

Champagner: Hier wird er in Strömen fließen

Im Rheingau

knallen die Korken

Neun Sorten

zum Sterne-Menü

Champagner ist kein Nippgetränk, man sollte es in vollen Zügen genießen. Diese Gelegenheit wird nun im Kronenschlösschen im Rheingau geboten, wo es am 24. Juli gleich neun verschiedene Perlen zum Dinner geben wird.

Mit von der Partie ist unter anderem der Billecart-Salmon von Antoine und Francoise Rolland-Billecart, der schon als Hauschampagner in Harald Wohlfahrts Schwarzwaldstube ausgeschenkt wurde, als dieser in Deutschland noch ein sehr geheimer Tipp war. Freuen darf man sich auch auf den Rosé von Alfred Gratien. Die Kellerei erzeugt seit 1864 Champagner, wobei Kellermeister Nicolas Jaeger und seine Vorfahren schon vier Generationen lang für Qualität sorgen. Gosset wiederum gilt als ältestes Weinhaus in der Champagner und perlt bereits seit 1584. Ein solcher Champagnerabend eignet sich für tiefere Einsichten. Man probiere nur einmal den Moët&Chandon nicht aus einem schmalen Glas, sondern aus einem rundlichen Weinglas – und sollte merken, dass er sich so weit besser entfaltet und elegant-süffiger ausfällt. Neben bekannten Namen wie Laurent-

Perrier wird man im Kronenschlösschen auch auf einen neuen und eher unbekannten Champagner stoßen, dessen Name recht ungewöhnlich ausfällt. Mit Axel Kaltenbrunner erzeugt ein in Geisenheim ausgebildeter Önologe diesen Schaumwein, der den Rheingau und ganz Deutschland erobern soll. Als Partner fand Kaltenbrunner den Champagner-Winzer Arnaud Robert in Fossoy. „Wir wollen die Frische eines deutschen Winzersektes mit der Eleganz, Komplexität und Fülle eines Champagners kombinieren, meint Axel Kaltenbrunner und hofft damit den richtigen Geschmack getroffen zu haben. *Eva Happersberger* heißt die elegante frische Perle, benannt nach der Großmutter der Familie.



Sommelier Florian
Richter

Learning by Drinking heißt die Devise, denn der Champagner-Abend wird von Fachautor Martin Maria Schwarz moderiert. Er stellt sich den Fragen und gibt Antworten zu den Themen: Welcher ist der teuerste Champagner der Welt? Wie lagert man Champagner? Welche Aromen zeigen die Champagner-Rebsorten? Was ist eine Assemblage? Und anderes mehr. Sternekoch Sebastian Lühr wird dazu vier Gänge kochen.

Der vollmundige Champagner-Abend passt zur aktuellen Nachricht, wonach die UNESCO die Champagne zum Weltkulturerbe

ernannt hat. So etwas feiert man am besten mit Champagner.

Infos

Champagner-Dinner „In Strömen soll er fließen“, Freitag, 24. Juli, 19.30 Uhr. Menü, Aperitif, Champagner, Wasser, Kaffee zum Pauschalpreis von 145 €.

Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim, Tel. 06723 640. www.kronenschloesschen.de

Beim Champagner Zug statt Auto oder Übernachten

Bei solchen Veranstaltungen ist es ratsam, den eigenen Wagen stehen zu lassen. Man kann sich gleich im Kronenschlösschen ein Zimmer reservieren oder mit dem Zug anreisen: Von Frankfurt Hauptbahnhof über Wiesbaden und Mainz-Kastel nach Hattenheim (und zurück) ,ohne Umsteigen. Fahrtzeit 1 Stunde von und bis Frankfurt / 25 min von und bis Wiesbaden. Hinfahrt□ab Frankfurt Hbf alle 60 min (z.B. 10.53 / 11.53 / 16.53 / 17.53)□Ankunft Hattenheim 60 min später: (z.B. 11.53 / 12.53 / 17.53 / 18.53). Rückfahrt□ab Hattenheim alle 60 min (z.B. 15.04 / 21.04) Samstag, Sonntag auch 22.04 / 23.04□Ankunft Frankfurt Hbf (z.B. 16.05 / 22.05) Samstag, Sonntag 23.05 / 0.05.