



# KIR

## SINNIGE MÖGLICHKEITEN

Der Kir Royal ist ein Klassiker, den es in Cocktailbars selbst dann gibt, wenn er nicht auf der Karte steht. Seine einfache Rezeptur kann vielfältig abgewandelt werden und lädt zum Experimentieren ein.

Von Stephan Burianek\*

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



### Polz Sekt Brut Blanc

0,75 l, Österreich  
**brut**

Feine Aromatik nach Hefengebäck, gerösteten Nüssen und Quitten. Am Gaumen verspielt, feinwürzig und saftig. Ein langer, animierender Abgang rundet diesen reinsortigen Chardonnay-Sekt ab.

Dieser Brut ist nicht nur als Aperitif, sondern auch zu edlen Fischgerichten eine ausgezeichnete Wahl!

**19<sup>99</sup>**  
Grundpreis/Liter: € 26,65  
Nr. 8117458

4-6 °C

Grundpreis/Liter: € 26,65

Nr. 8117458



### Berlucchi Cuvée Imperiale Brut Franciacorta

0,75 l, Italien, Lombardei  
**brut**

Franciacorta ist die italienische Antwort auf Champagner. Die Cuvée Imperiale duftet herrlich nach Butterbrioche und weißen Blüten und zeigt sich am Gaumen extrem cremig, gut strukturiert und lang.

Entkorken Sie den Schaumwein zu einer italienischen Antipasti-Platte.

**21<sup>99</sup>**  
Grundpreis/Liter: € 29,32  
Nr. 4083313

noch 5 J  
8 °C

Grundpreis/Liter: € 29,32

Nr. 4083313



### Hannes Sabathi Sekt Brut Rosé

0,75 l, Österreich  
**trocken**

Hannes Sabathi vinifiziert seinen Brut Rosé aus der Rebsorte St. Laurent. Entsprechend würzig und fruchtig nach Waldbeeren sowie Wildkirschen präsentiert sich der trinkanimierende Schaumwein.

Rosé-Sekt ist ein unglaublich vielseitiger Speisbegleiter und passt (fast) immer!

**22<sup>99</sup>**  
Grundpreis/Liter: € 30,65  
Nr. 2020005427457

8 °C

Grundpreis/Liter: € 30,65

Nr. 2020005427457



Félix Kir bewies sein Talent als Priester, Domherr, Redakteur und „Barkeeper“.

Félix Kir (1876–1968) war das, was man ein Original nennt: Aus einfachen Verhältnissen stammend, machte der gewitzte Burgunder zunächst Karriere in der Kirche, schaffte es vom Priester zum Domherrn, war Chefredakteur einer katholischen Zeitung und wurde schließlich zum Bürgermeister von Dijon gewählt. Dort trägt heute ein künstlich angelegter See seinen Namen, auch Denkmäler erinnern an ihn. Der Welt ist er aber für eine Kreation bekannt, die gleichermaßen einfach wie groß ist: ein edles Mischgetränk, das seinen Namen trägt.

### ERFINDUNGSREICH

Um den Winzern zu helfen, ihre Weißweine aus der Rebsorte Aligoté, die immer schon im Schatten der großen Chardonnay-Gewächse gestanden war, besser zu vermarkten, plädierte Kir für eine Veredelung des Aligoté mit dem Johannisbeerlikör Crème de Cassis. Die Franzosen fanden Gefallen an dem neuen, rötlich schimmernden Getränk, und es dauerte

nicht lang, bis die Pariser Hautevolee auf die Idee kam, den Aligoté durch Champagner zu ersetzen – aus dem Kir war der Kir Royal geworden.

Eine Zeit lang war der Kir Royal so „in“, dass man in Deutschland sogar eine Fernsehserie nach ihm benannte (das war im Jahr 1986, mit Franz Xaver Kroetz als Klatschreporter Baby Schimmerlos und Senta Berger als seine kluge Flamme Mona). Heute ist der Kir Royal ein Klassiker, den man auf Barkarten mitunter gar nicht mehr findet, weil ohnehin klar ist, dass es ihn auf Anfrage geben muss.

