

ÜBER UNS[\(HTTPS://GENTLEMAG.CH/MAGAZIN/UEBER-UNS/\)](https://gentlemag.ch/magazin/ueber-uns/)**KONTAKT**[\(HTTPS://GENTLEMAG.CH/MAGAZIN/KONTAKT/\)](https://gentlemag.ch/magazin/kontakt/)**f**[f \(HTTP://WWW.FACEBOOK.COM/GENTLEMAG\)](http://www.facebook.com/gentlemag)[_ \(https://gentlemag.ch\)](https://gentlemag.ch)

GENTLEMAG



PRICKELNDE MOMENTE: FÜNF EXZELLENTEN SCHAUMWEINE FÜR DIE FESTTAGE

PETER KELLER ([HTTPS://GENTLEMAG.CH/AUTHOR/PETERKELLER/](https://gentlemag.ch/author/peterkeller/)) · 1. DEZEMBER 2022

Nie wird so viel Schaumwein genossen wie an Weihnachten und zum Jahreswechsel. Die Vielfalt an prickelnden Preziosen ist gross. Wir haben fünf höchst unterschiedliche Schaumweintypen ausgewählt, die entweder zum Apéro oder als Speisenbegleiter eine gute Vorstellung abgeben.

Lily Bollinger war lange Zeit Leiterin des gleichnamigen Champagner-Hauses gewesen. Sie wurde einst gefragt, zu welchen Gelegenheiten sie den Schaumwein genieße. Ihre legendäre Antwort: „Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin, und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin. Und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit. Wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst rühre ich ihn nicht an, ausser wenn ich Durst habe.“

In der Tat: Nicht nur Champagner, sondern auch andere Schaumweine passen eigentlich immer. Sie sind bekömmlich – und eignen sich vor allem vorzüglich zu sehr vielen Speisen. Die Vielfalt an unterschiedlichen Typen ist gross. Freilich gibt es mit der prickelnden Kohlensäure, die für die feinen Bläschen verantwortlich ist, eine Gemeinsamkeit. Ohne Zweifel nimmt der Champagner die Rolle des Platzhirsches ein. Aber der beliebteste Prickler in der Schweiz kommt aus Italien, genauer gesagt aus dem Veneto. Der Prosecco punktet mit seiner Unkompliziertheit und seinem Preis. Die zweite Gärung des Spumante findet im Drucktank statt, ist damit weniger aufwendig und dauert weniger lang. Bei Champagner und anderen Schaumweinen wie Franciacorta, Cava und hochwertiger deutscher Sekt geschieht die zweite Gärung stattdessen in der Flasche. Der Wein reift dann für eine bestimmte Zeit auf der Hefe, bis er auf den Markt kommt.

Wir haben fünf unterschiedliche Schaumweine aus fünf Ländern ausgewählt. Sie versprechen für die kommenden Festtage viel Genuss. Für jeden Geschmack dürfte etwas dabei sein.

Der Unkomplizierte: Prosecco Crede Brut 2021, Bisol, Italien. Der fruchtbetonte, leichte Schaumwein aus der Lage Crede wird vorwiegend aus der Sorte Glera und etwas Pinot bianco produziert. Die Kohlensäure ist präsent. In der Nase entwickeln sich Aromen von weissen Früchten. Ideal zum Apéro. Das ist ein guter Prosecco in der Kategorie Superiore DOCG. Bisol zählt zu den besten Produzenten im Anbaugebiet (Fr. 15,80; www.martel.ch).

(<http://www.martel.ch>)

Der Prestigeträchtige: Champagne Ruinart Brut. Der Champagner aus dem bekannten Hause besteht vorwiegend aus Pinot noir und Chardonnay. Ein kleiner Anteil an Pinot meunier ergänzt diese gelungene Cuvée mit einer feinen Perlage. In der Nase sind Noten von weissen Früchten, Blüten und etwas Brioche erkennbar. Der Schaumwein ist elegant und endet mit guter Länge. Nicht ganz trocken. Für einen Brut liegt die Dosage von 9 Gramm Zucker pro Liter an der oberen Grenze (59 Fr.; www.ullrich.ch).

