



## FÜHRUNGSVARIANTEN BEI GELDERMANN

„LES GRANDS“ – Führung und 3er Verkostung unserer Bestseller im historischen Gewölbekeller  
Steigen Sie hinab in die historischen Gewölbekeller unter dem Münsterberg und entdecken Sie, wie Premiumsekt nach traditioneller Flaschengärung entsteht. Drei ausgewählte Cuvées aus unserer Les Grands-Reihe warten darauf, von Ihnen verkostet zu werden.

Erfahren Sie mehr über die deutsch-französischen Wurzeln der Marke und spüren Sie, warum Geldermann seit Generationen für echte Sektkultur steht.

Preis: 18 € pro Person / Dauer: 90 Minuten

„SANTÉ“ – Die Geldermann Erlebnisführung mit Korkenknall und Klingenstahl

Entdecken Sie die historischen Gewölbekeller unter dem Münsterberg und erleben Sie Premiumsekt in einer Führung voller Charme, Humor und überraschender Einblicke.

Der Höhepunkt: Die Sabrage, die Tradition und Show perfekt vereint und garantiert für staunende Gesichter sorgt. Den frisch geöffneten Sekt verkosten Sie direkt danach.

Ideal für neugierige Genießer, Eventgruppen und Firmen.

Preis: 19 € pro Person / Dauer 90 Minuten

„CUVÉE BADEN“ – Traditionelles Sekthandwerk trifft badische Seele

Diese Führung zeigt, wie badisches Terroir, traditionelle Flaschengärung und französische Sektkunst zusammenwirken. In den historischen Gewölbekellern unter dem Münsterberg erfahren Sie, was badische Sekte auszeichnet: Rebsorten, Bodenarten, Mikroklima und die Unterschiede zwischen Crémant, Champagner und Winzersekt.

Bei der anschließenden Verkostung präsentieren vier badische Geldermann Premiumsekte die Vielfalt und Eleganz der Region im Glas. Ideal für Einheimische, Reisende und Gruppen.

Preis: 25 € pro Person / Dauer 90 Minuten

„CONNAISSEUR“ – Die Geldermann Führung für Feinschmecker: Wissen und Genuss vor Ort erleben

Diese Führung bietet einen Zugang zur Welt des Premiumsekts, den man sonst nur in Fachkreisen erlebt.

In den historischen Gewölbekellern unter dem Münsterberg erhalten Sie tiefgehende Einblicke in die traditionelle Flaschengärung, von Hefestämmen und Autolyse bis zu Druckverläufen und Reifekurven.

Ergänzend beleuchten wir Dosage-Stilistik, sensorische Einflussfaktoren und die charakteristische Ausdruckskraft unserer wichtigsten Rebsorten.

Die anschließende Verkostung umfasst sechs ausgewählte Cuvées, darunter Jahrgangssekte und seltene Spezialitäten, die nur in diesem Rahmen präsentiert werden. Dieses Format richtet sich an anspruchsvolle Genießer, die höchste Qualität und maximale Tiefe erwarten.

Preis: 59 € pro Person / Dauer 120 Minuten