



Schaumwein

in der Essensbegleitung –
perlender Genuss mit überschäumenden
Kombinationsmöglichkeiten



Sie bringen ein Prickeln zum Menue.

Ihre Perlage, ihr Aroma, ihr Potenzial geben Speisen einen neuen Glanz. Sie funkeln strohgelb oder golden und ihr Flair signalisiert Besonderheit. Schaumweine sind wahre Genussförderer zu Tisch. Sie eröffnen das Menü leichtfüßig mit feinen Fischvorspeisen, einer Krebsrahmsuppe oder einer Gänseleberterriner. Die individuellen und charakterstarken Vertreter der Schaumweine harmonieren wunderbar zu Pilzrisotto oder geschmorter Kalbsstelze. Sie begleiten problemlos und gleichsam entdeckungsfreudig einen gedämpften Fisch oder ein mit Pilzen gefülltes Geflügel. Und bei den meisten Desserts, wie klassische Marillenpalatschinke, Crème Brûlée,

Beerendesserts oder Soufflés, spielen sie ihre perlenden
Genuss-Trümpfe perfekt aus.

von Alex Koblinger, Master Sommelier

Schaumwein, speziell Champagner, hat ein sehr prestigeträchtiges, viel zu oft aber leider auch ein sehr einseitiges Image. Sobald sich die Gelegenheit einer Festivität jeglicher Art bietet, wird automatisch Schaumwein gereicht. Meist ist er dazu verdammt, mit seinen sehr elegant wirkenden, hoffentlich kleinperligen und gleichmäßigen Bläschen für gute Stimmung zu sorgen und den Appetit anzuregen. Eisgekühlt in viel zu kleine und lange Flöten geschenkt, soll er als unkomplizierter Kumpagne zum Teilen der Lebensfreude dienen. Bei wenigen anderen alkoholischen Getränken wird so unkritisch über Qualität als auch Servicestandards geurteilt wie bei einem Schaumwein. Die Fixierung auf die neuesten Jahrgänge beim Wein ist leider nach wie vor gegeben und macht auch vor

Schaumwein nicht halt. Am liebsten hält mancher schon den aktuellsten Jahrgang eines x-beliebigen Billig(st)produktes in der Hand, um nach dem ersten Schluck mit dem Reflux der zugesetzten Kohlensäure zu kämpfen.

Aber Schaumwein kann mehr, viel mehr. Champagner und dessen schäumende Ableger sind hervorragende Weine für eine Menübegleitung und wissen mittels Perlage, Säure, Körper und mannigfaltigen Aromen mit etlichen Kombinationsfällen bei Gewürzen, Zubereitungsarten, Texturen und Temperaturen perfekt umzugehen. Die Möglichkeiten, Schaumwein im eigenen Umfeld spannend einzusetzen, sind schier unendlich.

Viele Konsumenten können sich durchaus vorstellen, dass Schaumweine diverser Her-

steller unterschiedlich schmecken. Sie würden aber zumeist nicht auf den Gedanken kommen, dass innerhalb der jeweiligen Weingüter zwischen den Stilen und einzelnen Schaumweinen, wie auch beim Wein, geschmackliche Welten liegen können.

Globale Anbaugebiete

Schaumwein ist aus den Weinbaugebieten der Welt nicht mehr wegzudenken. Der Ursprung allen Sprudels liegt in der Champagne, einem gesetzlich streng geschützten Gebiet in Frankreich, von wo auch heute noch die besten Vertreter aus dessen Kreidekellern kommen und als Messlatte für andere Schaumweine herangezogen werden.



VERKOSTNOTIZ

FERRARI PERLÉ DOC

Der Perlé von Ferrari hat eine funkelnde, strohgelbe Farbe, in welcher sich ein feinperliges Mousseux zeigt. Bei diesem Spumante aus dem Trentin fällt sofort die intensive, volle Aromatik auf. Der 2007 hat eine rauchige, würzige Aromatik mit Anklängen von getoastetem Toastbrot, reifen gelben Äpfeln, Blüten, aber auch Zitrusfrüchten und Orangenzesten. Am Gaumen hat man einen mittelkräftigen Schaumwein mit dieser wiederum wunderbaren rauchigen Aromatik, Toastbrot, Nüsse als auch leichte Anklänge von Pumpernickel und gelben Äpfeln.