(<http://www.ullrich.ch>)

Der Patriotische: Blanc de Noir Brut, Weingut Adank, Schweiz. Das Gut aus der Bündner Herrschaft liefert beständig hochwertige Schaumweine, welche die Flaschengärung durchmachen. Der Wein lag rund zwei Jahre auf der Hefe. Das Resultat ist ein trockener, aromatisch vielschichtiger, eleganter und komplexer Blanc de Noir, der ausschliesslich aus Pinot noir gekeltert worden ist (36 Fr.; www.gerstl.ch).

(<http://www.gerstl.ch>)

Der Überraschende: Sparkling Classic Cuvée Brut, Nyetimber, England. Die Insel gilt als Geheimtipp und liefert im Schaumwein-Bereich erstklassige Qualitäten. Wohl bester Produzent ist Nyetimber, wie dieser Schaumwein aus den klassischen Champagner-Sorten Pinot noir, Pinot meunier und Chardonnay beweist. Er überzeugt durch seine Aromenvielfalt von Apfel- und Briochenoten, hat eine feine Perlage, ist intensiv und animierend im Gaumen, elegant und relativ langanhaltend. Hefelager-Zeit: drei Jahre (55 Fr.; www.bauraulacvins.ch).

(<http://www.bauraulacvins.ch>)

Der Spektakuläre: Schaumwein Réserve Rosé Brut 2014, Weingut Raumland, Deutschland. Die Farbe pink ist ein Megatrend, auch bei den Schaumweinen. Dieser flaschenvergorene Sekt ist nicht weniger als 90 Monate auf der Hefe gelegen. Für diese lange Zeit ist der Preis unschlagbar. Der Wein ist ein Genuss: feiner Duft von roten Früchten, Brioche-Noten, feine Perlage, im Gaumen trocken, finessenreich, cremig, animierend, sehr schöner Trinkfluss. Das Gut Raumland hat die Sekt-Produktion in Deutschland revolutioniert (30 Fr.; www.peterkuhnweine.ch).

(<http://www.peterkuhnweine.ch>)



LinkedIn



Pinterest



Twitter



Facebook



(<https://gentlemag.ch/author/peterkeller/>)

PETER KELLER

([HTTPS://GENTLEMAG.CH/AUTHOR/PETERKELLER/](https://gentlemag.ch/author/peterkeller/))

AUTOR

Peter Keller ist Weinredaktor der NZZ am Sonntag. Der Weinakademiker führt zudem regelmässig Weinseminare für die Leser durch und ist Autor der beiden Bücher «Wein? Keller! – 101 Fragen aus der Welt der edlen Tropfen beantwortet von Peter Keller». Er ist zudem für den Coop-Weinclub Mondovino tätig.

RELATED POSTS



(<https://gentlemag.ch>)





NEWSLETTER

Sie werden von uns regelmässig über die neusten und interessantesten Artikel informiert.



Email

ABONNIEREN

INSTAGRAM

(<https://www.instagram.com/p/ClqD0EwoU3v/>) (<https://www.instagram.com/p/ClnfR8xo2Lp/>) (<https://www.instagram.com/p/Clk4yTUod2E/>)

[\(https://www.instagram.com/p/CliSob7KX2d/\)](https://www.instagram.com/p/CliSob7KX2d/) [\(https://www.instagram.com/p/ClDtokFKH--/\)](https://www.instagram.com/p/ClDtokFKH--/) [\(https://www.instagram.com/p/Ck3bN9DKwll/\)](https://www.instagram.com/p/Ck3bN9DKwll/)

[_\(https://gentlemag.ch\)_](https://gentlemag.ch)

[Über uns \(https://gentlemag.ch/magazin/ueber-uns/\)](https://gentlemag.ch/magazin/ueber-uns/) / [Autoren \(https://gentlemag.ch/magazin/autoren/\)](https://gentlemag.ch/magazin/autoren/)
/ [Impressum \(https://gentlemag.ch/magazin/impressum/\)](https://gentlemag.ch/magazin/impressum/)
/ [Datenschutz \(https://gentlemag.ch/magazin/datenschutzerklaerung/\)](https://gentlemag.ch/magazin/datenschutzerklaerung/) / [Kontakt \(https://gentlemag.ch/magazin/kontakt/\)](https://gentlemag.ch/magazin/kontakt/)

© 2022, alle Rechte vorbehalten

