

Die besten Champagner & Sekte

Unsere Perlen für jedes Fest und alle Gelegenheiten

Von Ludwig Fienhold

Die Franzosen haben etwas gegen schlechte Laune: Champagner. Wer Silvester braucht, um Champagner zu trinken, macht das ganze Jahr über etwas falsch – denn Champagner geht immer. Inzwischen gibt es außerdem immer mehr Alternativen aus Deutschland zu französischen Schaumweinen. Einige große Trends haben sich beim Champagner weiter verstärkt: der Hang zu Nature-Erzeugnissen, kleinen Winzer-Champagnern und Rosé. Anselme Selosse, den man vor zwanzig Jahren noch zur heranwachsenden Avantgarde zählen konnte, ist längst eine etablierte Bio-Kellerei mit Spitzenpreisen. Zu den Besten in diesem Genre zählen zudem Fleury, Larmandier-Bernier, Francis Boulard und Dominique Moreau. Von Drappier gibt es einen Brut Nature ohne Dosage mit gerade einmal 2 Gramm Restzucker. Ganz stark im Kommen sind die jungen kleinen Champagner-Winzer mit sehr individuellen Ergebnissen ([siehe BISS-Artikel „Die Champagner-Avantgarde“](#)). Rosé-Champagner, einst als feminin belächelt, hat sich durch eine Qualitätsoffensive durchgesetzt. Zu verdanken ist dies Marken wie Billecart-Salmon, Bollinger oder De Sousa.

Eine der schönsten Überraschungen der letzten Jahre ist die deutsche Sekt-Szene, allen voran das pfälzische Weingut Reichrat von Buhl. Der Riesling Brut 2013 ist für uns das Beste, was je aus einem deutschen Sekt werden konnte. Finesse, Frische und elegante Struktur, die im Grunde eher zur noblen

Champagnerfamilie als zum oft rustikalen deutschen Sekt gehört. Sicher kein Zufall: Der neue Kellermeister Mathieu Kauffmann kommt aus dem famosen Champagnerhaus Bollinger und leitete es viele Jahre als Önologe.

Unsere ganz persönlichen Favoriten im Bereich Champagner und Sekt stellen wir hier vor, sie erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und werden aktualisiert.

TOP 3 SEKT DEUTSCHLAND

Reichsrat von Buhl



Der Riesling Brut 2013 ist so hervorragend, dass wir den im Grunde unsinnigen Satz „Dafür lassen wir viele Champagner stehen“ dann doch spontan ausgerufen haben. Eine derart überzeugende Qualität hatten wir bis dahin in Deutschland vermisst. Hier vereinen sich das Beste aus den Welten Riesling und Champagner auf ungewöhnlich gute Art. So rasant flitzt sonst kein deutscher Sekt über die Zunge, derart feinfühlig komponiert

gibt es keinen anderen. Die enorme Qualität und die hochwertige Ausstattung lassen die 14,90 € dafür beinahe unwirklich erscheinen. Der inzwischen schön und harmonisch gereifte Jahrgang 2013 trinkt sich derzeit perfekt, der noch junge und extrem frische 2014 ist noch von besonderer Knackigkeit, wird sich aber mindestens auf gleichem Niveau entwickeln. Die ebenfalls neue und charmante Brut Reserve aus Chardonnay und Weißburgunder dürfte vor allem Einsteigern

gefallen, die sich mit Rieslingfrische etwas schwer tun und mehr Cremigkeit suchen. Herausragend und ebenso für Anfänger wie Kenner geeignet, katapultiert sich der neue ausdrucksvolle Rosé aus 100% Spätburgundertrauben mit Temperament und Souplesse ins Epizentrum des Geschmacks. Noble Noten von Rhabarber, Haselnuss, Hagebutte und Himbeere regen die Sinne an.

