BRUUT & BRUIZEND

Sekt aus den Niederlanden? Sie wagte es: die Pionierin Silvia Anthonj. Sie war eine leidenschaftliche Quereinsteigerin in das Weingeschäft, eine Bio-Pionierin und konsequente Puristin: Silvia Anthonj – in Deutschland besser bekannt unter ihrem Pseudonym Cordula Eich (1970–2023). Sie hat mit ihrem Sektprojekt MinZeven Grenzen verschoben – geografisch, önologisch und menschlich.

Silvia Anthonj konnte fünf Jahrgänge ernten und in Lelystad versektet auf die Flasche bringen – Seite an Seite mit unseren Eltern, deren Expertise und Freundschaft Silvia stets begleitet haben. Aus dieser intensiven Zusammenarbeit entstanden nicht nur außergewöhnliche Schaumweine, sondern auch eine tiefe Verbundenheit zwischen unseren Familien. Silvia konnte ihre letzten Jahrgänge nicht mehr selbst auf den Markt bringen – sie ist 2023 friedlich von uns gegangen. Doch sie hinterließ uns einen Herzenswunsch: Ihre letzte Edition sollte von Genießern und Wissbegierigen getrunken werden.

So bat sie uns, die Fertigstellung ihrer letzten Edition – der „Edition Gold“ – zu übernehmen. Nach vielen Jahren auf der Hefe können die letzten Flaschen der Jahrgänge 2019 und 2020 endlich genossen werden. Die Vorgängerjahrgänge wurden bereits mehrfach ausgezeichnet – unter anderem als „Bester Wein der Niederlande“ (Perswijn) – und fanden auch international große Anerkennung. Umso mehr freut es uns, dass auch die Gold Edition von Falstaff Wine Magazin erneut hervorragend bewertet wurde. Die Jahrgänge 2021 und 2022 benötigen noch etwas Zeit und lagern zur Zeit noch auf der Hefe in unserem Sektkeller.



WISSENSWERTES

REBSORTE
Hibernal, Sauvignac, Souvignier Gris

HEFELAGER
Mind. 60 Monate

HERKUNFT
Lelystad (Provinz Flevoland, Niederlande),
7 Meter unter dem Meeresspiegel

BODEN
Muschelhaltiger Zavel (lehmiger Sandboden) bis ca. 3 m Tiefe,
darunter ca. 9 m Torf

VINIFIZIERUNG
Handlese | unfiltriert | BSA | Ganztraubenpressung | Spontangärung

TRAUBENLESE	DEGORGIERT
September 2019	Oktober 2025
September 2020	Oktober 2026

DOSAGE	SÄURE	ALKOHOL
2019: Brut Nature | 1 g/l	7,3 g/l	12 % Vol.
2020: Brut Nature | 2 g/l	7,4 g/l	12 % Vol.







ALLES ÜBER MINZEVEN

Ein außergewöhnlicher Ort, eine kompromisslose Idee. Mit der Veröffentlichung ihres „Super Schoppen Shopper" Weinführers lieferte Silvia Anthonj eine pragmatische Orientierungshilfe für den Weineinkauf im Supermarkt. Das Werk fiel vor allem durch seine unkonventionelle Tonalität und seinen Mut zur klaren Meinung auf. Die Weinwelt wurde schnell auf die Marketingexpertin aufmerksam. Ihre Leidenschaft für Wein führte sie anschließend in die Jury des Fasswein-Wettbewerbs der World Bulk Wine Exhibition in Amsterdam und an die Hochschule Geisenheim, wo sie als Gastdozentin für digitale Medien agierte.

Als Gründerin ihres eigenen Sektprojekts in den Niederlanden verwirklichte sie einen Lebenstraum. Sieben Meter unterhalb des Meeresspiegels erschuf sie mit ihrem Mann Willem „MinZeven". Das Sekthaus war spezialisiert auf hochwertige Schaumweine aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten. Auf einem halben Hektar im ökologischen Schutzgebiet bei Lelystad bauten die beiden PIWIs wie Hibernal, Sauvignac und Souvignier Gris an – ohne Spritzmittel, ohne Kupfer, dafür mit Molke, Quark und viel Geduld. Der gesamte Ausbau erfolgte unter strengsten natürlichen Bedingungen: mit autochthonen Hefen, langer Reife, unfiltriert, nicht geschwefelt und ohne Dosage.

UNTERSTÜTZUNG VON VOLKER RAUMLAND

Für das Projekt arbeitete Silvia Anthonj intensiv mit Volker Raumland zusammen. Er beriet die begeisterte Jungwinzerin und unterstützte sie von Beginn an. Mit den Jahren entstand eine enge Freundschaft zwischen den beiden Familien.
„Silvia kam damals zu uns ins Sekthaus und hat ihr Projekt präsentiert. Sie hatte gerade ihre erste, richtige Ernte hinter sich und wunderbare Grundweine gemacht. Mich hat ihre Konsequenz von Anfang an beeindruckt. Das Arbeiten mit PIWIs fand ich ebenfalls spannend. So haben wir die Grundweine verkostet, in Barriques gelagert und später versektet. Wir haben mit meinen sehr traditionellen, mobilen Instrumenten gearbeitet. Die Sekte wurden warm degorgiert. Alles war geprägt von Handarbeit und Leidenschaft" so Volker Raumland.

BRUUT & BRUIZEND GOLD

In unserem Sektkeller reifen nun die letzten Jahrgänge der MinZeven Sekte. Der Zeitpunkt ist gekommen, um Silvia Anthonjs Vermächtnis – den Bruut & Bruizend Gold – in die richtigen Hände abzugeben. „Willem ist es ganz wichtig, dass diese Sekte von Menschen getrunken werden, die Freude an Silvias kompromisslosen und puren Sektstilistik haben. Die Qualität des Sekts ist über jeden Zweifel erhaben. Für Silvia war „MinZeven" ein wichtiger Teil ihres Lebens, das sie in Zeiten schwerster Krankheit buchstäblich getragen hat. Die Reben und der Sekt gaben ihr stets Kraft. Sie war in so vieler Sicht ein Vorbild für uns – eine echte Kämpferin und leidenschaftliche Sektbotschafterin".

Deshalb geht auch ein Teil der Erlöse aus dem Verkauf der Bruut & Bruizend Gold Flaschen an die „Rexrodt von Fircks Stiftung", die sich krebskranken Müttern und ihren Kindern widmet – eine stille Hommage an Silvia Anthonj und ihre Stärke im Umgang mit der Krankheit.