

# Edelschäumer und andere Entdeckungen

## Große Weinverkostung im Frankfurter Palmengarten

Australischer Champagner, ein Top-Spanier, der auch Süßwein kann und ein absichtlich guter Crémant. Das und noch mehr gab es bei einer großen Fachverkostung im Gesellschaftshaus des Frankfurter Palmengartens zu erleben, wo über 50 Winzer, Repräsentanten und Önologen ihre aktuellen Jahrgänge, Kollektionen und Highlights präsentierten.



Warum sind Weinverkostungen so wichtig? Weil man Neues und Gutes entdecken kann und weil man manche Weine als weniger interessant vernachlässigen darf. Und natürlich weil man als Vorkoster den Lesern Empfehlungen weitergeben darf, die ihnen als Information und Einkaufshilfe nützlich sein können. Die Weinhändler Wein Wolf aus Bonn und Beesdo & Cap aus Wertheim vertreten eine breite Palette, von Partyweinen bis hin zu hochpreiseigen Premiummarken. Am meisten gesucht sind Weine der soliden und gehobenen Mittelklasse, die bezahlbar sind. Dazu gehört ganz bestimmt **José Pariente** aus der Region Rueda. In Spanien ist er in Top-Restaurants gelistet, hier in Deutschland kennt ihn kaum jemand. Sein **Verdejo** ist exemplarisch und gehört zu den besten Vertretern dieser Spezies, gleiches gilt für den feinen **Sauvignon Blanc**, der nicht überzüchtet ist und durch Frische und Mineralität hervorsteicht (beide Weine um die 10 €). Der fabelhafte **Finca Las Comas** ist ein Spitzen-Verdejo aus einer Einzellage und duftet nach frischen Kräutern, Wiesenblumen und Fenchel. Die stark limitierte Edelson ist kaum für unter 39 € zu bekommen. Dessertweine können nerven, sind oft pappig und klebrig und einfach nur banal süß. Alles andere als eindimensional zeigt sich der feinfruchtige, elegante, salzig frische Aposionado von José respektive Victoria Pariente, den man auch gut solo trinken kann.



**Crémant** kann so ziemlich alles sein, schwach, mittelmäßig oder sehr gut. Beim Champagner ist es ja auch nicht viel anders. **Langlois** von der Loire ist ein bemerkenswerter Erzeuger. Die Schaumweine zeichnen sich durch eine konsistente feine Perlung, Frische und trinkfreudige Saftigkeit aus. Der **Vintage** macht Spaß, der **Cadence Extra Brut** noch etwas mehr (der Rosé erfüllte nicht unsere Erwartungen). Die geschmackliche (nicht die preisliche) Krönung des

Sortiments ist für uns die **Réserve Brut**, die nur in besonders guten Jahren abgefüllt wird. Flaschengärung mit 36 Monaten Hefelager. Sehr feine persistente Perlage, trockene Finesse. Als frühlingshafter Aperitif hervorragend, aber auch als Essensbegleitung für ein leichtes Menü. Die Perlen der Sektmanufaktur Langlois aus Saumur kosten je nach Qualität zwischen 14 und 22 €.



Champagner aus Australien? Darf das überhaupt sein? Alles, was den Namen „Champagne“ trägt und nicht aus dem kontrollierten Gebiet kommt, unterliegt strengster Beobachtung und zieht umgehend juristische Konsequenzen nach sich. Wer auch nur im Ungefähren den Namen Champagne benutzt wird abgemahnt. Das australische Unternehmen **Penfolds**, das mit leicht zugänglicher Ware, aber auch kostspieligen Edelbrands auf dem Markt ist, kennt sich natürlich aus und würde kein

Risiko eingehen. Der Champagner von Penfolds entstand in Zusammenarbeit mit dem Champagnerhaus **Thiénot**, wobei beide Namen auf dem Etikett stehen. Es gibt bereits drei weißgekelterte Champagner aus dieser französisch-australischen Verbindung, doch im Palmengarten wurde der neue **Rosé** (45% Chardonnay, 45% Pinot Meunier, 10% Pinot Noir) präsentiert. Feinstes Mousseux, sehr harmonisch und elegant. Die zartrosa Farbe signalisiert keineswegs Süße, der Champagner schmeckt schön trocken. Eine Entdeckung, die aber auch einen Preis zwischen 85 und 95 € verlangt.

Ludwig Fienhold

VULKANWEINE IM JUWEL AM MAIN

<https://www.fienholdbiss.de/wp-content/uploads/2024/05/Vulkanweine-am-Main-1.m4v>