

Neuer Kellermeister bei der Schaufelberger Sektmanufaktur

Die Schaufelberger Sektmanufaktur freut sich über ihren neuen Kellermeister Matthias Bollig. Der 24-jährige ist seit Juli 2024 im Betrieb und wird vom bisherigen Kellermeister Gerd Mertesdorf in die Kunst der Sektherstellung eingeweiht.

Bollig stammt aus einem familiengeführten Nebenerwerbsweingut in Brauneberg-Filzen und hat Weinbau und Önologie in Geisenheim studiert, in Kürze wird er dort seinen Master abschließen. Praxiserfahrung sammelte er unter anderem in der Winzergenossenschaft Mayschoß, im Weingut Emrich-Schönleber sowie an der Universität für Bodenkultur Wien.

Die Kellerarbeit wird Schritt für Schritt an ihn übergeben, Gerd Mertesdorf wird nach über 40 Jahren Einsatz aus Altersgründen künftig etwas in den Hintergrund treten, steht dem Betrieb allerdings nach wie vor mit Rat und Tat zur Seite. „Ich freue mich, mein Wissen über die Sektbereitung an einen engagierten und wissbegierigen jungen Kellernachfolger weitergeben zu können.“, so Mertesdorf.



Foto: Schaufelberger Sektmanufaktur

Über die Schaufelberger Sektmanufaktur

Der Betrieb ist der Nachfolgebetrieb der 1980 gegründeten Brauneberger Sektkellerei und übernahm diese im Jahr 2022. Die Sektmanufaktur ist hauptsächlich auf die Lohnversektung und Lohnverperlung ausgerichtet. Derzeit werden jährlich rund 100.000 Flaschen Sekt und 150.000 Flaschen Secco hergestellt. Mittlerweile kann Secco auch mit BVS-Verschluss gefüllt werden, zudem wird die Kapazität für Sekt und Secco erweitert. Neben der Lohnversektung in traditioneller Flaschengärung finden in der Kellerei regelmäßig Veranstaltungen wie die „Magische Sektprobe 2.0“ mit neuer Zaubershow statt. Mehr Infos unter www.schaufelberger-sekt.de

Kontakt: Schaufelberger Sektmanufaktur | Weingartenstraße 24 | 54472 Brauneberg

Mail: info@schaufelberger-sekt.de | Telefon: 06534/18130