaus Hattermer


## Rebfläche

19 Hektar

Anja und Klaus Hattermer führen das in Gau-Algesheim gelegene Wein- und Sektgut Nikolaushof. Sie werden heute im Betrieb unterstützt von Tochter Anika und ihrem Ehemann Johannes. Anika Hattermer-Müller hat mit dem Jahrgang 2015 ihre eigene Sektlinie „Sektmanufaktur Hattermer“ gegründet. Die Weinberge der Hattermers liegen in den Gau-Algesheimer Lagen Goldberg und Johannisberg. Angebaut werden vor allem Weißburgunder, Grauburgunder, Riesling, Spätburgunder und Chardonnay. Die Grundweine werden teilweise im Holz ausgebaut, alle Sekte werden brut oder überhaupt nicht dosiert.



## **Kollektion**

Eine spannende Kollektion präsentierten die Hattermers zum Debüt im vergangenen Jahr mit kompakten Weinen und interessanten Sekten. Der Pinot Blanc in der brut nature-Variante hatte uns im vergangenen Jahr besonders beeindruckt, wir konnten den druckvollen, zupackenden 2015er dieses Jahr erneut verkosten. Fast noch etwas besser, bei gleicher Bewertung, gefällt uns der Chardonnay-Sekt, zeigt feine Frische, reintonige Frucht, ist füllig und harmonisch, elegant und strukturiert. Der Pinot Blanc überzeugt auch in der Brut-Version, zeigt reife Frucht, ist harmonisch und süffig. Auch beim Riesling gefällt uns die weniger dosierte Variante etwas besser: Der Brut aus dem Jahrgang 2016 zeigt feine reife Rieslingfrucht, ist frisch und zupackend, besitzt feine Frucht und Grip, die trockene Variante ist geradlinig und zupackend, betont süffig, was auch für den rauchigen trockenen Blanc de Noir-Sekt gilt. Unter den Weißweinen ist der Riesling S aus dem Goldberg unser Favorit, ist würzig und eindringlich, frisch, fruchtbetont und zupackend. Sehr gut ist der 2016er Spätburgunder S aus dem Goldberg, wie schon im Vorjahr der 2014er, zeigt reintonige Frucht, rote Früchte, ist kraftvoll und zupackend, klar und strukturiert. 

## Weinbewertung

- 87** 2015 Pinot Blanc Sekt brut nature | 13%/12,90€
- 84** 2016 Pinot Blanc Sekt brut | 12,5%/12,90€
- 85** 2016 Riesling Sekt brut | 12,5%/12,-€
- 87** 2017 Chardonnay Sekt brut | 13%/12,50€
- 83** 2018 Riesling Sekt trocken | 13%/10,-€
- 83** 2018 „Blanc de Noir“ Sekt trocken | 13%/10,-€
- 82** 2019 Blauer Silvaner trocken „Edition“ Gau-Algesheimer | 13%/6,-€
- 81** 2019 Weißburgunder trocken „Edition“ Gau-Algesheimer | 13%/5,40€
- 84** 2019 Riesling „S“ trocken Gau-Algesheimer Goldberg | 13%/10,20€
- 81** 2019 Grauburgunder halbtrocken | 12,5%/4,50€
- 80** 2018 Dakapo trocken „Edition“ | 13%/5,80€
- 85** 2016 Spätburgunder „S“ trocken Gau-Algesheimer Goldberg | 13%/11,20€

