Entdeckungen beim Sparkling Festival

Mosel-Crémant von Kox und Mutiges aus Österreich

Neues & Bewährtes

in guter Mischung

Über 270 Besucher kamen zum zweiten Sparkling Festival in die Frankfurter Villa Kennedy und damit sogar noch ein Schwung mehr als beim letzten Mahl. Man traf auf gute Bekannte unter den Schaumweinerzeugern, konnte aber auch manche Entdeckung machen. Insgesamt präsentierten 54 Sektkellereien und Champagnerhäuser über 140 perlende Erzeugnisse.

Laurent Kox von der Mosel aus Luxemburg

Die Mosel ist ein langer ruhiger Fluss, mit sehr vielen guten Weingütern. Bei Mosel denkt aber fast jeder nur an den deutschen Teil. Dass sich die 544 Kilometer lange Mosel auch durch Frankreich und sogar Luxemburg zieht, ist weniger im Bewusstsein. Für die Luxemburger ist d´Musel weit mehr als ein 42 Kilometer langer Grenzfluss zwischen Luxemburg und Deutschland. Sie ist der Inbegriff für eine malerische Region und Weinberglandschaft, die sich von Schengen bis Wasserbillig erstreckt. Laurent Kox betreibt mit seiner Frau Rita die Domaine Viticole in Remich, einer Perle unterhalb der Weinberge am Ufer der Mosel. Die feinperlenden, wunderbar frischen und von zarten Aromen geprägten Schaumweine haben durch ihre trockene saftige Art einen schönen Trinkfluss. Die Cuvée Melusiner ist das Spitzenprodukt unter den Kox-Bubbles. Eine elegante und dichte Mousseux, leichte Toastnoten und ein feiner Duft von Pfirsich und Orange zeichnen diese Edelperle aus. Die Cuvée M wiederum ist ein Grenzgänger und der erste

deutsch-luxemburgische Schaumwein überhaupt. Diese Cross Country Collaboration der Domaine Les Béliers und Kox in Luxemburg entstand in Zusammenarbeit und dem Lukashof in Trittenheim. Riesling, Pinot Gris und Auxerrois ist als Assemblage ein Abenteuer, doch hier ist´s gelungen.

Petra Harkamp aus der Südsteiermark

Einen langen Stopp legten wir bei Petra und Hannes Harkamp aus der Südsteiermark an. Die beiden mögen keine lauten und üppigen Weine oder Schaumweine und versuchen ihre fünf nach klassischer Flaschengärung erzeugten Sekte durch Eleganz und Finesse strahlen zu lassen. Der Brut Rosé (aus Pinot Noir) ist gerade für österreichische Verhältnisse, wo man es gerne opulent mag, sehr schlank und präzise zugeschnitten. Auch das Bukett aus Himbeeren, Erdbeeren und einem Hauch Karamell hat nichts Aufdringliches. Brut Reserve und Zero Dosage (jeweils Pinot Noir, Pinot Blanc, Chardonnay) sind eher nach unserem Geschmack, während Gelber Muskateller und Sauvignon Blanc in Österreich besser beheimatet sind. Es ist aber mutig und lobenswert, dass sich jemand getraut, auch solche speziellen

Rebsorten überhaupt zu versekten. Besonders spannend war jedoch der neue 10/84, der bislang nur diesen Namen trägt. Durch das lange Hefelager von 84 Monaten entstand eine feine seidige Perlage. Diese stark limitierte Rarität wird nur in Magnumflaschen abgefüllt und hatte beim Sparkling Festival ihre Premiere.

Antje & Marcel von der Weinstube Schirn in Frankfurt gehörten zu den vielen Fachbesuchern

Der Crémant de Loire von Vicendeau und der Crémant Tissot-Maire aus dem Jura brachten Spaß ins Glas, was zum Teil auch den charmanten und informativen Repräsentantinnen zu verdanken war. Meist waren die Winzer und Sekthersteller persönlich dabei, einige schickten aber nette Genussbotschafter. Die deutschen Sekt-Profis wie Reichsrat von Buhl, Raumland, Strauch, Barth oder Bardong waren gut mit verschiedenen Flaschen aufgestellt. Erstmals dabei auch das Sekthaus Krack aus der Pfalz, dessen Entwicklung beachtlich ist. Man kann sich leicht mit den Sekten anfreunden, in Frankfurt lässt sich das beispielsweise in der Weinbar Wahlhofs schluckweise absolvieren.

Wolfgang Otto (r.) von Otto Gourmet

Schaumweine und Sekte sind längst keine Leichtgewichte mehr und stellen sich immer deutlicher als eigenständige Charaktere dar. Eines der Verdienste dieses Festivals ist es, diese Palette in voller Breite zu präsentieren. Das kann nicht geschmacksdeckend geschehen, bietet aber eine sehr gute Gelegenheit, sich seine Perlen herauszufischen. Positiv auch: Kein Gedränge, Ruhe und Zeit für gute Gespräche. Flotter Service, der immer wieder die Stände mit Eis versorgte, was bei solchen Events oft eine Schwachstelle ist. Prima außerdem, dass Otto Gourmet dabei war, Wolfgang Otto servierte delikate Edel-Schnitten. Im nächsten Jahr soll es nach den Worten der Veranstalterin, der Sommelière Gerhild Burkard, wieder ein Sparkling Festival in Frankfurt geben.

LF

Photocredit: Barbara Fienhold