### BAR-GEFLÜSTER

In der Karte der locker-eleganten Glasswing Bar des Hotels Amauris an der Wiener Ringstraße ist er indes noch zu lesen. Dort kümmert sich Maximilian Wölle, der vor zehn Jahren in der Kategorie „Klassisches Barmixen“ zum Staatsmeister gekürt wurde, um das Bar-Management. Heute ist ihm wichtig, dass seine Mitarbeiter sowohl klassische als auch neue



INTERVIEW MIT  
**MAXIMILIAN WÖLLE,**  
Chef-Barkeeper in der Glasswing Bar  
im Hotel Amauris am Wiener Ring

© Keystone-France, Amauris Vienna

© HELGE KIRCHBERGER Photography



## KIR ROYAL

Champagnerglas mit Eis kühlen. Anschließend 1–2 cl Cassissée ins Glas geben und mit Champagner auffüllen. Mit Johannisbeeren garnieren.

### Taittinger Champagner Brut Reserve

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

Ein Hauch von Brioche, Wiesenblüten, etwas Mango, gelber Apfel und zarte Anklänge von Blütenhonig in der Nase. Am Gaumen saftig, ausgewogen und balanciert.

Probieren Sie den Taittinger mit Crème de Cassis im berühmten Cocktail Kir Royal!

**52<sup>99</sup>**  
Grundpreis/Liter: € 70,65  
Nr. 3932728

6 °C

Grundpreis/Liter: € 70,65

Nr. 3932728



90  
von 100  
Punkten

Decanter  
Silber

### Cassissée Likör

0,7 l, 16 Vol.-%, Frankreich, Dijon

Cassissée wird ausschließlich aus französischen schwarzen Johannisbeeren der hochwertigen Sorte Noir de Bourgogne hergestellt. Frisch und vollfruchtig im Geschmack.

**15<sup>99</sup>**  
Grundpreis/Liter: € 22,84  
Nr. 2912783



Cocktails aus der Geschichte heraus begreifen: „Es gibt in Wien sicherlich größere Cocktailbars als die unsere, aber für die hundert bekanntesten Drinks ist alles vorhanden, und Signature-Cocktails haben wir natürlich auch.“

Den Kir Royal bezeichnet Wölle als „etwas Hochwertiges und Schönes, das man durchaus wieder mehr in den Fokus rücken könnte. Der Kir Royal ist ein klassischer Aperitif und wird daher gelegentlich vor einem Besuch in unserem Restaurant nebenan bestellt.“

Für einen klassischen Kir Royal nimmt man ein bis maximal zwei Zentiliter Crème de Cassis und gießt die Sektflöte dann mit Champagner auf. Ob es nicht dekadent ist, einen Champagner zum Mischen zu nehmen? „Es gibt eine ganze Reihe großartiger Champagner-Cocktails, wie auch den ‚French 75‘, für den Gin, Zucker und Zitronensaft mit Champagner aufgegossen wird und der ein wunderbarer Sommerdrink ist“, beruhigt Wölle. Klar ist aber auch: „Jahrgangschampagner würde ich keinen nehmen, und auch nicht unbedingt einen Blanc de Blanc.“

## VIELSEITIG

Man muss für einen Kir Royal nicht zwingend Champagner verwenden, es gibt schließlich auch noch andere hochwertige Schaumweine. Vor allem trockene und nicht allzu aromatische Sekte, Proseccchi, Cava oder Cremants eignen sich in der Regel ebenfalls gut. Probieren Sie es beim nächsten Schaumwein, den sie öffnen, einfach mal aus!

Auch der Crème de Cassis ist nicht unbedingt in Stein gemeißelt: Auf der Karte der

