



Ressort: Reise & Tourismus

## Das Sektgut Heim in Neustadt an der Weinstraße

Neustadt an der Weinstraße, 21.03.2025 [ENA]

Wer aus dem Pfälzer Wald kommend durch Neustadt in Richtung Mussbach fährt den führt sein Weg unweigerlich an der Villa des Sektgutes Heim vorbei. Man ist wie elektrisiert beim Anblick des Gebäudes. Jetzt heißt es stehen bleiben und Auto, Fahrrad oder die Wanderschuhe nach rechts in den Hof der Villa zu lenken. Ein unvergessliches Erlebnis im weitläufigen Anwesen nimmt seinen Anfang.

Das Sektgut Heim in Neustadt an der Weinstraße – 4 Generationen, Tradition, Eleganz und exzellente Sekte:

Das Sektgut Heim ist eine wahre Institution in Neustadt an der Weinstraße und steht seit nunmehr 39 Jahren für herausragende Sektherstellung. Gegründet wurde das Familienunternehmen 1985 mit dem Ziel, Sekte von außergewöhnlicher Qualität zu produzieren. Heute ist es weit über die Grenzen der Region hinaus bekannt und geschätzt.

Eine Villa mit Geschichte:

Das Sektgut ist in einer prachtvollen Villa aus der Gründerzeit untergebracht, die mit ihrer eleganten Architektur und ihrem stilvollen Ambiente beeindruckt. Das geschichtsträchtige unter Denkmalschutz stehende Gebäude bietet die perfekte Kulisse für die traditionsreiche Sektherstellung, die hier mit viel Hingabe und Handwerkskunst betrieben wird. Die Villa selbst strahlt eine Atmosphäre von Exklusivität und Gemütlichkeit aus und lädt Besucher dazu ein, sich in stilvoller Umgebung dem Genuss hinzugeben.

Der imposante Gewölbekeller als Eventlocation:

Ein besonderes Highlight des Sektguts Heim ist der beeindruckende Gewölbekeller. Dieser weitläufige, historisch anmutende Raum bietet nicht nur optimale Bedingungen für die Reifung der edlen Tropfen, sondern dient auch als stilvolle Eventlocation. Der riesige Keller ist mit seiner besonderen Akustik und seinem einzigartigen Ambiente der perfekte Ort für Veranstaltungen aller Art – von Hochzeiten über Firmenfeiern bis hin zu kulturellen Events. Bis zu 120 Gäste finden hier Platz, um in besonderem Flair zu feiern und zu genießen.

Genuss in der Parkanlage – Sekt & mitgebrachtes Essen:

Ein weiteres Highlight des Sektguts Heim ist die wunderschöne Parkanlage, die direkt an das Gut angrenzt. Hier können Besucher ihr selbst mitgebrachtes Essen genießen und dazu in der Vinothek eine oder mehrere Flaschen des hauseigenen Sekts erwerben. Die weitläufige Grünanlage bietet zahlreiche Möglichkeiten, um

---

### Redaktioneller Programmdienst: European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16  
D-85055 Ingolstadt  
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660  
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661  
Email: [contact@european-news-agency.com](mailto:contact@european-news-agency.com)  
Internet: [european-news-agency.com](http://european-news-agency.com)

### Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



..... International Press Service.....

sich zu entspannen und die idyllische Atmosphäre in vollen Zügen auszukosten. Ob ein romantisches Picknick oder ein geselliges Beisammensein mit Freunden – die Kombination aus exquisitem Sekt und der malerischen Umgebung sorgt für ein unvergessliches Erlebnis.

Vier Methoden der Sektherstellung:

Das Sektgut Heim beherrscht die Kunst der Sektherstellung in unterschiedlichen Verfahren:

1. Die traditionelle Flaschengärung – Die aufwendigste Methode, bei der der Sekt direkt in der Flasche gärt und durch händisches oder maschinelles Rütteln verfeinert wird.
2. Die Transvasiermethode – Eine Variante der Flaschengärung, bei der der Sekt nach der Gärung in eine neue Flasche umgefüllt wird.
3. Das Charmat-Verfahren – Hier erfolgt die Gärung in großen Drucktanks, was zu einer frischen und fruchtigen Stilistik führt.
4. Das Karbonisierungsverfahren- Hier wird dem vergorenen Wein Kohlensäure zugefügt. Es entsteht der meist als Secco bezeichnete Schaumwein, der weniger Kohlensäure als Sekt hat.

Eine unvergessliche Sektprobe:

Wer das volle Spektrum der Heim'schen Sekte erleben möchte, sollte sich eine der beliebten Sektproben nicht entgehen lassen. Im Rahmen einer Kellereiführung werden sechs verschiedene Sekte verkostet, bei denen sich vor allem der Weißburgunder Extra Dry als herausragend erwiesen hat. Dieser besticht durch seine feine Perlage und seine komplexen Aromen von hellen Blüten, Ananas, Heu und grüner Banane.

Fazit:

Das Sektgut Heim ist eine Perle der Pfalz und vereint Tradition, Handwerkskunst und Gastfreundschaft auf höchstem Niveau. Die historische Villa, der imposante Gewölbekeller, die einladende Parkanlage und die exzellenten Sekte machen es zu einem Muss für Genießer und Eventbesucher gleichermaßen. Ein Besuch lohnt sich in jedem Fall – sei es für eine Sektprobe, ein stilvolles Event oder einfach nur, um in schöner Umgebung einen erstklassigen Sekt zu genießen.

[Bericht online lesen:](https://italynews.en-a.eu/reise_tourismus/das_sektgut_heim_in_neustadt_an_der_weinstrasse_-90980/)

[https://italynews.en-a.eu/reise\\_tourismus/das\\_sektgut\\_heim\\_in\\_neustadt\\_an\\_der\\_weinstrasse\\_-90980/](https://italynews.en-a.eu/reise_tourismus/das_sektgut_heim_in_neustadt_an_der_weinstrasse_-90980/)

**Redaktioneller Programmdienst:  
European News Agency**

Annette-Kolb-Str. 16  
D-85055 Ingolstadt  
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660  
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661  
Email: [contact@european-news-agency.com](mailto:contact@european-news-agency.com)  
Internet: [european-news-agency.com](http://european-news-agency.com)

**Haftungsausschluss:**

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



..... International Press Service.....

Redaktion und Verantwortlichkeit:  
V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDSStV: Rainer Welker

---

**Redaktioneller Programmdienst:  
European News Agency**

Annette-Kolb-Str. 16  
D-85055 Ingolstadt  
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660  
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661  
Email: [contact@european-news-agency.com](mailto:contact@european-news-agency.com)  
Internet: [european-news-agency.com](http://european-news-agency.com)

**Haftungsausschluss:**

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.