

# Perlentaucher: Die Highlights vom Sparkling Festival

## Die nächste Internationale Schaumwein-Messe

### kommt auch wieder nach Frankfurt

*Von Michael Risse*

170 verschiedene Sparkling Wines aus aller Welt, 67 Aussteller und über 300 Besucher: Das Internationale Sparkling Festival ist zu einer festen Größe in Frankfurt geworden. Auch die vierte Weinmesse wird wieder im Juni in Frankfurt stattfinden. Eine solche Bandbreite an schäumenden Weinen aus aller Welt, die alle nach der traditionellen Methode erzeugt werden, ist in Deutschland einzigartig. Nachfolgend einige Highlights der Messe, die man über diesen Tag hinaus im Auge und im Glas behalten sollte.

Österreich kann nicht nur Wein und hält auch beim Sekt mit. Einer der Spitzenerzeuger ist Harkamp aus der Südsteiermark. Zero Dosage, feine Perlage, gute Aromatik, anregende Säure. Der 5 Elemente aus dem Jahr 2013, ebenfalls ohne Dosage, ist interessanterweise etwas üppiger, aber ebenso animierend. Großartig der Sauvignon Blanc Extra Brut (3 Gramm Dosage), eine Mahlzeit in flüssiger Form. Ein Juwel. Für 16,50 € eigentlich zu preiswert. Der Muskateller brut hat rebsortenbedingt eine sehr fordernde Aromatik und lässt sich exzellent solo trinken. Die ganze Kollektion glänzt, der Brut

Rosé (Basis ist ein holzfassgereifter Grundwein) fällt fein und edelsüffig aus. Harkamp gibt es in Frankfurt in der Golden Kron bei Pit Punda und Alfred Friedrich, wo er im Innenhof noch besser schmeckt als in jeder Halle.



Wein- und Sektgut Barth Rheingau: 2011er Ultra Brut Nature, charaktervoll, guter Briochegeschmack. 2013er Barth Schützenhaus Riesling Brut Nature, ausgezeichnete ausdrucksvolle Art. Pinot Rosé Brut, gut, weich und doch nicht weichlich.

Sekt-und Weingut Gebrüder Simon-Mosel: 1998er Riesling Brut, Dosage Zero, minzig, dryish, Säure präsent, gut zum Essen und als Aperitiv. Bei diesem Winzer kann man auch alles abfragen, worauf bei der Sektproduktion auf höherer Ebene kellertechnisch zu achten ist. Seine beiden anderen Sekte waren auch ausdrucksvoll und straight

Azienda Agricola Villa Franciacorta: 2012 Diamant, gute Nase, ausdrucksvoller Geschmack. 2012 Emozione Brut, schöne Zitrusfrische.

Pongratz-Südafrika: Pongratz Rosé, sehr substantieller Sekt, vornehme Art. Pongratz-Brut Cuvee, eleganter Charakter, viel Schmelz, feine Süße, anregend.

Champagne Schreiber: Brut Tradition, springt einem sofort an, einfach gut. Grande Reserve, schöner Duft, kernige Art, aber mit Charme und Schmelz. 2006er Cuvee Prestige, feines Mousseaux, dryish, gezehrt im positiven Sinn, distinguiert.

Champagne Alfred Gratien: 2006er Brut Millesime, hat Biss, eigenwillig gut.

Der anhaltende Trend der letzten Jahre mit langen Hefelagern, dem Einsatz von Holz, den geringen Dosagen wie Zero Dosage und Extra Brut konnte erneut beobachtet werden.

Aus Deutschland wurden nicht nur bekannte Namen wie Reichsrat von Buhl und Raumland ausgeschenkt, sondern auch die Erzeugnisse junger Aufsteiger, wie Nico Brandner von Griesel, Isabel und Tim Weißbach von der Strauch Sektmanufaktur, Braunewell, Krack und Vincent Eymann .

Die Veranstalterin des Internationalen Sparkling Festivals, Gerhild Burkard, sieht Frankfurt als idealen Veranstaltungsort für einen solchen internationalen und hochwertigen Event und will deshalb auch die nächste Messe wieder dort stattfinden lassen.



Photocredit: Hans Jürgen Burkard

