



Piper Heidsieck
Cuvée Rare 2002

0,75 l, Frankreich,
Champagne
brut

In der Nase exotisch und floral nach Jasmin, Ingwer, Lakritze und Gewürzen. Die Cuvée ist saftig, zart und unglaublich delikat. Genießen Sie diesen Vintage-Champagner, wenn Sie etwas ganz Besonderes feiern möchten.

€ 179,90

@ Best. Nr. 8123879
Grundpreis/Liter: € 239,87



Oligarchie für einen Tag

Hin und wieder sollte man einen Prestigechampagner einfach köpfen. Von Stephan Burianek*

Zar Alexander II. war nicht zu beneiden. Radikale Demokraten – die gab es in Russland früher auch schon – trachteten ihm nach dem Leben. Sogar sein geliebter Champagner wurde ihm zur Gefahr. Damals wie heute waren die Flaschen der berühmten Schaumweinregion nämlich dunkel und hatten eine Einkerbung am Boden, was die Vergiftungs- und Bombengefahr durch womöglich manipulierte Gefäße erhöhte. Also gab der Zar dem Champagnerproduzenten Louis Roederer die Anweisung, ihm den Champagner künftig in durchsichtigen Bleikristall-Flaschen mit flachen Böden zu liefern. Freilich war nicht nur die gläserne Hülle eine Sonderanfertigung, sondern auch deren Inhalt: Alljährlich reiste der zaristische Kellermeister in die französische Krönungsstadt Reims, um bei Roederer die Grundweine für die Spezialabfüllung freizugeben. So erzählt man sich heute in der Champagne die Entstehung des Roederer Cristal und damit der ersten Prestige cuvée im Jahr 1876.

Dem Zaren half diese frühe Anti-Terror-Maßnahme übrigens nur wenig, aber das würde an dieser Stelle zu weit führen.

Zaren gibt es in Russland längst nicht mehr, der Roederer Cristal ist der Menschheit aber geblieben. Nach wie vor fließt ausschließlich der beste Rebensaft aus den hauseigenen Weinbergen in die unkonventionellen Flaschen. Bei Roederer kommt er vorrangig von Weinstöcken, die zwischen 25 und 60 Jahre alt sind und wenig Ertrag bringen, dafür aber einen besonders komplexen Geschmack aufweisen. Der Roederer Cristal ist zugleich ein Jahrgangschampagner, der Grundwein wird also nicht mit anderen Jahrgängen verschnitten (was in der Champagne ansonsten eine gängige Praxis ist). Erst sieben Jahre nach der Ernte gelangt dieser Edelchampagner in den Verkauf. In weniger guten Jahren wird auf seine Produktion verzichtet.



95
von 100
falstaff
Punkten

Bollinger
La Grande Année
2004

0,75 l, Frankreich,
Champagne
brut

La Grande Année wird nur in außergewöhnlichen Jahren und besonders aufwendig produziert. Dafür ist der Champagner mit seinen Aromen nach Kräutern, Mandeln und Honig etwas ganz Besonderes.

€ 100,89

@ Best. Nr. 1450460
Grundpreis/Liter: € 134,52



94
von 100
falstaff
Punkten

96
von 100
Robert
Parker
Punkten

Taittinger Comtes
de Champagne
Blanc de Blancs
2000

0,75 l, Frankreich,
Champagne
brut

2000 war ein fantastischer Champagner-Jahrgang. Die Aromen nach Brioche, Vanille, Grapefruit und weißem Pfirsich machen Lust auf den nächsten Schluck. Ein sanfter und raffinierter Blanc de Blancs.

€ 119,90

@ Best. Nr. 1867657
Grundpreis/Liter: € 159,87



95
von 100
Wine
Spectator
Punkten

Krug
Grande Cuvée

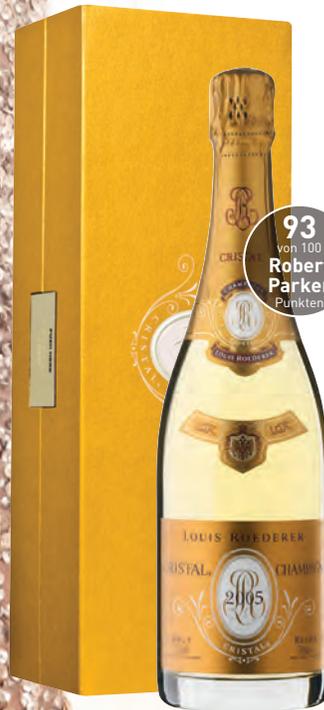
0,75 l, Frankreich,
Champagne
brut

Das typische Krug-Aroma ist elegant und erinnert an Nüsse, Trockenfrüchte und an Brioche mit Marillermarmelade. Ein fülliger und wunderbar reifer Champagner.