Preise 14,90 – 18,90 €.

www.von-buhl.de

Molitor

Markus Molitor ist für finessenreiche Weine bekannt, wobei viele seine Sekte dabei übersehen. Sie sind so wunderbar entspannt und von einer Gelassenheit, die viele mit Ausdruckslosigkeit verwechseln könnten. Wir empfinden die nach der traditionellen Champagner-Methode erzeugten Sekte als besonders harmonisch, elegant und in sich ruhend, dabei sehr anregend und so frisch, dass man sich bei jedem Glas auf das nächste freut. Der Sekt Brut Haus Klosterberg kostet nur fast schon unglaubliche 8,50 €.

www.markusmolitor.com

Winterling



Susanne Winterling

Ein bisschen frech, witzig, spritzig und doch gehaltvoll – so wie Susanne Winterling und die ganze Familie selbst fallen auch die Sekte dieses Weinguts in der Pfalz aus. Jedenfalls spiegelt sich die Fröhlichkeit in jedem Glas wieder und macht Feierlaune. Der samtige und sehr weintraubige Blanc de Blancs Brut Chardonnay und der knackige Riesling Ruppertsberger Reiterpfad sind feine Perlen. Der Blanc de Blancs „S“ aus Weißburgunder, Riesling und Gewürztraminer wurde teilweise im Holzfass ausgebaut – ein opulentes Schwergewicht, wie auch Sebastian Winterling meint. Beim cremigen und leicht barocken Coulée d’Or 2012, einer Cuvée aus Chardonnay, Spätburgunder und Schwarzriesling, entfalten sich Düfte von Apfel, Zitrus, Toast und tatsächlich auch deutlich Kokos. Er wurde in großen Barriques ausgebaut und hat ein Hefelager von 30 Monaten absolviert. Der Pinot Rosé Brut basiert ausschließlich auf Spätburgundertrauben. Handlese und Ganztraubenpressung sind dabei prägend. Der flirrende Rosé macht im Ergebnis schön leichtsinnig. Preise: 13 – 23 €.

www.winterling-sekt.de

CHAMPAGNER TOP 13

Salon

Subtiles Meisterwerk: So viel Finesse, diskreten Charme und schwebende Leichtigkeit wie beim aktuellen Jahrgangschampagner 2002 erlebt man selten. Die Aromen von Citrus, Birne und Mandel flirren, der für die Kreideböden durchaus typische

Ingwerton ist nur hauchzart präsent. Weniger Brioche im Geschmack, mehr die von Proust verewigten Madeleines. Die dichte Perlage und ihre winzigen schnellen Bläschen entfalten im Mund sofort schmeichelndes Wohlgefühl und eine delikate Aromatik, die leicht salzig hinterlegt ist und ungemein animierend wirkt. Selten war ein reiner Chardonnay-Champagner so subtil, raffiniert und filigran. Ein Jahrhundert-Champagner. Preis: 350 €.

Krug

Die Legende: Krug ist der König Artus unter den Champagner, ein weiser, ritterlicher und einzigartiger Charakter. Intelligente Kraft paart sich mit feinsinniger Leidenschaft. Ein Champagner, den man wegen seiner starken Persönlichkeit unter 1000 verschiedenen Sorten stets leicht herausfinden könnte. Kein Alltagschampagner, aber einer, den man sich gerne jeden Tag gönnen würde. Der Krug Vintage ist ein Monument, geprägt von großer Harmonie, ausdrucksvoll, aber nicht laut. So etwas Grandioses hat seinen Preis und kostet im Schnitt 200 Euro. Aber auch die Grande Cuvée Krug ist famos: Cremige Textur, elegante Würze aus Nüssen und Früchten, schöne Röstnote. Preis: 179 €.

Pierre Gimonnet

Chardonnay-Klassiker: Didier Gimonnet ist ein Meister des Blanc de Blancs. seine Chardonnay-Perlen sind temperamentvoll unbekümmert und so voller leichter Lebhaftigkeit, dass man mit jedem Glas Lust auf das nächste bekommt. Seidige Mousseux, kühle Stilistik und dezente Zitrusfrische zeichnen den Champagner Cuis 1er Cru Blanc de Blancs aus, und das für nette 29 €. Die Familienkellerei kann sich bester eigener Lagen in Cuis bei Epernay bedienen, viele große Champagnerhäuser kaufen indes bei Winzern ein. Der noch speziellere Fleuron von

Gimonnet besticht mit Frische, Frucht und Finesse. Dieser saftige Champagner duftet nach Aprikose, Limone sowie Minze und wird von einem Hauch Röstaromen unterlegt. Gimonnet ist eines der absoluten Lieblingsgetränke von Champagner-Fex Eckart Witzigmann. Preis: 39 €.

