

Plopp Up: Champagner & Co gut und günstig

Unsere Perlen

für jetzt und danach

Von Ludwig Fienhold

Champagner, Cremant, Spumante, Sekt oder Cava – die Welt befindet sich zwar gerade wenig in Feierlaune, sollte aber trotzdem das Genießen nicht verlernen, um ein gutes Stück Lebenskultur aufrecht zu erhalten. Unsere persönlichen Perlen sind nicht nur für die Festtage und den Jahreswechsel gedacht, sondern haben darüber hinaus Bestand. Schenken Sie sich Zeit, schenken Sie Vertrauen, schenken Sie nach.

Champagner

Natürlich gehören Salon und Krug zur Krone der Champagner-Schöpfung. Aber man kann auch Freude an Champagner haben, die preislich animieren, wobei weniger Glamour nicht fehlende Qualität bedeutet. **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 €. Nicht selten entdeckt man unter den unbekannten 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 eher

ungewöhnlich ist. Bestes Lesegut aus der Grand Cru Lage Le Mesnil. Dieser cremige und opulente Gonet duftet delikatsch und schmeckt ziemlich sexy. Größeres bauchiges Glas benutzen. Preis: 33 €.

Der kleine Familienbetrieb **Mouzon Leroux** betreibt biodynamischen Anbau, noch mit Pferdepflug. Alle Cuvées liegen in der Grand Cru Klasse. Beim L'Atavique Grand Cru Extra Brut (28 €), einer Assemblage aus Pinot Noir und Chardonnay, macht sich die Delikatesse ganz sanft und leise bemerkbar. Nichts drängt sich hier übersprudelnd auf. Feine Perlage, dicht, kühl, frisch und schlank. Animierend und ideal für das erste Glas vor dem Essen und das letzte nach, was auch immer. Dosage Extra Brut mit nur 2 Gramm Restzucker.

Der Champagner von **Fabrice Bertemès** Brut Tradition 1er Cru zeigt Statur und noch mehr schwungvolle Eleganz für ganz und gar sympathische 21,90 €. Champagnerwinzer **Eric Collinet** liegt mit seiner Cuvée Temporis Extra Brut aus Pinot Noir und etwas Chardonnay im Frischwärtstrend der ausgeprägt mineralischen Champagner, kleidet ihn aber nicht kalkig-streng und weit eher sanft ein. Ein sehr guter Champagner für unter 30 €. Die Weine von **Soutiran** reifen mindestens fünf Jahre in der Flasche, bevor sie degoriert werden. Man nimmt sich Zeit, damit das Resultat Finesse und Dichte zeigen kann. Der Blanc de Blancs Brut Grand Cru greift mit jenen Noten aus Brioche, Karamell und Vanille nach uns, die angenehm schmeichelnd und mundfüllend Lust verbreiten (27 €). Der Champagner Vendémiaire Brut 1er Cru Blanc de Blancs von Yannick **Doyard** bietet enorm viel Qualität für sein Geld (37,90 €). Er duftet einladend nach frischem Brot, Brioche, Nuss und Zitrusfrucht. Überaus konzentriert, saftig, straff, expressiv, mit trockenem Biss.

Veuve Fourny verbindet auf sehr elegante Weise die Tradition eines kleinen Betriebs mit der mondänen Art großer Weltklassekellereien. Pure Sinnlichkeit, drahtige Spannung, Erfrischung auf höchstem Niveau. Der Champagner Grande Reserve

Brut 1er Cru von Veuve Fourny packt genau mit jener Finesse und Frische zu, die man von einem sehr guten Champagner erwartet. Durch seine geschmeidigen Cremigkeit döst er nicht in der Mundhöhle, sondern bewegt sich elastisch beschwingt wie eine Cancan-Tänzerin und belebt die Sinne. Dabei wirkt die elegant kalibrierte Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir von Premier Cru und Grand Cru Lagen rund um Vertus, in Nachbarschaft zum berühmten Le Mesnil-sur-Oger, sehr entspannt und ausgeglichen. So viel Finesse und Charakter muss den Preis von 35 € als karikativ erscheinen lassen.



Cremant

Die meisten Cremants, die im Handel und in Lokalen angeboten werden, sind ziemlich Blubberlutsch. Zu süß, zu sauer, zu flach. **Francois Mikulski**, der für seine charakternvollen, entspannten und saftigen Weißweine gefeiert wird, zeigt mit seinem Crémant de Bourgogne blanc brut wie man blitzsauberen Stoff in die Flasche bekommt, und das für einladende 15,40 €. Wer von diesem Cremant weniger als drei Gläser trinkt, hat ihn nicht verstanden.

Spumante

Klar, Italiener sind mitunter Schaumschläger, aber ihre Spumante können ernstzunehmende Perlen sein. Wir hätten dutzendfach Empfehlungen, müssen es aber bei zwei etwas anderen Vertretern belassen. Der **Valentino**-Spumante Brut Zero, ein besonders feinperliger und dezent nach Birne duftender Edel-Schaumwein aus Chardonnay, weckt als Aperitif und Essensbegleiter Begeisterung und vermag jeden grantigen Gast zu sedieren. Ebenfalls ohne falsche Freundlichkeit kommt der **Franciacorte 1701** Brut Nature aus (viel Chardonnay, etwas Pinot Noir). Er reift über 30 Monate auf der Hefe und präsentiert sich charakternvoll, eigenwillig und mit glasklarer Präzision (26 €).

Cava

Cava Pedregosa, Petit Cuvée: Cava wird leider unterschätzt. Dabei füllt gerade diese Spezies genau die richtige Lücke, Qualität vorausgesetzt. Wenig Säure, geradlinig trocken, dichte Perlage. Es gibt Spitzencavas, die ziemlich nah am Champagner sein wollen, es gibt aber auch Cavas, die einfach nur Spanien repräsentieren möchten. Einer der reintönigsten, feinsten Cavas ist der klarlinige Pedregosa, der ein Taschengeld kostet. Ein Cava, der nur Cava sein will, kein Sekt und kein Champagner. Wir hatten ihn einst im originellsten Restaurant Marbellas entdeckt, dem kreativen Tapas-Lokal Back. Preis: 5,90 €.



Niko Brander von Griesel Sekt

Sekt

Von der Sektkellerei **Griesel** in Bensheim gibt es ein Dutzend Sorten, in verschiedenen Qualitäten zu unterschiedlichen Preisen (14,50 – 34 €). Der Blanc de Noirs Brut, ein Sekt aus den roten Trauben Pinot Noir und Pinot Meunier, die jedoch weiß gekeltert werden, ist ein Charmeur der Extraklasse. Cremig und beschwingt, weich perlend, mit saftigem Trinkfluss und den für viele Champagner typischen Noten von Nussbutter und Brioche, weckt er gleich beim ersten Schluck helle Freude. Der Blanc de Blancs, eine Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder, animiert mit viel Stoffigkeit, zartem Schmelz und feiner Salzigkeit zu einem Glas mehr. Der würzig-wollüstige Rosé aus Spätburgunder und Schwarzriesling ist nach den Worten von Niko Brandner die „Cash Cow“ des Hauses, aber „ohne Kitsch“, wie so viele andere dieser Art. Die Grande Cuvée Zero Dosage bietet mit den Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier eine Melange nach Vorbild aus der Champagne, wobei dieses feinsinnige Meisterwerk viele Franzosen in den Schatten stellt

Eine kleine Auswahl an Weinhändlern

Weincloud, www.dieweincloud.de

Karl Kerler, www.karl-kerler.de

K & U Weinhalle, www.weinhalle.de

Photocredit: Barbara Fienhold