Ein langer Abgang mit lange bleibenden Röstaromen zeichnet diesen Schaumwein aus, welcher ohne weiteres zu einem gefüllten Geflügel mit Pilzen in einem mittelgroßen Weinglas serviert werden kann.



**2007
PERLÉ DOC**
trocken und elegant
mit fülligem Mousseux

18,90 € zzgl. Schaumweinsteuer
90 Punkte Wine Spectator

Crémant wiederum ist die Bezeichnung eines Schaumweines aus Frankreich, welcher nicht in der Champagne erzeugt wurde und zumeist ein sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis aufweist.

Hochwertigste Schaumweine werden in Italien, zum Beispiel in der Lombardei oder im Trentin von Ferrari, in Spanien als Cava oder in der neuen Welt erzeugt. Im Grunde gibt es kein Weinland mehr, das nicht beste Schaumweine produziert.

Nicht zu vergessen ist natürlich auch „unser“ Sekt, der in Österreich fest verankert ist. Mit seiner neuen dreiteiligen Qualitätspyramide wird in Zukunft die Qualität des Sektes – ausgehend von einem bereits sehr hohen Niveau – noch weiter im Steigen begriffen sein.



FRISCHE UND REIFE

Wer an seinem Schaumwein die Frische schätzt, sollte ihn nach dem Degorgieren – dem Trennen des Hefepfropfens vom Wein – innerhalb der ersten Jahre konsumieren. Schaumwein reift wie jeder andere Wein auch, die Kohlensäure nimmt dabei mit der Zeit ab. Des öfteren findet man mittlerweile auf dem rückseiti-

VERKOSTNOTIZ

CHAMPAGNE BRUT FOLIES DE LA MARQUETTERIE

Der Folies de la Marquetterie hat eine goldgelbe Farbe und wiederum feinstes Mousseaux. Im Glas wartet der Schaumwein mit einer intensiven Aromatik nach Pfirsichen, Marillen, Akazienblüten und etwas gelber Mango auf. Am Gaumen offenbart sich ein voller, kräftiger Champagner, der mit seiner gelben Frucht und Würze beeindruckt. Weiters gesellen sich noch Röstaromen, nussige Attribute, etwas Vanille und Quitten im Abgang dazu. Ein Champagner, der perfekt zu Hauptspeisen kombiniert werden kann. Hier zeigt sich die Kraft kombiniert mit Eleganz in einer beeindruckenden Harmonie.

Eine geschmorte Kalbsstetzel würde eine tolle Sonntagsmittag-Kombination zu diesem Champagner abgeben.



**CHAMPAGNE
BRUT FOLIES DE LA
MARQUETTERIE**
sanft & mollig

42,- € zzgl. Schaumweinsteuer
92 Punkte Wine Spectator



VERKOSTNOTIZ

COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

Eine strohgelbe Farbe mit einem leichten Goldstich und feinste Perlage im Glas zeichnen diesen Champagner aus. Eine am Beginn etwas zurückhaltende Nase öffnet sich im Glas sofort, der Wein offenbart sich sehr klar und präzise mit Anklängen an Zitrusfrüchte, wie rosa Grapefruit und Mandarine, weiters Birnen und Orangenblüten. Am Gaumen zeigt sich der Wein ungemein delikate, mit strafender Säure, aber doch vollmundig. Die sehr weichen, cremigen Töne werden unterlegt mit einer tollen Würze, etwas Brioche, Mandeln, Mandelblüten und reifen gelben Früchten. Ein sehr langer Abgang rundet die Eindrücke dieses Champagners ab und verspricht für die Reifung dieses Weines Großes.

Der Comtes de Champagne ist ein hochfeiner und eleganter Champagner und könnte problemlos zu einem gedämpften Fisch wie z.B. einem Huchen mit einer Weißweinsauce serviert werden.



**2006
COMTES DE
CHAMPAGNE
BLANC DE BLANCS**
enorme Tiefe und
Komplexität

99,- € zzgl. Schaumweinsteuer
94 Punkte Wine Spectator

gen Etikett das Datum aufgedruckt, an dem der Schaumwein nach der vorgeschriebenen Reifezeit auf der Hefe degorgiert wurde. Bei Champagner variiert die Reifezeit von 15 Monaten bei Non-Vintage bis mindestens 3 Jahre bei Jahrgangschampagnern. Bei Cava oder Sekt beträgt die vorgeschriebene Reifezeit auf der Hefe in der Regel 9 Monate, welche gerne von qualitätsorientierten Produzenten verlängert wird.