Philippe Gonet

Wunderbarer Winzer-Champagner: Nicht selten entdeckt man unter den unbekannteren Champagnerwinzern eine Perle. Etwa den Blanc de Blancs Grand Cru Roy Soleil von Philippe Gonet, dessen Grundweine teilweise in gebrauchten Eichenfässern reifen, was in der Champagne ungewöhnlich ist. Bestes Lesegut aus der Grand Cru Lage Le Mesnil. Dieser cremige und opulente Gonet duftet delikater und schmeckt ziemlich sexy. Bauchiges Glas benutzen. Preis: 32,50 €

Jacques Selosse



Anselme & Corinne
Selosse

Einer der ganz Großen unter den kleineren Champagner-Winzern

ist der Mystiker Anselme Selosse von der Kellerei Jacques Selosse in Avize. Der Mann mit dem seelenvollen Lausbubengesicht erzeugt Ausnahmechampagner von dionysischer Lustbarkeit. Sie entfalten geradezu weihnachtliche Düfte mit einer Melange aus Vanille, Zimt, Haselnuss und geröstetem Weißbrot. Diese dichten Aromen erreicht Selosse, weil er seine Weine „atmen“ lässt – und zwar nicht wie üblich in der Champagne in Stahltanks, sondern in neuen Eichenholzfässern. Kritikern, die dadurch das Filigrane am Champagner gestört sehen, entgegnet er selbstbewusst: „Ich bin feinfühlig genug, um herauszuarbeiten, dass das Holz den Geschmack nicht überdeckt, sondern unterstreicht.“ Der sehr erdverbunden lebende und arbeitende Selosse sieht sich auch eher als Erfüllungsgehilfe der Natur und glaubt, dass jede Strahlung, Schwingung und Stimmung den Wein mehr beeinflusst als er selbst. Dass die Sonne und das Mikroklima im Weinberg entscheidend sind, mag ein jeder dabei nachzuvollziehen. Aber Selosse überlegt sich auch, in welche Himmelsrichtung er seine Weinfässer ausrichtet und inwieweit sich die richtige Farbgebung der ebenerdigen Lagerhalle positiv auf sein Produkt auswirken könnte. Die Preise bewegen sich zwischen 67 und 230 €.

Laherte Frères

Großer Exot: Der Champagne Brut Les Clos 7 ist einer der ungewöhnlichsten seiner Art und besteht aus sieben Rebsorten: Chardonnay, Fromenteau, Petit Meslier, Pinot Blanc, Pinot Meunier, Pinot Noir und Arbanne. Nase und Gaumen werden mit einer einzigartigen explosiven Aromatik aus exotischen Früchten überrascht, Limette und Minze lassen ihn wie eine veredelte Antwort auf den Mojito erscheinen. Fabelhafter Geschmack, feine Perlage, langanhaltende Frische. Preis: 59,90 €.

Moutard

Geheimtipp: Ein Edeltrunk von beinahe unwirklicher Finesse und feinstem Mousseux ist der Moutard, welcher in kleinster Edition aus der heute vergessenen und kaum noch vorhandenen Rebsorte Arbanne erzeugt wird. Für eine solch exzellente Spezialität mag kaum ein Preis zu hoch sein, doch dieser Insider-Champagner bleibt bezahlbar. Moutard ist grundsätzlich gut und sogar preiswert (25 €), der aus der Rebsorte Arbanne jedoch stellt die Spitze dar. Champagne Brut Vieilles Vignes Cepages Arbane: Preis 52 €.

Aubry et Fils

Rare Rebsorten: Zu Aubry et Fils greifen Insider, die keinen Allerweltsschaumwein, sondern exquisite Ware wollen. Die mit Künstleretikett ausgestattete und sehr duftige Cuvée Nicolas Francois Aubry reift 60 Monate auf der Hefe und wird nur in außergewöhnlich guten Jahren in limitierter Auflage erzeugt. Kräftiger, da in kleinen Eichenholzfässern ausgebaut, präsentiert sich der Brut Tradition, wogegen die Prestige-Cuvée Aubry de Humbert der Primus ist. Zudem können die Brüder Aubry mit weiteren in kleinsten Mengen abgefüllten Flaschen glänzen, von denen unter dem Etikett Le Nombre d'Or nur etwa 1000 bis 2000 Flaschen auf dem Markt sind und unter anderem aus den alten und seltenen Rebsorten Arbane, Petit Meslier, Enfumé und Fromenteau erzeugt werden. Da Champagner letztendlich ein Wein ist, schmeckt er nicht nur in jungen Jahren, sondern auch in gereiftem Zustand. Preis: 38 – 49 €.

