



# Keine Party ohne Schampus

Von L. A. bis Wien erfreuen sich hippe Schaumweinkreationen einer großen Beliebtheit

Von Stephan Burianek\*

Am Sunset Boulevard in Los Angeles steht ein Hotel, das lange Zeit vorzugsweise von Rockmusikern bevölkert wurde. Manche von ihnen schleuderten Fernseher aus den Fenstern, andere fuhren mit dem Motorrad direkt aufs Zimmer. Jim Morrison musste einmal ausquartiert werden, da er auf der Außenseite seines Balkons gegangen war. Und Axel Rose warf Steaks, well done, auf Feuerwehrlaute, nachdem er beim Grillen auf dem Balkon den Feueralarm ausgelöst hatte. Heute ist freilich alles anders. Rock and Roll war gestern, jetzt ist man hip. Das einstige „Riot Hyatt“ („Krawall-Hyatt“) kokettiert nun unter der angesagten Hotelmarke Andaz auf brave Weise mit seiner Geschichte. Die Krawallbrüder wurden von jungen und schönen Menschen abgelöst, die vorzugsweise auf der Dachterrasse gekonnt cool am Pool posieren. In der Regel trinken sie dabei aus weißen Gläsern, und meistens steht eine ebenfalls weiße Flasche daneben. Es handelt sich dabei um die Antwort der Champagne auf italienische Fruchtperlen à la Bellini & Co. Diese Antwort heißt Moët Ice Impérial.

## Ice auf Eis

Der südkalifornische Einstieg in diese Geschichte ist kein Zufall. Ursprünglich wurde dieser Champagner nämlich einzig für klassische Sonnen- und Strand-

destinationen kreiert. Das Ziel war ein Champagner, der unter dem Einsatz von Eiswürfeln nicht leidet, ja sogar gewinnt. Auf Eis sollte man beim Ice also keinesfalls verzichten. Er hat eine höhere Perlage, also mehr Perlen, als herkömmlicher Champagner, und zudem eine relativ hohe Dosage, weshalb er eine hohe Lieblichkeit aufweist. Ideal für Partys, wo ein niederschwelliger Zugang gefragt ist. Die weiße Flasche schaut nicht nur stylisch aus, sie ist zudem besonders bruchfest, was nicht zuletzt am Sandstrand von Vorteil ist.

## Sommer wie Winter

Ein Champagner ausschließlich für Stranddestinationen? Das konnte man in Österreich nicht auf sich sitzen lassen, erzählt uns Anton Gustav Birnbaum, der im Wiener Nobelhotel Le Méridien als Executive Assistant Manager für die Getränkekooperationen zuständig ist. Wir treffen ihn im „Le Moët“, der Champagnerbar des Hotels. Ebendort wurde der Ice vor bald vier Jahren erstmals in Österreich ausgetrunken, an einem heißen Sommertag und auf eigenem dafür aufgeschüttetem Strandsand. „Heute wissen wir, dass Ice auch im Winter gerne getrunken wird“, so Birnbaum. „Der Skiort Lech am Arlberg war die zweite österreichische Ice-Location, und dort ist er seither ebenfalls sehr erfolgreich.“



**PREIS WIE AB HOF!**

**Steinger Traminer Sekt**  
0,75 l, Kamptal trocken

Sekt aus der duftigen Rebsorte Traminer ist eine echte Rarität – man findet sie nur ganz selten. Der charmante Sekt verzaubert mit Aromen nach Rosen und Litschi.

€ 18,99

@ Nr. 7211799  
Grundpreis/Liter: € 25,32



**Hostomme Blanc de Blancs Grand Cru Brut**

0,75 l, Frankreich, Champagne brut

Elegante Chardonnay-Trauben geben dem Blanc de Blancs nicht nur seinen Namen, sondern auch Komplexität, Eleganz und lebendige Aromen.

€ 23,99

@ Nr. 6120078  
Grundpreis/Liter: € 31,99



**RARITÄT**

**Schlumberger DOM TFXT Classic Brut**

0,75 l, Niederösterreich brut

Ein ganz großer Sekt mit dezenter Perlage, die lange anhält. Genießen Sie diesen balancierten, charaktervollen und eleganten Schaumwein als Aperitif mit guten Freunden.

