

CRÉMANT

Ob Adventstage, Weihnachten oder Silvester – in diesen Wochen gibt es reichlich Gelegenheit, um mit etwas Perlendem anzustoßen. Es muss aber nicht immer Champagner sein, auch diese zehn Crémants aus anderen Regionen Frankreichs sorgen für ein genüssliches Prickeln – zum Alltagsstarif

Text: Ulrich Sautter, Fotos: Peter Garten

1 CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT, Germain Père et Fils, Saint-Romain

Jede Wette: 98 von 100 Leuten werden diesen weiß gekelterten Pinot-noir-Crémant lieben. Seines fruchtigen Dufts wegen, in den sich Töne von Hefe und Zitruschale mischen. Und seines kräftigen Mousseux' wegen, das zugleich die namensgebende Cremigkeit verströmt. Und zu guter Letzt wird das erfrischende Spiel von mild und herb im Abgang Lust auf den nächsten Schluck machen. Welch ein willkommener Partygast!
Bezug: Kölner Weinkeller, Stolberger Str. 92, 50933 Köln, Tel. 0221-139 72 80, www.koelner-weinkeller.de Preis: € 12,50

2 CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT, Domaine François Mikulski, Meursault

Dieser Crémant kommt aus dem Herzen Burgunds, von der Chardonnay-Hochburg Côte de Beaune. Die Meursault-Schule zeigt sich im Bukett in ihrer ganzen Pracht, mit höchst kultivierten Holz- und Hefetönen und lieblichen Blütenaromen. Der Auftritt am Gaumen ist knackig süß-sauer und wirkt ein wenig hemdsärmelig. Doch wer beim Crémant die Ähnlichkeit zum Champagner sucht und für ein Viertel des Preises mit ein bisschen weniger Finesse am Gaumen leben kann – der sollte hier ruhig zugreifen.
Bezug: Kierdorf, Bahnhofstraße 9, 51580 Reichshof, Tel. 02297-90 90 70, www.kierdorfwein.de Preis: € 12,50

3 CRÉMANT D'ALSACE BRUT DOSAGE ZÉRO, Domaine Charles Baur, Eguisheim

Platz drei geht an einen Crémant für Puristen. *Dosage zéro*, das heißt: Dieser Crémant ist nicht – wie sonst üblich – mit einem *liqueur de dosage* gesüßt. Ein Schaumwein der Geschmacksrichtung brut darf normalerweise bis zu 15 Gramm Zucker pro Liter enthalten. Dieser jedoch ist knochentrocken, salzig, mineralisch. Nicht nur die feine Kohlensäure – auch der Kalk, in den sich die Rebwurzeln gegraben haben, kitzelt die Zunge. Für einen alten Weinzahn wie den berichtenden FEINSCHMECKER-Redakteur ist diese Cuvée aus Auxerrois, Weißburgunder und Chardonnay ein kulinarisches Fest.

Bezug: Wein-Bastion, Schillerstraße 1, 89077 Ulm, Tel. 0731-669 93, www.wein-bastion.de Preis: € 11,50



Crémant könnte man etwas salopp übersetzen mit: „der Feinschaum-Bildende“. Historisch war Crémant die Bezeichnung für einen Champagner, der weniger Kohlensäure als üblich aufweist – und dessen Mousseux dadurch besonders mild und geradezu cremig ausfällt. In den 80er-Jahren gab die Champagne diese Bezeichnung jedoch auf und überließ sie anderen Schaumwein-Hochburgen Frankreichs. Im Gegenzug verzichteten diese darauf, mit dem Hinweis auf die Champagner-Methode zu werben, obwohl die klassische Flaschengärung überall gleich ist.

Gute Crémants können ein höchst beachtliches Niveau aufweisen. Ihre Mineralität ist eine andere als die der Champagne, doch in ihren eigenen, regional ausgeprägten Stilistiken stehen sie dem Hochgenuss eines Champagners kaum nach. Und das zu einem Bruchteil des Preises!

Die wichtigsten Herkunftsregionen für Crémant sind das Elsass, das Loire-Tal und Burgund. Auch die Crémants aus dem

Jura, aus Limoux (im Languedoc) und aus Die (im Tal der Drôme auf halbem Weg zwischen Nord- und Südrhône) haben eine gewisse Verbreitung, während der Crémant de Bordeaux so gut wie nur auf dem Papier existiert.

In unserer Blindprobe (mit Crémant aus allen Regionen außer Bordeaux) gab Burgund eine starke Vorstellung – und teilte sich die Spitzenplätze mit den besten Elsässer Weinen sowie einem Vertreter aus dem Jura. Alle zehn Auserwählten sind charakterstarke Terroir-Schaumweine, zum Anstoßen, vor allem aber zum Trinken und Genießen.

