

DIE KUNST DER EINZIGARTIGKEIT

Wenn es den Champagner nicht gäbe, dann müsste man ihn erfinden. Das wäre jedoch gar nicht so einfach, denn er hat ganz spezielle Eigenschaften.

Von Stephan Burianek*



Bild: © Neiron Photo/Shutterstock.com

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

// EIN CHAMPAGNER PASST SO GUT WIE IMMER. //

Es soll ja Menschen geben, die Champagner nicht sonderlich mögen. Die, die bei Schaumweinen lieber überbordendes Obst in der Nase und kräftige Extraktsüße am Gaumen spüren – und folglich lieber zu Prosecco, Cava oder manch einem heimischen Sekt greifen. Dagegen spricht ja nichts, aber wer einmal jenen Charakter schätzen gelernt hat, der den meisten Champagnern innewohnt, der wird nicht mehr darauf verzichten wollen. In meinen zarten Jugendjahren, in denen einem gemeinhin solche Perlen noch versagt werden, fragte ich zu einem festlichen Anlass die Erwachsenen, was denn, bitteschön, am Champagner so besonders sei? Es hieß, die Perlen seien einfach feiner. Heute weiß ich, dass das nicht stimmt. Eine feine Perlage findet man auch anderswo. Aber dieses zartfruchtige, mit noblen Röststoffen versetzte Bouquet und der salzig-würzige, komplexe Geschmack sind Eigenschaften, die sich dank der Kreideböden und des aufwändigen Herstellungsverfahrens wie ein roter Faden durch die Produkte der Champagne ziehen und die nur schwer zu kopieren sind. Außerdem passt ein Champagner so gut wie immer: Vor, während, nach dem Essen, selbst zum Frühstück und natürlich zwischendurch. Herrlich. Nur bei scharfen Gerichten lasse ich die Finger davon, das wäre sinnlos und dekadent.

DER KLASSIKER

Einen idealen Einstieg in die wunderbare Champagnerwelt bietet der „Yellow Label“ (Connaisseurs nennen ihn „Carte Jaune“) aus dem weltberühmten Hause Veuve Clicquot. Der hat nämlich praktisch alles, was einen klassischen Champagner ausmacht: Der intensive Brioche-Duft im Bouquet deutet auf einen gewissen Anteil an Reserveweinen hin, trotzdem wirkt er dank erfrischender Zitrusnoten am Gaumen höchst lebendig. Hinzu kommt sein würziger, leicht rauchiger Geschmack – was

ihm, zusammen mit seinem breiten, nachhaltigen Abgang, sowohl eine erhabene Komplexität als auch eine hohe Süffigkeit verleiht. Sein merklich buttriger Nachhall ist wahrscheinlich auf Chardonnay-Trauben zurückzuführen, die den biologischen Säureabbau durchlaufen haben. Der Chardonnay macht in der Cuvée des „Yellow Label“ einen Anteil von ungefähr einem Drittel aus. Zur Hälfte findet sich darin Pinot Noir, für den Rest ist Meunier verantwortlich (auch Pinot Meunier genannt, da aber seine vermeintliche burgundische Herkunft umstritten ist, lässt man in der

Bild: ©Nejron PhotoShutterstock.com



Champagne das „Pinot“ häufig

wegen). Somit sind alle drei Hauptrebsorten im „Yellow Label“ vertreten. Die Trauben für diese Cuvée stammen aus unzähligen, über das gesamte Weingebiet verstreuten Einzelparzellen. Ihre von Jahr zu Jahr variierenden Anteile werden von Önologen mit höchst sensiblen Nasen und Gaumen festgelegt. Das Ziel ist ein Geschmack, der trotz jahrgangsbedingter Schwankungen über die Jahre hinweg konstant bleibt. Ich hatte einmal im Rahmen eines Besuchs bei Veuve Clicquot die Gelegenheit, einige Grundweine vor der Assemblage (Cuvéetierung) und Flaschengärung zu kosten. Seither

auf globale Trends einzustellen. Ein solcher Trend schreit derzeit nach Knackigkeit und Frische. Erst kürzlich nahm

Laurent-Perrier seinen bisherigen Non-Vintage-Einsteigerchampagner vom Markt und ersetzte ihn durch ein neues Produkt mit dem simplen Namen „La Cuvée“. Das kam einer kleinen Revolution gleich, denn Laurent-Perrier beherrscht seit je her den Spagat zwischen Trends und Tradition, und die Grundsatzentscheidungen dieses Hauses haben Gewicht. Die Cuvée Rosé Brut aus dem Champagnerhaus Laurent-Perrier war beispielsweise einer der ersten Rosé-Champagner am Markt, und seither gilt dieser bei Schaumweinproduzenten in der ganzen Welt als Benchmark.

Und jetzt also „La Cuvée“. Im Vergleich zum klassischen „Yellow Label“ wirkt diese neue Kreation wie von einem anderen Stern: Bereits im Bouquet sticht hellfruchtiges Steinobst die klassischen Brioche-Noten aus, dann beherrschen Zitrusfrüchte den Abgang, erst im Nachgeschmack entfalten sich die feinwürzigen Noten. „La Cuvée“ ist der Vertreter eines jungen, frischen Stils, der lieber mit einer gehörigen Portion Knackigkeit punktet als mit einer epischen Breite. Man möchte kaum glauben, dass sich darin ebenfalls eine gehörige Portion Reserveweine befindet.

werte ich das Endprodukt als Wunder. Die Grundweine will man nämlich nicht trinken.

