

PRICKELNDE HÖCHST- LEISTUNGEN

Wie in der traditionellen Champagne setzen auch in Österreich viele Sektproduzenten auf die klassische Flaschengärung. Mit unterschiedlichem Ergebnis.

Von Stephan Burianek*

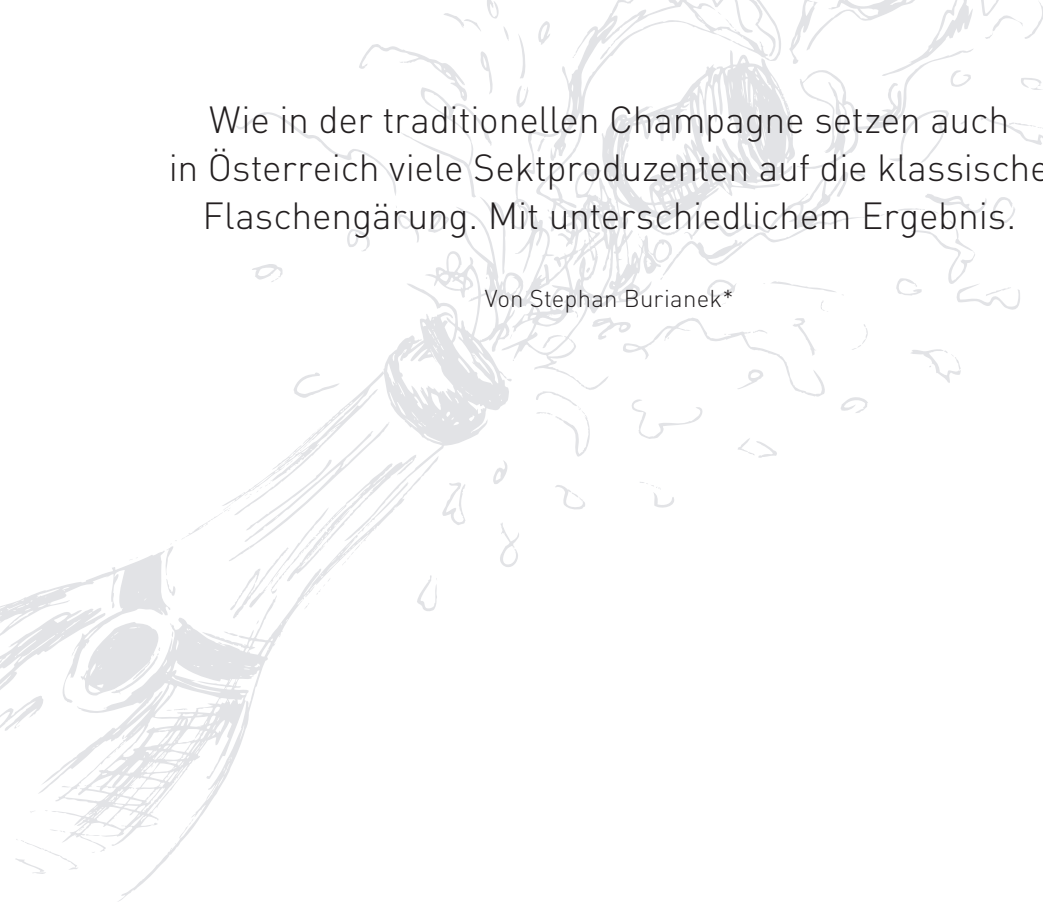


Illustration: ©onot/Shutterstock.com, Bild: ©Mood Art/Shutterstock.com

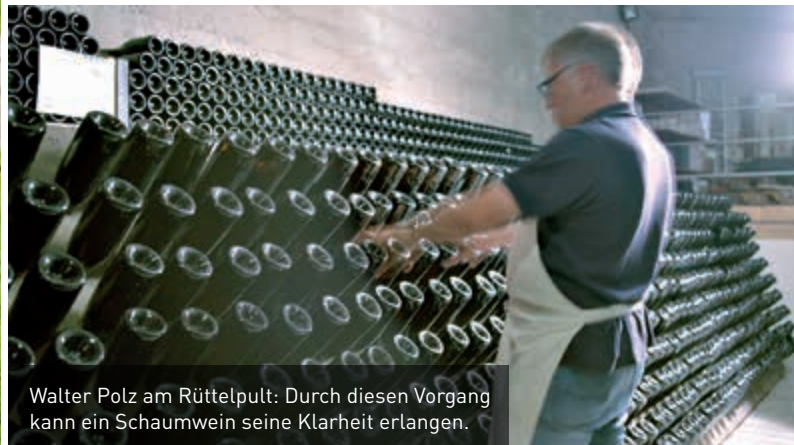
*Mag. Stephan Burianek, B. A., ist freier Fachjournalist für Reise- und Genuss-themen sowie Chefredakteur des „Orpheus“-Musiktheater-Magazins.