4 2005 CRÉMANT DU JURA BRUT, Domaine Rolet Père & Fils, Arbois

Das Schöne am Weintrinken ist, dass man aus so vielen Ecken der Welt etwas ins Glas bekommen kann. Zum Beispiel diesen pfeffrig-rauchig getönten, gut abgerundeten Crémant aus dem Jura. 54 Prozent Chardonnay, 23 Prozent Savagnin, 23 Prozent (weiß gekelterter) Poulsard. Nie gehört, Savagnin und Poulsard? Hier ist die Gelegenheit, mit den lokalen Sorten des Jura auf genussliche Weise Bekanntschaft zu schließen.
Bezug: La Cave de Bacchus, Westfälische Str. 33, 10709 Berlin, Tel. 030-892 20 23, www.weinhandlung-bacchus.de Preis: € 12,95

5 CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT RÉSERVE, Maison Albert Bichot, Beaune

Bei diesem Wein liest man in den Notizen fast aller Juroren: Pinot noir, Pinot noir, Pinot noir. Die beerige Frucht der Burgunder-Traube gefiel unserem Verkostungspanel bei diesem Crémant so gut, dass die etwas ruppige Gaumenstruktur schnell verziehen war. Die Cuvée: Pinot noir selbstredend, aber sogar ein noch höherer Anteil Chardonnay – sowie etwas Aligoté und Gamay.
Bezug: Geisels Weingalerie, Karlsplatz 25, 80335 München, Tel. 089-55 13 61 29, www.geiselsweingalerie.de Preis: € 16,90

6 „HARTENBERGER“ CRÉMANT D'ALSACE BLANC DE BLANCS BRUT, Les Vignerons de Pfaffenheim et Gueberschwihr, Pfaffenheim

Blanc de Blancs, das bedeutet, dass der Crémant ausschließlich aus weißen Trauben hergestellt ist. Das ist nicht alltäglich, denn für hellen Schaumwein werden oft auch blaue Trauben zu Weißwein gekeltert. Hier sind es Auxerrois und Weißburgunder, die einen appetitlich floralen, duftigen Crémant mit sehr guter Länge hervorgebracht haben.
Bezug: Weinhaus Deutter, Litschengasse 710-711, 84028 Landshut, Tel. 0871-220 69, www.deutter.de Preis: € 12,80



EVERYBODY'S
DARLING





7 CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT, Veuve Ambal, Montagny-lès-Beaune

Nicht nur in der Champagne, auch im Burgund haben sich tüchtige Witwen (*veuves*) um den Schaumwein verdient gemacht. Marie Ambal gründete die Kellerei 1898, heute führt die fünfte Generation die Geschäfte fort. Beispielsweise mit dieser Cuvée aus Pinot noir und Chardonnay, die mit Feuerstein-Noten im Duft entzückt. Schöne Frische am Gaumen, recht herb unterlegt.
Bezug: Wein und Glas Compagnie, Prinzregentenstr. 2, 10717 Berlin, Tel. 030-235 15 20, www.weinundglas.com Preis: € 11,40



8 „GRAND C“ CRÉMANT D'ALSACE BRUT, Grand C GmbH, Düsseldorf

„Grand C“ ist das Baby eines ehemaligen Marketing-Direktors von Moët & Chandon. Seine Idee: im Elsass eine große Schaumwein-Marke nach dem Vorbild der Champagne zu schaffen. Der Crémant wird bei Jacques Cattin, einem größeren Familienbetrieb nahe Colmar produziert. Aus 100 Prozent Weißburgunder entsteht dort ein Brut, der der Jury mit Blüten- und Apfelschalen-Aromen sowie einem süffigen, relativ mild abgestimmten Gaumenauftritt gefiel.
Bezug: Weinhaus Gröhl, Eppendorfer Baum 7, 20249 Hamburg, Tel. 040-47 47 17, www.weinhaus-groehl.de Preis: € 14,90



9 CRÉMANT D'ALSACE BRUT, René Muré, Rouffach

Der würzigste Crémant der Probe – und das liegt wohl an der Sortenwahl: Weißburgunder, Auxerrois, Riesling, Grauburgunder, Spätburgunder. Vor allem der Riesling macht sich mit angenehm kräuterigen, blumigen Noten bemerkbar. Das Mousseux entströmt dieser Flasche allerdings ein wenig ungestüm. Man könnte den Crémant zehn Minuten in eine vorab stark gekühlte Karaffe geben, bevor man ihn dann (in großen Schlucken) genießt.
Bezug: Vinum Spezialitätenkontor, Danckelmannstraße 29, 14059 Berlin, Tel. 030-322 66 19, VinumBerlin@gmx.de Preis: € 13,65



10 CRÉMANT D'ALSACE CHARDONNAY BRUT, Paul Ginglinger, Eguisheim

Ganz interessanter Entwurf mit Heidelbeer-Anklängen und deutlichen Terroir-Noten. Saftig-feinherber Gaumen, sogar mit salzigen Zwischentönen. Vielleicht einen Tick zu süß dosiert, doch der hintergründige, zartbittere Extraktreichtum hält dagegen.
Bezugsquellen nennt: Gute Weine Distribution Michael Walker, Tel. 07473-92 16 21, michael.walker@gmx.de Preis: € 15,90

Die Jury: In einer Vorverkostung wurden aus 67 eingereichten Weinen 47 für die Hauptprobe ausgewählt. Diese wurden verkostet von: Sommelière Ina Finn, Hamburg; Ursula Linszen, Weinkontrollleurin, Kiel; sowie den Journalisten Miguel Montfort und Christian Wenger, dem Gastronomen Mario Zini, „La Scala“, und FEINSCHMECKER-Redakteur Ulrich Sautter (alle Hamburg).