Jérôme Prevost

Bunker-Champagner: Das Weinhandelshaus Vinaturel am

Starnberger See hat sich auf biodynamische Produkte spezialisiert. Die Champagner von Franck Pascal, Francoise Bedel und Jérôme Prevost sind erstklassig und fair im Preis. Die Weine der kleinen Domaine von Prevost reifen in alten Eichenholzfässern in einem tiefen Luftschutzkeller aus dem 1. Weltkrieg. Die Champagner geraten authentisch und betörend leichtlebig, man muss sich stets schnell eine der raren 13.000 Flaschen sichern. Der Closerie Les Beguines ist erste Wahl, sehr wenig und ungewöhnlich komponiert. Mandarinzeste und Limettenschale, Nussbutter, etwas Kräuter. Mundbesäuselnd, abendfüllend. Preis: 56 €.

Ruinart



Der Alleskönner: Ruinart ist stets eine gute Wahl. Er mag auf den ersten Schluck so etwas wie Everybody's Darling sein, doch hat er viele Facetten. Man muss auch sehr genau unterscheiden, denn wenn das Wort „Dom“ vor

Ruinart steht, begegnet einem ein weit hochwertigeres Erzeugnis, wie schon seine filigranen dynamischen Perlen zeigen. Der Dom Ruinart 2002 ist ein ganz Großer, er betört durch ein delikates Spektrum von Zitrusfrüchten, Lindenblüten, Bergamotte, Nuss und Kokos sowie ein Hauch Minze. Wie jedem guten Champagner sollte man ihm etwas Luft gönnen und nicht gleich nach dem Aufmachen wegschlabbern. Herausstellen muss man außerdem den Blanc de Blancs von Ruinart, der große Muntermacher unter den Champagner. Gradlinig und präzise in der Struktur. Belebende Zitrusfrische, etwas Mirabelle, sehr weich, rund und unglaublich harmonisch. Blanc de Blancs – Preis: 55 €.

Billecart-Salmon

Spitzenrosé: Billecart-Salmon ist grundsätzlich eine gute Wahl, doch der Brut Rosé hat einfach einen besonderen Charme und umgarnt durch ein Bukett von schwarzen Beeren und roten Früchten. Der Geschmack ist dabei vor allem frisch und nur dezent fruchtig, eine dichte Perlage macht den Rosé zum Gaumenschmeichler. Billecart-Salmon war schon herausragend, als ihn die Schwarzwaldstube in der Traube Tonbach bereits als eines der ersten Spitzenrestaurants in Deutschland servierte. Preis: 50 €.

Bollinger

007-Champagner: Bollinger ist der klassische Bond-Champagner und verspricht mehr als ein Quantum Trost, wobei der Agent die Prestige Cuvée 1999 Grande Année bevorzugt. Dieser erstklassige Jahrgangschampagner verlangt nach gut 100 Euro. Doch der „Standard“-Champagner, Special Cuvée Brut, aus dem gleichen Haus ist ebenfalls ausgezeichnet und für weniger als die Hälfte zu haben. Erdig, wenig, ehrlich. Samtene Perlage, Aroma von Nuss, Birne und Brioche. Bollinger bleibt einer der zuverlässigsten und besten Champagner überhaupt. Preis: 44,90 €.

De Sousa



Das sympathische Familienunternehmen erzeugt auf neun Hektar biologische Spitzenchampagner, einige Lagen werden nur mit dem Pferd bearbeitet. Die Rebstöcke haben ein Durchschnittsalter von über 45 Jahren, was sehr selten in der Champagne ist. Eine Besonderheit ist der „Umami“, der aus verschiedenen Grand Cru Einzellagen erzeugt wird und von dem es lediglich 6.690 Flaschen gibt: Feinperlend, saftig, mineralisch, satt, stimulierend, komplex. Ein wirklich vollmundiger und diesem japanischen Namen gerecht werdender Champagner, der ausgezeichnet zu vielen japanischen Gerichten und Sashimi passt. Ausgezeichnet schmeckt auch der finessenreiche und delikate nach roten Früchten duftende Rosé von De Sousa. Preise zwischen 29 – 154 €.

Champagner-Handtaschenhalter



Der beste Freund der Frau mag ein Champagner sein, doch der schönste und nützlichste ist ein Handtaschenhalter im Champagner-Look von Emilie Dux Design. Dort gibt über 100 verschiedene Einzelstücke, bei denen die unterschiedlichsten Champagner-Kapseln zu besonders individuellen Schmuckstücken verarbeitet wurden. Hier geht es zur Webseite: www.dux-design.de