Karl und Brigitta Steininger bereichern den heimischen Markt mit einzigartigem reifen und dichtem Sekt.



Sonnige Aussichten auf dem Weinberg Szigeti



Walter Polz am Rüttelpult: Durch diesen Vorgang kann ein Schaumwein seine Klarheit erlangen.



Trauben-Stilleben: Ernte der sonnengereiften Früchte



Die Schaumweine von Erich und Reinhold Polz punkten wie ihre Erzeuger mit hoher Eigenständigkeit.

An einem lauen Sommerabend war es Zeit für ein Experiment – zwei Schaumweine gingen auf meinem Balkontisch gegeneinander ins Rennen: ein Champagner und ein österreichischer Sekt. Ein ungleicher Wettstreit? Wir werden sehen.

Den Anfang machte ein Klassiker: Der Charles VII Grande Brut Rosé aus dem Haus Canard-Duchêne ist eine wahre Fruchtexplosion, sein intensiver Geschmack erinnert an Erdbeeren. Die Perlage ist fein, nahezu samtig und die Dosage bewegt sich am oberen Ende der Brut-Klassifizierung, was am Gaumen eine gehörige Portion Extrakt-süße hinterlässt. Hinzu kommt die für Champagner typische

Hefenote. Laut dem Champagner-Handbuch von Gerhard Eichmann wurde bei der Produktion dieses Champagners ein wenig Rotwein (Pinot Noir aus der Montagne de Reims) in die weiße Grundcuvée aus Pinot Noir und Meunier gemischt, um ihm sein nobles Lachsrosa zu verleihen. Das ist zwar ein technisches Detail, aber durchaus interessant, denn diese vielerorts verpönte Vorgangsweise ist quasi nur in der Champagne erlaubt.

Fruchtig

Die Latte lag jedenfalls hoch für den Rosé-Sekt aus dem Hause Polz, der im Glas ein nahezu

identens Lachsrosa aufwies. Obwohl ebenfalls ein Brut-Vertreter, schmeckte er eindeutig trockener. Unter dem Eindruck des Vorgängers überraschte im ersten Moment ein Hauch von grüner Paprika, das Mousseux war im direkten Vergleich weniger cremig, aber trotzdem überaus fein. Kein Wunder, immerhin liegt dieser elegante, leicht-fruchtige Winzersekt vor seiner Auslieferung drei Jahre lang auf der Hefe. Er verhehlt seine philosophische Nähe zur Champagne nicht und punktet doch mit einer hohen Eigenständigkeit, die nicht zuletzt auf die blaubeerigen Gerbstoffe zurückzuführen ist, welche diesem Sekt eine gewisse Vielschichtigkeit verleihen.

Fruchtiger

Der Polz'sche Sekt eignet sich als Ausgangspunkt für einen Blick auf andere, hochwertige Schaumweine aus Österreich. Während bei Polz, so wie in der Champagne, in erster Linie Trauben mit einem vergleichsweise niedrigen Zuckergehalt verarbeitet werden, setzen die Szigeti-Brüder im burgenländischen Gols auf reiferes Lesegut. „Natürlich liefern die Champagner ein Niveau, an dem man sich orientiert, aber wir produzieren hauptsächlich für den österreichischen Markt“, so Peter Szigeti, der den Vergleich mit der Champagne nicht sonderlich zielführend findet. Will heißen: Der heimi-



Szigeti Blanc de Noirs brut 2012

0,75 l, Österreich, Sauberg/Langenlois **brut**

Die Einzellige Sauberg in Langenlois bietet perfekte Bedingungen für die Pinot-Noir-Trauben, aus denen dieser feinperlende Blanc de Noirs vinifiziert wird. Frankophile Sektliebhaber werden sein zartes Rosé und den Hauch Pfefferminze, gepaart mit Karamell und Birnengelee, lieben.

€ 17,79

@ Nr. 4137283
Grundpreis/Liter: € 23,72



Steinger Sauvignon Riesling Sekt 2014

0,75 l, Österreich, Kamptal **trocken**

Traditionell flaschenvergoren, ist dieser delikate und explosiv-fruchtige Sekt ein wahrer Preis-Genuss-Hit. Kenner halten davon gerne ein paar Fläschchen in Reserve, um ihn mit besonderen Gästen zu teilen – ein Gedicht als Begleiter zu geräucherter oder gegrillter Forelle.