Warum? Die Trauben werden in der Champagne vor ihrer eigentlichen Reife geerntet, um den Endprodukten einen möglichst leichten Charakter zu verleihen, außerdem soll bei den Grundweinen die mineralische Säure im Vordergrund stehen. Ein Champagner darf maximal 13 Prozent Alkohol aufweisen, in den meisten Fällen hat er weniger. Der Verband der Champagnerproduzenten legt alljährlich den erst- und den letztmöglichen Tag der Ernte individuell für jede Gemeinde fest, daran müssen sich alle Traubenproduzenten halten.

DER NEUE UND DER TROCKENE

Das strikte Regelwerk hält die Champagnerproduzenten aber nicht davon ab, sich

Mein Tipp: Trinken Sie ihn nicht zu kalt. Und geben Sie ihm Zeit, er gewinnt von Minute zu Minute an Komplexität. „La Cuvée“ schmeckt außerdem merklich trockener als der „Yellow Label“. Obwohl beide Champagner als Brut klassifiziert sind, ging man bei Laurent-Perrier im Zuge der Dosage (Regulierung des Zuckergehalts in der Endproduktion) zweifellos sparsamer um. Auch das ist ein Trend: Immer häufiger finden sich extrem trockene Champagner in den Regalen. Und dann gibt es noch die Prestige-Champagner wie Dom Pérignon, Roederer Cristal oder die Grande Cuvée von Armand de Brignac. Sie alle treiben die Kombination aus Komplexität, Balance und einem langen, seidigen Abgang auf eine weltweit einsame Spitze. Gut, dass bald wieder die Festtage kommen!



Mag. Florian Sperl,
Schaumwein- und Champagner-
experte bei INTERSPAR

Laurent-Perrier war das erste Champagnerhaus, das einen Rosé-Champagner aus Pinot Noir auf den Markt und damit in die Gläser aller Champagnerfans brachte. Er ist heute immer noch stilbildend und einer der begehrtesten Rosés der Welt.

Die Cuvée ist für ihr ausdrucksvolles Bouquet weltberühmt. Dank der Traubenmazeration – ein bei der Herstellung von Rosé-Champagner sehr selten angewendetes Verfahren – wird eine unnachahmliche Aromentiefe und Frische erreicht, die ihn zum Vorbild für viele andere Rosés macht.

Mein Tipp:

Der Rosé-Klassiker in der ausgesprochen schönen Flasche mit edler Verpackung ist ein großzügiges Geschenk für echte Romantiker und Genießer.

Laurent-Perrier Cuvée Rosé

0,75 l, Frankreich, Champagne
brut

69⁹⁹
Grundpreis/Liter: € 93,32
Nr. 2020000687757



94
von 100
falstaff
Punkten

Bilder links: Bild 1: ©Nejron Photo/Shutterstock.com; Bild 2: ©Helge Kirchberger PHOTOGRAPHY; Bild rechts: ©Nejron Photo/Shutterstock.com



1 Laurent-Perrier La Cuvée

0,75 l, Frankreich, Champagne
brut

Seit 1812 verwöhnt Laurent-Perrier, heute eines der beliebtesten Champagnerhäuser weltweit, die Genießergaumen. Die neue „La Cuvée“ ist betont frisch, mineralisch und ungemein trinkanimierend. Das macht sich gut als edler Aperitif.

44⁹⁹
Grundpreis/Liter: € 59,99
Nr. 218337

2 Veuve Clicquot Yellow Label Brut

0,75 l, Frankreich, Champagne
brut

Veuve Clicquot ist ein echter Klassiker im gelben Gewand. Kenner schätzen das typisch fruchtig-würzige Bouquet nach reifen Äpfeln, Orangen und Biskuit. Genießen Sie den Champagner zu Fisch, Hummer und Meeresfrüchten.

48⁹⁹
Grundpreis/Liter: € 65,32
Nr. 7529450

3 Pommery Cuvée Louise 2002

0,75 l, Frankreich, Champagne
brut

Manche Champagner haben einfach alles: elegantes Aroma, Finesse, Würde und Komplexität. Die Cuvée Louise begeistert mit Noten nach Quitten, Orangenblüten, Butterbröche und Mandeln. Komplexität und Tiefe nehmen mit einigen Jahren Lagerung noch zu.

124⁹⁰
Grundpreis/Liter: € 166,53
Nr. 6761127



4 Louis Roederer Cristal Brut

0,75 l, Frankreich, Champagne
brut

Die Flasche besteht namengebend aus Kristallglas, und auch sonst ist alles edel an dem Jahrgangschampagner von Louis Roederer. Die feine Perlage, das klare und ausdrucksstarke Bouquet, der lange Abgang. Ein besonderer Champagner für umso besondere Momente.

179⁰⁰
Grundpreis/Liter: € 238,67
Nr. 1806458

5 Armand de Brignac Brut

0,75 l, Frankreich, Champagne
brut

Schon die extravagante Aufmachung und Flaschengestaltung lassen einen wissen: Hier hat man es mit keinem „normalen“ Champagner zu tun, sondern mit einem der exklusivsten Schaumweine, die es gibt. Armand de Brignac ist Luxus pur!

279⁹⁰
Grundpreis/Liter: € 373,20
Nr. 1835397

6 Dom Pérignon Rosé 2003

0,75 l, Frankreich, Champagne
brut

Dieser Rosé-Champagner ist der Inbegriff von Luxus, Verführung, Charisma und Sinnlichkeit. Intensives Kirscharoma, cremige Fülle und ein vibrierender Charakter machen ihn zum ultimativen Getränk für unvergessliche Abende.

299⁹⁰
Grundpreis/Liter: € 399,87
Nr. 7055201