# & KIR ROYAL

Glasswing Bar findet man neben dem Kir Royal auch einen Kir Imperial. Der Unterschied: Ein Kir Imperial wird mit Himbeerlikör gemixt. Was besser schmeckt, soll jeder für sich entscheiden: „Welcher Typ bin ich? Welche Beere habe ich lieber?“, so Wölle. Es gibt noch viele weitere Abwandlungen dieses Drinks, und für einen Barkeeper ist es mitunter gar nicht so einfach, den unterschiedlichen Varianten die richtigen Zutaten zuzuordnen. Der eigenen Kreativität sind dabei freilich keine Grenzen gesetzt, denn es spricht überhaupt nichts dagegen, mit anderen Fruchtlikören, wie Marille, Kirsche oder Pfirsich, seine eigene Lieblingskombination zu kreieren. Als entfernter Verwandter des Kir Royal kann der würzig-füllige Pimm's Royal bezeichnet werden, der ebenfalls auf der Karte der Glasswing Bar aufscheint und für den der Kräuterlikör Pimm's gemeinsam mit

einem Stück Gurke statt des Crème de Cassis verwendet wird. Genau genommen ist man beim Aufgießen nicht einmal auf Produkte aus Weintrauben beschränkt: Es gibt Varianten mit Apfelschaumweinen (Cidre/Cider) und sogar mit Guinness: Parts Unknown heißt der Drink, bei dem Crème de Cassis ein fruchtiges Gegengewicht zum bitter-herben Stout-Bier schafft (der Dank für diesen Hinweis geht an Christoph Wellner, dem Chefredakteur von Radio Klassik Stephansdom). Und es ist ausgerechnet der Mixologe Maximilian Wölle, der uns am Ende des Gesprächs den folgenden Gedanken mit auf den Weg gibt: „Man könnte den Crème de Cassis auch einfach nur mit Soda aufspritzen, ein paar Eiswürfel hineingeben und das Ganze mit einer Limetten- oder Zitronenschale verfeinern. Das müsste eigentlich auch gut schmecken.“



## PIMM'S ROYAL

**Champagnerglas mit Eis kühlen. Anschließend Eiswürfel und 2,5 cl Pimm's No. 1 ins Glas geben, mit Champagner auffüllen. Mit Orange, Gurke und Minze garnieren.**

### M. Hostomme Champagner Tradition

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



In der Nase präsentiert sich der Traditions-Champagner sehr floral nach Lindenblüten, unterlegt mit fruchtigen Anklängen von Birnen und Grapefruit. Am Gaumen komplex, elegant und fein.



Champagner passt hervorragend zu Austern und frischen Meeresfrüchten oder in einen Pimm's Royal.

24<sup>99</sup>



9 °C   
Grundpreis/Liter: € 33,32  
Nr. 2020005337121



### Pimm's No. 1 Bitter

0,7 l, 25 Vol.-%, Großbritannien



Die würzigen Kräuternoten, gepaart mit erfrischenden Nuancen von Zitrusfrüchten, verleihen dem Likör seinen einzigartigen Geschmack.

13<sup>99</sup>



Grundpreis/Liter: € 19,99  
Nr. 202000665472





## MEINE EMPFEHLUNG

Der Jahrgang 2015 ist endlich da! Mit viel Spannung wurden die Vintage-Champagner erwartet, und sie sind ausgezeichnet. 2015 war auch das Jahr, in dem die Champagne von der UNESCO in die Weltkulturerbeliste aufgenommen wurde – ein Ritterschlag für die berühmte Genussregion. Champagner steht wie kein anderer Wein für Luxus und Lebensfreude; der Jahrgangschampagner aus dem Traditionshaus Roederer spiegelt diese Werte eindrucksvoll wider.

Der edle Schaumwein duftet nach weißen Pfirsichen, gerösteten Haselnüssen, Mandeln und Mirabellen. Am Gaumen gibt er sich schmeichelnd und dennoch energiegeladene und frisch. Süße Fruchtnoten spielen mit fein ziselierter Säure. Im Finale zeigt sich der Vintage-Roederer lang, sehr konzentriert, saftig und mit leicht salzigem Touch. Ein Jahrgangschampagner, der anspruchsvolle Gaumen zu begeistern weiß.

## CHAMPAGNER, DER KÖNIG DER SCHAUMWEINE

Strenge Regeln bestimmen den Weg von der Traube bis zum edlen Champagner. Nur Schaumweine, deren Weintrauben in ausgewählten Weingärten innerhalb der Provinz Champagne im Nordosten Frankreichs gewachsen sind und dort verarbeitet wurden, dürfen als „Champagner“ verkauft werden. Alle Trauben müssen per Hand gelesen werden, um sicherzugehen, dass nur gesunde Trauben gepresst werden. Im Prinzip kommen nur drei Rebsorten in den Champagner: Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier (manchmal dürfen auch andere Rebsorten hinein, aber das sind sehr seltene Ausnahmen).

