

Nyetimber: Der Rolls Royce unter den Sparkling Wines in England

Schaumwein aus dem Königreich

Champagner, Spumante, Cava, Sekt – und jetzt auch noch Sparkling Wine aus England? Können die das überhaupt? Während die halbe Welt mit dem britischen Königshaus beschäftigt ist, haben wir uns mit dem Rolls Royce unter den englischen Schaumweinen beschäftigt: Nyetimber. Er heimst weltweit Preise ein und hat sich einen guten Namen gemacht, nicht zuletzt wegen der ambitionierten Winemakerin Cherie Spriggs. Karl Thögensen, Export Manager für Europa und Dubai, kam für eine Trinkvisite nach Frankfurt, um gemeinsam mit Franck Mouzon in der *Winebank* im kleinen Fachkreis die Sparkling Wines vorzustellen.



Karl Thögensen (r.), Franck Mouzon von Veritable

Weinbau wird schon seit dem 7. Jahrhundert in England betrieben, doch erst die letzten zwanzig Jahre befindet man sich dort auf einem interessanten Niveau. Der Klimawandel hat den englischen Winzern Vorteile gebracht und die Wachstumsbedingungen verbessert. Nytember wurde 1988 in West Sussex als Weingut gegründet, doch das Anwesen ist viel älter. Es gehörte neben anderen Heinrich VIII. , der weniger als Weinliebhaber bekannt war und mehr dafür, dass er zwei von seinen sechs Ehefrauen hinrichten ließ. Als erstes Weingut im Land pflanzte man bei Nyetimber die drei klassischen Champagner-Traubensorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier und verfolgte von Anfang an das ehrgeizige Ziel, den besten Sparkling Wine Englands zu erzeugen und auch sonst ganz oben in der Welt mitzuspielen. Die klassische Herstellungsmethode ist die gleiche wie in der Champagne, auch die Kreideböden der 170 Hektar Rebland ähneln einander. Man verwendet nur die eigenen Reben und verkauft auch nichts davon an andere.

Die Verkostung zeigte ein insgesamt klares Geschmacksbild, doch der Einstieg mit der Classic Cuvee überzeugte nicht so ganz. Zu viel Hefe in der Nase, nervöse Struktur, nicht trocken genug. Der Blanc de Blancs war schon besser, aber erst der ganz dezent nach Himbeere und etwas Kirsche schmeckende, frisch duftige und feinperlige Rosé zeigte noch mehr Qualität. Eine Etage höher logiert der Rosé 1086 Prestige Cuvee, der deutlich seidiger, eleganter und feinfruchtiger ausfällt – und auch preislich höher liegt. Doch solche Top-Erzeugnisse sind es, die ein Weingut glänzen lassen und ins Bild rücken. Spannend auch die Prestige Cuvee Blanc Jahrgang 2010 aus den drei klassischen Champagnerrebsorten. Schön cremig und delikat nach Brioche duftend, offenbart sich hier ein englischer Sparkling Wine mit Champagner-Habitus.





Weingut Nyetimber

Der mit Abstand aufregendste, feinsinnigste und luxuriöseste Sparkling Wine aber ist der Tillington Single Vineyard 2013 (Chardonnay, Pinot Noir). Er entfaltet ein hinreißendes Potpourri aus Creme brûlée mit Orangenschale und Mandelmilch sowie Toast, Baiser, ein wenig Vanille, Haselnuss und Erdbeere. Die strammen kleinen Perlen transportieren das wunderschöne Gesamtpaket in all seinen Nuancen in jeden Mundwinkel. Von diesem Göttertrunk gibt es nur 3000 Flaschen, eine solche Rarität kostet 132 €. Die Preise für die Sparklings liegen insgesamt zwischen 48 und 200 Euro. Man muss mit Nyetimber nicht unbedingt auf den Geburtstag der Queen anstoßen, man kann damit auch manche überraschen, die Sparkling Wine aus England nicht kennen oder für nicht bedeutend genug halten. Bei einer verdeckten Verkostung wird es kaum jemand geben, der seine Herkunft identifiziert.

Ludwig Fienhold