



## Deutschlandpremiere: „Orange“ Sekt

Die erst 2011 gegründete Strauch BIO-Sektmanufaktur konnte auch in diesem Jahr unter den kritischen Zungen der Prüfer Eichelmann und Gault & Millau bestehen. Mit Zero Brut Nature ohne Dosage und ohne Zugabe von Schwefel, sowie mit Rosé Brut überzeugten die jungen BIO-Sektmacher Tim Weißbach und Isabel Strauch-Weißbach und erhielten 2 bzw. 2,5 Trauben als Auszeichnung.

### Ihre neuesten Kreationen sind:



**STRAUCH BRUT**,  
eine frische Cuvée,  
speziell für den Handel  
und die Gastronomie



**CUVÉE PINOT ORANGE Brut Nature**  
- der einzigartige erste **BIO-ORANGESEKT**  
Deutschlands.

- 12 Tage auf der Maische vergoren
- 24 Monate im Barrique gereift
- 48 Monate Hefelager in der Flasche

Man darf gespannt bleiben, was den innovativen Strauchs noch alles einfallen wird, die bereits jetzt als Geheimtipp gehandelt werden.

Verkosten kann man beides auf der ProWein im März am Stand der Traditionellen Klassischen Flaschengärer **Halle 14 F79**.

Auch personell wurde das Team verstärkt. Herr Christoph Noeller, der über langjährige Erfahrung im Bereich Marketing und Vertrieb verfügt, übernimmt die Vertriebsleitung der STRAUCH-Sektmanufaktur zum 1. März diesen Jahres.

Weitere Informationen erhalten Sie unter: [www.strauch-sektmanufaktur.de](http://www.strauch-sektmanufaktur.de)