

# Champagner: Entdeckungen & Geheimtips

**Große Verkostung:**

**Eine Flut an Finesse**

**im Frankfurter Hof**

Wer glaubte schon alles zu kennen, wurde bei dieser Champagnerprobe überrascht. Neben bekannten Marken brillieren gerade neue Namen, die sich teilweise erstmals einer großen Öffentlichkeit vorstellten. Insgesamt präsentierten 19 Champagnerhäuser 75 verschiedene Erzeugnisse. Veranstaltet wurde die Champagnergala von *Falstaff* im Steigenberger Hotel Frankfurt Hof.



Straff, präzise, frisch, konsistente feine Perlage und große gentile Finesse. So überwältigend präsentierten sich die Champagner von **De Watère**, der als Newcomer einen besonders starken Auftritt hatte. Das Champagnerhaus ist mit elf Jahren noch jung, die Rebstöcke mit über 50 Jahren aber ausreichend alt. Handwerklicher Spitzenchampagner. Die Basis: Reifezeit von bis zu acht Jahren, verwendet werden ausschließlich Trauben aus eigenem Anbau.

Manuelle Lese. Niedrige Dosage. Keine Maschinen oder Traktoren beim Einsatz, die Weinberge werden mit Pferden bewirtschaftet. Der Ten 21 mag optisch einen jugendlich-peppigen Design-Auftritt haben, zeigt aber schon die erwachsene prägende Handschrift von De Watère, der bei aller Gradlinigkeit mit elegantem Schmelz, zarter Saftigkeit und noblem Trinkfluss begeistert. Beim Prestige Brut Blanc wird dies auf die Spitze getrieben. Die Champagner kosten zwischen 50 und 119 Euro.

In der Champions League spielen auch die Champagner von **Leclerc Briant**, der eher nur Fachtrinkern bekannt ist. Hohes Niveau bei moderaten Preisen werden ihn weiter voranbringen. Die Champagner beeindrucken durch eine vibrierende Mineralität und packende



Dichte, die den Gaumen flutet. Fligrane Perlage, feine Cremigkeit, leise Aromatik. Champagner zum Anbeißen. Jede Flasche eine Persönlichkeit. Reserve Brut, Rosé Extra Brut und Premier Cru Extra Brut (55 – 63 €) – einer besser als der andere. Der Weinhändler Riegel, der auch diese Perlen vertreibt, hat sich schon zu Zeiten auf Bioerzeugnisse spezialisiert als diese noch nicht en vogue waren.

Ein Geheimtip ist immer noch der Champagner **AR Lenoble**, dessen mitgebrachte Kollektion auf ganzer Linie überzeugte. Fabelhaft allein der **Rosé Terroirs Mag 15**. Dieser Rosé besteht zu 90% aus Chardonnay und zu 10% aus Pinot Noir, was ungewöhnlich ist, da es sonst eher genau umgekehrt aufgeteilt wird. Er überflutet mit einer klaren Frische und Mineralität und



gefällt durch einnehmende Harmonie. Ob Nuancen von Orange, Walderdbeeren oder Grapefruit hervordringen, ob der schöne Hefeanflug deutlicher ist als die verhaltene Röstnote, erscheint weniger wichtig als die unglaubliche Balance, die er bei seiner ganzen Vielschichtigkeit stilsicher hält.

Imposant und keine bloßen Schaumschläger, sondern Champagner, bei denen man spürt, dass sie Weine sind, gab es erfreulich viele. Dazu gehörten auch die Champagner von **Le Brun de Neuville**, **Deutz** und **Drapier**. Die Cuvée **William Deutz 2013** war herausragend, was sich auch im Preis von 165 € ausdrückt. Schön auch zu sehen, wie agil und hochwertig sich die Altmeister der Kellereien **Charles Heidsieck** und **Laurent-Perrier** wieder einmal offenbarten. Der Grand Siècle von Laurent-Perrier und der Brut Millésimé 2012 von Charles Heidsieck zählten zu den großen Ereignissen an diesem Abend. Der Eintritt zu dieser hochwertigen Champagnerverkostung betrug 79 €. Angesichts der Geschmacksleistung eine sehr freundliche Performancegebühr.

Ludwig Fienhold





Photocredit:

Barbara Fienhold