€ 20,99

@ Nr. 7212109
Grundpreis/Liter: € 27,99



Szigeti Gols Prestige 2012

0,75 l, Österreich, Neusiedlersee **brut**

Das Flaggschiff aus dem Hause Szigeti erreicht gerade erst sein perfektes Trinkfenster. Der edle Tropfen krönt besondere Momente mit seiner cremigen Textur, Eleganz und einer Vielschichtigkeit, die bei jedem Schluck weitere Aromen offenbart.

€ 29,99

@ Nr. 4140962
Grundpreis/Liter: € 39,99



Steinger Riesling Sekt Heiligenstein

0,75 l, Österreich, Kamptal, **trocken**

Ein durchaus fordernder Lagensekt zum Hineindenken, oder anders gesagt, ein Highlight für Schaumwein-Enthusiasten. Pure Mineralik, tiefgehende Steinobstaromatik und aufregend rauchige Noten werden von einem kraftvollen Körper getragen.

€ 37,90

@ Nr. 1088229
Grundpreis/Liter: € 50,53



Mit dem Sektdreher üben die Flaschen den Kopfstand.



Ein Gläschen fein prickelnder Genuss



Die Brüder Peter und Norbert Szigeti setzen bei ihrem Sekt auf reiferes Lesegut.

Bilder links: Bild 1: ©Chris Rogl, Bild 2: ©Weingut Szigeti, Bild 3: ©Chris Rogl, Bild 4: ©Chris Rogl, Bild 5: ©Weingut Szigeti, Bild 6: ©WASHstudio/Shutterstock.com



Warten bis zum großen Auftritt: im imposanten Sektkeller des Hauses Canard-Duchêne



Blick in die Champagne, der Wiege des Schaumweins



Rote Trauben für Lachsrosa – nur in der Champagne erlaubt



Zeit, die Korken knallen zu lassen!



Mag. Florian Spertl, Schaumwein- und Champagnerexperte bei INTERSPAR

Polz Brut Rosé

Seit gut zehn Jahren beschäftigen sich Erich und Walter Polz leidenschaftlich mit der Sektproduktion. Die Tradition der Südsteiermark als Ursprung großer Schaumweine wird mit dem Brut Rosé und dem Brut Blanc neu belebt.

Die mehrheitlich Pinot-Noir- und Zweigelt-Trauben für den Brut Rosé stammen von südsteirischen Weingärten mit Mergel-Sandsteinböden, geprägt durch eine lange Lagerung auf der Feinhefe nach der Méthode traditionnelle (Flaschengärung). Eine Reifezeit von mindestens zwei Jahren in der Flasche auf der Feinhefe erfolgt auf dem „Gut Pössnitzberg“.

Frisch-fruchtiger Duft in der Nase, gefolgt von einem cremigen Körper mit belebender Säurestruktur; im Abgang ein sehr feines Mousseux; gehaltvoller Rosé-Schaumwein mit trinkanimierendem Säurespiel. Ein Hauch Brioche mit zart-nussigem Kern im Abgang.

Der perfekte Sekt für laue Herbstabende, als Aperitif auf der Terrasse oder zu leichten Tapas und Häppchen mit geräuchertem Lachs oder Oliven.

Polz Brut Rosé

0,75 l, Südsteiermark
brut

€ 18,99

60 @ Nr. 7581670
Grundpreis/Liter: € 25,32



der Hefe aufmerksam zu machen. Denn auch jeder andere Szigeti-Sekt ist ein Jahrgangssekt. Das bedeutet, dass der gesamte Ertrag aus einem Jahrgang zeitnah verarbeitet und nicht als Reservewein zurückgehalten wird – eben, um eine größtmögliche Frische zu garantieren.

Am fruchtigsten

So fruchtbetont die Szigeti-Sekte auch sind, es geht extremer, wie die Schaumweine von Karl Steininger in Langenlois zeigen. Seit vielen Jahren bereichern sie den heimischen Sektmarkt mit einer Reife und Dichte, wie sie andernorts kaum zu finden sein werden. „Das Versekten verändert den Grundwein nicht, sondern verstärkt dessen Charakter“, verriet uns Steininger bereits vor Jahren. An seiner Philosophie der Versetzung von kräftigen, fertig vinifizierten Stillweinen hat sich seither ebenso wenig geändert wie am „weinig“-cremigen Charakter seiner Produkte. Hefenoten sind ihm nicht wichtig, im Gegenteil: „Sie drücken auf die Feinheit der Sorte und stören eher.“

