

Raritäten: Die Vorzüge reifer Champagner

Exklusive Perlen beim Rheingau

Gourmet & Wein-Festival

Von Ludwig Fienhold

Es gibt sicher schlechtere Entscheidungen als an einem Samstagmittag Champagner zu trinken. Prestige Cuvées und gereifte Raritäten obendrein. Die Granden ploppten, Krug, Dom Perignon und Roederer Cristal, und waren bei allem Respekt rasch weggetrunken. Denn beim Champagner gilt weit mehr als bei jedem anderen Wein, dass nippen keinen Sinn macht und nur ein Maulvoll Vergnügen bringt.



Für solche Highlights sorgt immer wieder das Rheingau Gourmet & Wein-Festival, das jetzt zum 24. Mal die halbe Welt anzieht, trotz Corona und anderer wirtschaftlicher Widrigkeiten. Das Raritäten Lunch mit 12 Champagner Prestige Cuvées brachte für Wissensdurstige viele spannende Einsichten, die man weiß Bacchus nicht überall bekommt. Zentrum der weltweit bekannten Genuss-Festspiele ist das Kronenschlösschen in Hattenheim, dem Sitz des Festival-Gründers

Hans-Burkhard Ullrich, der von Anfang an bei jedem Event persönlich dabei ist, indes eher nippend oder nur schnuppernd, was allein schon dem enormen Pensum geschuldet ist.

Eine kleine Elite-Clique an Champagner sorgte auf schöne Weise für Schaum vorm Mund: Paradis Alfred Gratien 2007 / Comte de Champagne Taittinger 2007/ Grand Siècle Laurent-Perrier / Bollinger R.D. 2004 sowie Bollinger Grande Année 2004. 1999 Cuvée Louise Pommery / 1998 Orpale Grand Cru De Saint Gall /1998 La Grande Dame Veuve Clicquot / 1998 Dom Ruinart. Krug Grand Cuvée / 2008 Pol Roger "Winston Churchill" / 2003 Dom Perignon / 2000 Roederer Cristal.



Sommelier Florian Richter

Klar, keine Niete dabei, alles wunderbar zu trinken. Aber es geht ja wie bei allen Qualitäten um die Nuancen. Pommery gehört ja nicht gerade zu unseren Favoriten, zeigte aber mit „Louise“, dass es auch besser geht. Taittinger schaffte es auch mit exklusiver Vertretung nicht zu überzeugen und wirkte wie so oft uncharmant und übersäuert. Die Edel-Cuvée „Winston Churchill“ von Pol Roger ist überbewertet, ähnlich wie der dazugehörige britische Premierminister. Die Royals sehen das anders und halten gerade diesem Champagner seit Jahrzehnten die Treue. Die gereifte Grande Dame 1998 von Veuve überraschte mit Statur. Saint Gal, seit vielen Jahren im offenen Ausschank des Spitzenrestaurants Louis C. Jacob in Hamburg, wird von einer Kooperative erzeugt. Das ist längst keine Schande und schon gar kein Nachteil mehr. Der Orpale 1998 ist wunderbar seidig gereift und noch immer sehr ausdrucksstark. Der

preiswerteste Champagner der Runde hinterließ den Eindruck reinen Vergnügens. Bei einer Abstimmung hätte er einen der besseren Plätze erreicht, wahrscheinlich sogar den ersten.



Küchenchef Simon Stirnal
(l.) & Gastkoch Anthony
Sarpong

Krug ist immer erste Wahl, der Dom Perignon schwankt stark in den Jahrgängen, Grand Siécle Laurent-Perrier bietet Erfrischung auf hohem Niveau, Dom Ruinart enttäuscht nicht. Ein Roederer Cristal entfaltet nur gereift seine Finesse und bestraft jeden, der ihn zu früh trinkt, mit bissiger Säure und kantiger Struktur. Der Roederer Cristal 2000 war so gesehen schon ein Schmeichler und präsentierte sich vorteilhaft gereift. Bollinger weiß in jeder Lebenslage zu begeistern. Der R.D. (R.D. steht für Récemment Dégorgé, vor kurzem degorgiert) hat trotz gewisser Frische schöne Reife aromen aufzuweisen. Bollinger kann sanft bis zärtlich sein, der R.D. zeigt mehr Kanten und wurde vielleicht auch deshalb zum Lieblingschampagner von James Bond. Bollingers Grande Année

2004 dagegen schnurrt sich an, hat aber eher den Tiger in der Flasche, was die Ausdrucksstärke angeht. Feine Perlage, hinreißend schmelzig, Bäckereiduft, Duft von Haselnuss und Apfel, elegante Röstaromen, subtile Reife. Man mag nicht aufhören, nippen zwecklos.



Jakobsmuschel mit Lardo und
Grünkohl

Florian Richter, der Sommelier des Kronenschlösschens in Hattenheim, trägt keine auffälligen Anzüge wie ein Justin Leone, weiß dafür aber auch etwas genauer und informativer zu moderieren, ohne langweilig zu werden, was ihn gegenüber den meisten Fachkräften der Szene auszeichnet. Kronenschlösschen-Küchenchef Simon Stirnal hat begriffen, dass nicht allein Kaviar und Lachs zum Champagner passen, sondern weit mehr sogar Deftigkeiten. Er zeigte dies bei den Jakobsmuscheln mit Lardo und Grünkohl zwar nur im Detail, aber mit guter Wirkung und bester Verbindung zum Champagner.

Photocredit: Barbara Fienhold



www.rheingau-gourmet-festival.de