

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 charakterstarke
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 Steilerstellen der Flaschen sammelt sich die Hefe im Flaschenhals.

TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

6. VERSANDDOSAGE

Durch Zugabe der Versanddosage erhält der Sekt seinen geschmacklichen 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 Premiumsektmarke 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 Sektkellereien. 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 unterschiedlichen Reifezeiten.

DEUTSCH-FRANZÖSISCHE HANDWERKSKUNST – DER CHEF DE CAVE

Seit 1991 zeigt Marc Gauchey sein Gespür für einzigartige und aufregende Geschmackskompositionen 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