€ 27,89

@ Nr. 2658964  
Grundpreis/Liter: € 37,19

\* Mag. Stephan Burianek ist freier Fachjournalist für Reise- und Genuss-themen.

Bilder: ©Nejron Photo/Shutterstock.com



Mag. Florian Sperl,  
Wein- und  
Champagnerexperte  
bei INTERSPAR

## Moët & Chandon Ice Impérial

Moët & Chandon ist eines der traditionsreichsten Champagnerhäuser der Welt, jedoch haben sie es mit dem Ice Imperial verstanden, eine echte Innovation zu erschaffen.

Er ist der erste und einzige Champagner, der eigens für den Genuss auf Eis entwickelt wurde. Damit entsteht ein vollkommen neues Geschmackserlebnis, und die reichhaltigen Aromen nach Quitte, Stachelbeeren, Karamell und frischem Obst kommen voll zur Geltung.

Probieren Sie den neuen, intensiv fruchtig-süßen Champagner – natürlich auf Eis!



### Moët & Chandon Ice Impérial

0,75 l, Frankreich,  
Champagne  
**süß**

€ 54,99

@ Nr. 2020000640455  
Grundpreis/Liter: € 73,32



### Veuve Clicquot Brut Yellow Label im Design-Etui

0,75 l, Frankreich,  
Champagne  
**brut**

Der Klassiker im unverwechselbaren orangen Design spielt mit Aromen nach Dörrobst, weißen Früchten und Vanille. Bleibt lang haften und ist der perfekte Aperitif.

€ 47,99

@ Nr. 7022623  
Grundpreis/Liter: € 63,99



Decanter  
**Gold**

### Louis Roederer Brut Premier

0,75 l, Frankreich,  
Champagne  
**brut**

Herrlich kraftvolle Stilistik und zart-würzige Aromenpalette von Pfirsich über Brioche bis hin zu Pink Grapefruit. So muss Champagner schmecken.

€ 48,99

@ Nr. 6890384  
Grundpreis/Liter: € 65,32

## Individuelle Veredelung

Richtig spannend wird Moët Ice, wenn man ihn ein wenig aufpeppt. Mit Orangenzesten zum Beispiel, aber auch Minze, Gurke und Limettenzesten werden vom Hersteller offiziell empfohlen. „Ich habe ihn mit Paprika und Ingwer probiert und war begeistert“, verrät Birnbaum. „Die Paprika gibt ihm eine gewisse Tiefe und bildet einen Gegenpol zu seiner Lieblichkeit, und der Ingwer verschafft dem Getränk eine zusätzliche Komplexität.“ Ice hat übrigens einen kleinen Bruder, der heißt Nectar. Moët Nectar Impérial, um genau zu sein. Er wird nicht

auf Eis getrunken, ist aber ebenso lieblich und ein wenig aromatischer.

## Heimische Oberliga

Leser dieses Journals wissen, dass sich in den vergangenen Jahren auch in Österreich viel auf dem Schaumwein-Markt getan hat. Die Lagensekte der Gebrüder Szigeti etwa oder die einzigartigen Sekte von Karl Steininger eroberten hierzulande erfolgreich neue Kundenkreise (Heft Nr. 55). Weil die Grundweine dieser Sekte eine höhere Reife als

herkömmliche Schaumweine aufweisen, gewinnt auch bei ihnen die Frucht an Bedeutung. Intensive Primäraromen bilden bei diesen Novitäten aber nur den Anfang. Nehmen Sie beispielsweise Steiningers Traminer-Sekt mit seinem sortentypischen und langen, weinigen Abgang. Der ist auf jeder Party zweifellos ein Hit. Manche sagen, diese Sekte seien weit edler als jene angesagten, weltweit vermarkteten Produkte aus der Champagne. Zweifellos sind sie erstklassig. Und auch wenn Hipsters sie noch nicht unbedingt zum Posieren entdeckt haben: Unter wahren Kennern machen sie gehörig Eindruck.

Bilder: ©Nejron Photo/Shutterstock.com