### Méthode Champenoise

Jeder Champagner muss mittels der in der Champagne entwickelten traditionellen Flaschengärung (Méthode Champenoise) hergestellt werden. Das bedeutet: Einem in Flaschen gefüllten, stillen Grundwein

werden Zucker und Hefe zugesetzt. Die Flasche wird mit einem druckfesten Kronkorken verschlossen und mindestens 15 Monate gelagert („sur lattes“). In der Flasche entsteht Kohlenstoffdioxid, der für die Perlage – das Prickeln – verantwortlich ist. Dieser Prozess wird auch als „zweite Gärung“ bezeichnet (nach der ersten Gärung vom Most zum Stillwein). Nach der Lagerzeit wird die Flasche gerüttelt („Remuage“), um die Heferückstände („Depot“) zum Flaschenhals zu befördern (früher händisch mittels Rüttelpulpen, heute maschinell). Um das Depot zu entfernen, wird der Flaschenhals kurz vereist, dann die Flasche entkorkt und das Depot herauskatapultiert. Diesen Prozess nennt man das „Degorgieren“. Die Flasche wird daraufhin mit dem sogenannten „Liqueur de Dosage“ aufgefüllt, dessen genaue Zusammensetzung oftmals ein gut gehütetes Betriebsgeheimnis darstellt. Dieser „Dosagelikör“ (der in der Regel kein

„Likör“ ist, sondern konzentrierter Traubensaft mit Champagner, der anderen Flaschen entnommen wurde) bestimmt letztlich den Zuckergehalt des Endprodukts. Erst dann wird der fertige Champagner mit einem Sektorkorken verschlossen.

### Zuckergehalt

Die meisten Champagner sind „brut“, das heißt, sie weisen einen Zuckergehalt von maximal zwölf Gramm pro Liter auf, das ist ziemlich trocken. Demgegenüber steht „dry“ (oder „sec“) mit einem Zuckergehalt von bis zu 32 Gramm, was wir heute als süß empfinden. Die Bezeichnung „dry“ (also eigentlich „trocken“) mag verwirren, erklärt sich aber daraus, dass Champagner in seiner Anfangszeit noch viel süßer getrunken wurde. Im Trend liegen die besonders trockenen Varianten „brut nature“ (kein Zucker bei der Dosage!) und „extra brut“.

### Canard-Duchêne Charles VII Champagner Brut

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

Das vielschichtige Bouquet erinnert an Zitrusfrüchte, weiße Blüten und Mandeln. Am Gaumen paaren sich reife, gelbe Fruchtnoten mit subtil-mineralischen Nuancen. Schöne Balance zwischen Reife und Frische.

Genießen Sie den Charles VII mit einem Schuss Himbeerlikör im Kir Imperial.



90  
von 100  
Wine  
Spectator  
Punkten

91  
von 100  
falstaff  
Punkten

Mundus  
Vini  
Gold

56<sup>99</sup>



6–9 °C  
Grundpreis/Liter: € 75,99  
Nr. 7524585

## TIPPS RUND UM DEN CHAMPAGNER

Touristisch besonders interessant sind Besichtigungen der Kreidekeller in Reims (Veuve Clicquot, Taittinger) sowie die prächtige Avenue de Champagne in Épernay.

Das Nachschlagewerk „Champagne 456“ von Gerhard Eichelmann zählt sogar in Frankreich zu den besten Büchern zum Thema Champagner. In der aktuellen Ausgabe werden 456 Hersteller und 2.800 Champagner vorgestellt (Verlag Mondo Heidelberg, 2023).



Hier geht es zur  
weinwelt.at



96  
von 100  
falstaff  
Punkten

98  
von 100  
James  
Suckling  
Punkten

### Louis Roederer Champagner Vintage 2015

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

89<sup>90</sup>



8–10 °C  
Grundpreis/Liter: € 119,87  
Nr. 2020004952165