

ZWEI QUALITÄTEN FÜR EINE STARKE MARKE

Neue Impulse für den Premiumsektmarkt durch zwei unterschiedliche Linien:



LES PREMIERS
Belebende und frische
Kompositionen für festliche
Anlässe jeder Art.



LES GRANDS
Elegante und charakter-
starke Kompositionen
für den ganz besonderen
Genussmoment.

QUALITÄT DURCH TRADITION DER HERSTELLUNGSPROZESS

7. AUSSTATTUNG

Letzter Schritt der Produktion
ist die Ausstattung, bestehend
aus Kapsel, Halsschleife und
Etikett.

1. ABFÜLLUNG

der Flaschen (Cuvée, Fülldosage und
Reinzuchthefer) und Verschluss mit einem
Kronkorken.

2. GÄRUNG

findet in der Flasche
statt, sodass sich die
Hefe absetzt.

3. RÜTTELPULT

Die Flaschen stehen fast
waagrecht im Rüttelpult;
durch Rütteln und Stei-
lerstellen der Flaschen
sammelt sich die Hefe im
Flaschenhals.

TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

6. VERSANDDOSAGE

Durch Zugabe der Ver-
sanddosage erhält der
Sekt seinen geschmack-
lichen Charakter.
Anschließend wird die
Flasche verkorkt und
mit Agraffe gesichert.

5. DEGORGIERUNG

Nach Entfernung des Kronkorkens
treibt der gefrorene Hefepropfen
heraus.

4. KÄLTESOLE

Durch Eintauchen der Flaschen in Kältesole
friert der Hefepropfen am Kronkorken fest.

WAHRE SEKTKULTUR SEIT 1838



Geldermann ist die deutsche Premium-
sektmarke mit französischen Wurzeln
und einer authentischen Sektkultur aus
der Champagne.

1838

GRÜNDUNG GELDERMANN
William Deutz und Peter
Geldermann gründen ein
Champagnerhaus in Ay,
Frankreich.

1925

UMZUG NACH BREISACH
Geldermann findet seine
endgültige Heimat im
badischen Breisach.

2003

**AUFNAHME IN DER FAMILIE
DER ROTKÄPPCHEN-MUMM
SEKTKELLEREIEN**

Geldermann wird Teil der
Rotkäppchen-Mumm Sekt-
kellereien. Die Tradition von
Geldermann lebt ungebrochen
weiter: höchste Qualität mit
traditioneller Flaschengärung.

2017/18

**LAUNCH VON ZWEI
PRODUKTLINIEN**

Das Haus Geldermann
stellt die Weichen für
die Zukunft. Start von
„Les Premiers“ und
„Les Grands“ mit unter-
schiedlichen Reifezeiten.

DEUTSCH-FRANZÖSISCHE HANDWERKSKUNST – DER CHEF DE CAVE

Seit 1991 zeigt Marc Gauchey sein Gespür
für einzigartige und aufregende Geschmacks-
kompositionen bei Geldermann.

» Ich freue mich die Handschrift des Hauses
mit Herz und Seele weiterzutragen.«


MARC GAUCHEY, CHEF DE CAVE



EGGERS & FRANKE
Handelsgesellschaft mbH
Wienerbergstraße 7, A-1100 Wien


EGGERS & FRANKE
WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1864

Telefon +43 1 361 4000
Bestellfax +43 1 361 4000-99
E-Mail office@egfra.at

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE

www.egfra.at



Geldermann

WAHRE SEKTKULTUR SEIT 1838



Les Grands

NEUE PREMIUMAUSSTATTUNG FÜR UMSATZSTARKE GENUSSMOMENTE



Luxuriöses
Etikettenpapier
mit Seidenhaptik

Die Halsschleife repräsentiert
das Gründungsjahr 1838
in der Champagne und
gewährleistet die Sorten-
erkennbarkeit auch im Kühler

Das Etikett trägt
die Handschrift des
Chef de Cave und
sorgt für eine klare
Sortenerkennbarkeit



DER CHARAKTERSTARKE PREMIUMSEKT MIT UNVERKENNBARER NOTE

- Ausgewählte Weine der Rebsorten Pineau de Loire, Chardonnay und Pinot Noir verleihen Geldermann Grand Brut einen edlen und ausgewogenen Geschmack
- Zwei Jahre bei traditioneller Flaschengärung gereift, überzeugt dieser kraftvolle Premiumsekt durch ausgeprägte frische Aromen und feine Gebäcknoten



DER PREMIUMSEKT FÜR EIN ZARTES GESCHMACKSERLEBNIS FÜR GENIESSER

- Carte Blanche ist eine erlesene Komposition aus Weinen der Rebsorten Pineau de Loire, Chardonnay, Pinot Noir und Ugni Blanc
- Zwei Jahre bei traditioneller Flaschengärung gereift, präsentiert sich dieser edle Premiumsekt mit einer belebenden Perlage und feinen Noten von weißen Früchten wie Birne und Pfirsich

GELDERMANN LES GRANDS WAHRE SEKTKULTUR FÜR IHRE GÄSTE



DER ROSÉ PREMIUMSEKT FÜR GENUSS- VOLLE MOMENTE

- In Geldermann Grand Rosé sec vereinen sich die Rebsorten Pineau de Loire, Chardonnay, Pinot Noir und Ugni Blanc zu einem facettenreichen Geschmackserlebnis
- Zwei Jahre bei traditioneller Flaschengärung gereift, überzeugt dieser edle Premiumsekt durch ein fruchtiges Waldbeeraroma und eine fein eingebundene Säure