Der Vergleich offenbart, dass sich die Österreicher in qualitativer Hinsicht vor den Kollegen aus der Champagne längst nicht mehr zu verstecken brauchen. Obwohl sich die Österreicher bei der Schaumweinproduktion oftmals an den Standards der Franzosen orientieren, kopieren sie die Champagne keineswegs, sondern bereichern den Schaumweinmarkt mit neuartigen Produkten. Aus dem Wettstreit wurde ein Schulterschluss, denn ob feinerwürziger, hefebetonter Champagner oder zart perlender, fruchtiger Sekt: Glücklicherweise machen beide.

sche Gaumen mag es jung und frisch, außerdem sind im Gegensatz zur Champagne die Kreideböden rar, das Terroir also kaum miteinander zu vergleichen. Trotzdem finden sich bei Szigeti Bezüge zur Champagne, die über die klassische Vergärung in der Flasche hinausgehen. Etwa beim Blanc de Noirs, was sich mit „Weißer aus Schwarzen“ übersetzen lässt. So werden in der Champagne jene Vertreter bezeichnet, deren zart gepresster (weißer) Grundwein aus roten Trauben stammt. Im Glas weisen sie häufig zartrosa Reflexe auf, so auch der Blanc de Noirs von Szigeti, der von Pinot-Noir-Trauben aus Langenlois stammt. Wie alle Szigeti-Lagensekte besteht dieser Blanc de Noirs aus einem reifen Grundwein, wodurch die Alkoholgradatation notgedrungen etwas höher ist als in der Champagne. Dafür kommt er ohne Dosage aus, das heißt ohne die übliche Zugabe von Zucker am Ende der Produktion. Das Ergebnis ist ein süffiger Sekt mit viel Frucht und einer angenehmen Extraktsüße, ohne süß zu sein.

Was in jedem Champagnerhaus üblich ist, das gibt es seit ein paar Jahren auch bei Szigeti: einen Prestigesekt. Die Trauben für den Gols Prestige – 50 Prozent Chardonnay und 50 Prozent weiß verarbeitete blaue Rebsorten – stammen allesamt aus Golsler Toplagen und wurden händisch in kleinen Kisten geerntet (damit diese nicht schon vor der Pressung aufplatzen). Zweifellos kann der Gols Prestige mit seinem feinen Mousseux und der schön ausbalancierten Frucht als Botschafter der österreichischen Sektkultur bezeichnet werden. Sein Jahrgang, in diesem Fall 2012, steht übrigens prominent am Etikett, aber wohl nur, um auf die mehrjährige Lagerzeit auf



91 von 100
falstaff
Punkten

Mundus
Vini
Gold

Pommery Brut Royal

0,75 l, Frankreich, Champagne,
brut

Der Brut Royal vereinigt die besten Chardonnay-, Pinot-Meunier- und Pinot-Noir-Trauben aus 40 verschiedenen Lagen der Champagne. Das verlässliche Ergebnis: ein delikater Schaumwein mit Apfel-, Zitrus- und Briochenoten und lebhaftem Charakter.

€ 40,99

60 @ Nr. 4767558
Grundpreis/Liter: € 54,65



92 von 100
Wine Spectator
Punkten

91 von 100
falstaff
Punkten

90 von 100
Robert Parker
Punkten

Veuve Clicquot

0,75 l, Frankreich, Champagne,
brut

Ein absoluter Klassiker, der auf den Weinkarten hipper Rooftop-Bars sowie gehobener Restaurants nicht fehlen darf. Goldgelber Glanz, harmonisch balancierte Frucht- und Reifenoten und ein bemerkenswerter Abgang versprechen französische Lebensfreude im Glas.

€ 48,99

60 @ Nr. 5655069
Grundpreis/Liter: € 65,32



92 von 100
falstaff
Punkten

AWC
Gold

Canard Duchêne Charles VII Brut Rosé

0,75 l, Frankreich, Champagne,
brut

Ein ausdrucksstarker Rosé-Champagner mit Finesse und Eleganz, der sich perfekt als Aperitif oder als Begleiter zu feinen Desserts eignet. Er verführt mit Aromen von Rosen, Himbeeren und Zitrusfrüchten und seiner feinen Perlage.

€ 53,99

60 @ Nr. 2384559
Grundpreis/Liter: € 71,99

Bilder links: Bild 1: © MKB, Bild 2-3: © Veuve Clicquot; Bild rechts: © Kucher Serhiy/Shutterstock.com