€ 169,90

@ Best. Nr. 5510405
Grundpreis/Liter: € 226,53

// PRESTIGE-
CHAMPAGNER IST
DER SPIEGEL VON
PHILOSOPHIE
UND STIL. //



93
von 100
Robert
Parker
Punkten

Roederer Cristal
Brut 2005

0,75 l, Frankreich,
Champagne
brut

Cristal ist legendär. Der
vielbesungene Champagner
aus dem Hause Roederer
ist besonders fruchtig,
ausdrucksstark und lang
am Gaumen. Gönnen Sie
sich eine Flasche zu einem
großen Anlass.

€ 179,-

@ Best. Nr. 1806458
Grundpreis/Liter: € 238,67

Hauptsache komplex

Ein Prestigechampagner folgt keinen klar definierten Regeln. Seine Trauben können auf einer bestimmten Lage gewachsen sein oder aus unterschiedlichen Champagnerregionen kommen. Es kann sich um einen bestimmten Jahrgang handeln, oder auch nicht. Wichtig aber ist seine qualitative Sonderstellung innerhalb des Sortiments eines Produzenten. In möglichst komplexer Form sollen sich in ihm der grundsätzliche Stil und die Philosophie des Hauses widerspiegeln. Die Spielarten sind vielfältig. Ob breit oder säurebetont, mit dominierenden Hefenoten oder eher blumig, stark dosiert oder nicht – im Prinzip gilt: Kein Prestige ohne sensationellen Champagner. Heute ist Russland übrigens wieder der wichtigste Markt für Prestigechampagner, die auch als Prestige cuvées bezeichnet werden (in der Schaumweinproduktion wird der Grundwein stets als „Cuvée“ bezeichnet, selbst wenn es sich um einen Lagenwein aus einer einzigen Rebsorte handeln sollte).

Der berühmteste Edelchampagner heißt zweifellos Dom Pérignon. Die Marke ist eine Kreation aus dem Hause Moët & Chandon. Sie setzt dem Benediktinermönch Pierre Pérignon seit dem Jahr 1936 ein Denkmal. Der berühmte Klosterkellermeister soll die Flaschengärung erfunden haben, was aber wohl nicht mehr als ein Mythos ist. Außerdem gilt er als „Erfinder“ des 0,7 Liter fassenden Standardfüllmaßes. An seiner Wirkungsstätte, der Abtei von Hautvillers nahe dem Ort Epernay, trägt heute eine Kellerei seinen Namen. In ihr lagern Flaschen von astronomisch hohem Wert. In Ermangelung offizieller Zahlen gibt Gerhard Eichelmann in seinem „Champagne“-Führer (siehe Heft Nr. 53) eine Produktionsschätzung von vier bis sieben Millionen Flaschen pro Ernte an. Diese große Menge gilt in Anbetracht der nahezu konkurrenzlosen Qualität selbst unter Insidern als Wunder. Vor diesem Hintergrund ist es vielleicht verständlich, dass Moët & Chandon den Dom Pérignon nicht als Prestigechampagner seines Hauses verstanden wissen möchte, sondern rein als eigene, exklusive Marke.



Armand de Brignac Brut Gold in Holzkiste

0,75 l, Frankreich, Champagne
brut

Nicht nur das Flaschendesign ist spektakulär, sondern auch der Inhalt. Armand de Brignac ist rauchig-würzig, duftet nach Biskuit und Tropenfrüchten und verbindet Reife und Frische auf unnachahmliche Weise.

€ 279,90

@ Best. Nr. 1835397
Grundpreis/Liter: € 373,20



Dom Pérignon 2004

0,75 l, Frankreich, Champagne
brut

€ 149,90

@ Best. Nr. 3735602
Grundpreis/Liter: € 199,87

Mag. Florian Sperl,
Wein- und
Champagnerexperte



Dom Pérignon 2004

Es gibt einige wenige Anlässe, bei denen man einen Dom Pérignon köpfen sollte. Der Luxuschampagner ist genau richtig, um die besonderen Augenblicke im Jahr zu begleiten.

Sein Bouquet nach Kakao, weißem Pfirsich, Blüten und gerösteten Haselnüssen entfaltet sich aus dem Glas. Der Champagner aus dem Jahrgang 2004 ist perfekt gereift und spielt am Gaumen zum einen mit dieser Reife und zum anderen mit einer würzigen Frische.

Der 2004er ist im Vergleich mit seinen Vorgängern 2000 und 2002 dichter, mineralischer und eleganter. Für Sammler birgt er auch einiges an Reifepotenzial.

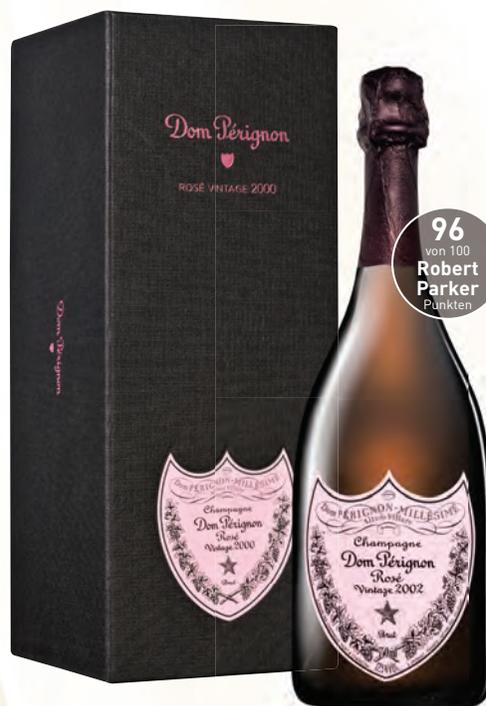
// BIS ZU ZEHN
JAHRGÄNGE
FLIESSEN IN DEN
GRANDE CUVÉE
BRUT EIN. //

Ein Dom Pérignon besteht immer aus Chardonnay und Pinot Noir, und ebenso wie ein Roederer Cristal ist er stets ein Jahrgangschampagner. Das erklärte Ziel von Kellermeister Richard Geoffroy ist ein Gleichgewicht aus Jugendlichkeit und Reife. Ein Spagat, der sich neben seiner fülligen Komplexität und dem nachhaltigen Abgang ebenso in blumigen wie in salzig-erdigen Röstaromen manifestiert. Er ist auch in einer Rosé-Variante erhältlich.

Erstklassige Inspirationsquelle

Es gibt aber auch Champagnerhäuser, die jedes ihrer Produkte als Prestigecuvée betrachten. Das bekannteste Beispiel dafür ist Krug, wo der wahrscheinlich feinste Non-Vintage-Champagner produziert wird. In den Grande Cuvée Brut fließen 20 bis 25 einzeln in gebrauchten Barrique-Fässern vergorene Lagenweine und bis zu zehn unterschiedliche Jahrgänge ein. Man trinkt damit also praktisch einen repräsentativen Champagne-Querschnitt aus einem ganzen Jahrzehnt. Diese Methode sichert nicht nur eine beständige Kontinuität, sondern bringt in diesem Fall außerdem alle Eigenschaften mit, die man sich von einem erstklassigen Champagner wünschen kann: Fülle, Konzentration, Komplexität und Nachhaltigkeit im Abgang. Übrigens: Der hohe Anteil an Reserveweinen bei Krug diente seinerzeit dem Langenloiser Winzer Karl Steininger als Inspiration für seine querdenkende Sektphilosophie, wie er uns einst zwischen den Zeilen in einem Gespräch über österreichische Lagensekte verraten hat (siehe Heft Nr. 55).

Die oben genannten Produkte bilden freilich nur einen überblicksartigen Einstieg in die faszinierende und für viele unbekannte Welt der Spitzenchampagner. Klar: Mit dem Kauf dieser Flaschen bezahlt man das „Prestige“ gleich mit. Es soll aber Connaisseurs geben, die lieber einen Urlaub stornieren würden, als auf ihre Lieblingscuvée zu verzichten. Als Einstieg könnten im Übrigen etwas günstigere Lagencuvéés dienen, wie ein Taittinger Comtes de Champagne oder der Bollinger La Grande Année. Außerdem kommt jetzt wieder die Zeit, in der man sich beschenken lassen kann. Und wer sich im kommenden Fasching für einen Auftritt als „Oligarch“ entscheidet, der sollte spätestens dann eine Prestigecuvée springen lassen. Vorzugsweise in einer Magnum, denn in diesen Kreisen gilt: Je größer, desto besser.



Dom Pérignon Rosé 2002

0,75 l, Frankreich,
Champagne

brut

Es gibt kein romantisches Getränk als Rosé-Champagner und dabei keinen luxuriöseren als Dom Pérignon. Die Rarität begeistert und verführt mit einer unglaublichen Intensität.

€ 299,90

@ Best. Nr. 7055201
Grundpreis/Liter: € 399,87