Schaumwein hat neben den klassischen Parametern eines Weines noch seine Perlage in unterschiedlichster Stärke ausgeprägt. Aber dieser große Pluspunkt wird leider viel zu oft übersehen oder unterschätzt. Die Perlage sollte sehr konstant und gleichmäßig sein. Die Kohlensäure entwickelt sich während der zweiten Gärung in der Flasche – Méthode traditionnelle – und sollte wie an einer Schnur gefädelt emporsteigen. Das Mousseux sollte weiters nicht sofort in sich zusammenfallen, wie es im Falle einer zugesetzten Kohlensäure wäre, sondern sich lange im Glas halten. Guter oder sehr guter Schaumwein ist von der Aromatik her nie aufdringlich oder vordergründig, sondern vielmehr vielschichtig, subtil und zumeist leicht hefig.

GESCHMACK UND VIELFALT

Jeder kennt diese gewissen Speisen oder Zubereitungsarten, die die Zunge etwas „taub“ machen, wie etwa Schokolade, die sie bedeckt, Eis und Sorbets, die sie herunterkühlen oder auch exotische Aromen eines Currys, die mit ihrer Schärfe eine Herausforderung für Zunge und Gaumen sein können. Die kleinen Bläschen im Schaumwein bewirken, dass sich die Geschmacksknospen der Zunge wieder öffnen können und so bereit sind für neue geschmackliche Sensationen. Champagner wird beim Gedanken an ein geschmackliches Traumpaar sofort mit Austern und Kaviar assoziiert, aber es gibt fantastische Möglichkeiten fernab jeder Abendgarderobe. Ein echter Gegensatz



dazu wäre frisches Bauernbrot mit Butter: die Röstaromen des Brotes mit der Cremigkeit der Butter und einem Glas mittelkräftigen, leicht hefigen Champagners – perfekt! Sollte zu Brot und Butter noch Speck dazukommen, wäre ein Roséchampagner die Flasche, die es zu öffnen gilt. Die Salzigkeit und Aromatik des Specks verlangen nach etwas Vollerem und Kräftigerem. Ein mittelkräftiger, satter Roséchampagner mit höherem Pinot Noir-Anteil hilft bei der Erdigkeit des Specks, und die Perlage harmoniert mit der Konsistenz des Specks. Auch weitere salzige, etwas fettigere Gerichte, wie Gebratenes oder Gegrilltes, können eine tolle Kombination mit Champagner sein, da hier wiederum die Kohlensäure mit den salzigen Komponenten wirken kann und das Fett die vorhandene Säure im Schaumwein braucht. Gebackenes und Schaumwein ergibt auf den zweiten Blick eigentlich eine hochlogische Kombination, wie zum Beispiel gebackenes Kalbsbries mit einem mittelkräftigen, leicht nussigen Champagner. Die leichte Süße, die beim Kauen der verwendeten Brösel entsteht, in Kombinati-



VERKOSTNOTIZ

SAUMUR AOC BRUT BLANC CUVÉE TRÉSOR

Eingeschenkt fällt sofort die sehr feine Perlage mit einer leicht golden schimmernden Farbe auf. Im ersten Moment des Einschenkens entwickeln sich im Glas feine Briochetöne, unterstützt durch Aromen von Haselnüssen, frischen Mandeln als auch mittelreifen weißen und gelben Früchten. Am Gaumen besticht der Tresor durch eine sehr elegante und schmeichelnde Perlage mit Röstaromen und wiederum Anklängen von Brioche. Die nussige Komponente wird durch reife Fruchtaromen, wie etwa Pfirsich und weißen Blütenhonig, im langen Abgang begleitet.

Eine sensationelle, perfekte Preis-Leistungs-Alternative zu klassischem Champagner, kombinierbar mit mittelkräftigen (gegrillten) Fischvorspeisen oder auch einer Krebsrahmsuppe.



**2010
SAUMUR AOC
BRUT BLANC
CUVÉE TRÉSOR**
dezent es Holz,
fruchtsüß und cremig

11,95 € zzgl. Schaumweinsteuer
93 Punkte Falstaff

on mit den Röstaromen und dem öligen Aspekt durch das Backen, harmonisiert hervorragend mit dem Schaumwein.

Man kann natürlich auch zu cremigen Gerichten Schaumwein reichen, hier gilt wiederum: Je intensiver und sämiger die Sauce, desto kräftiger und voller kann ein Champagner sein. Die Säure des Champagners „öffnet“ die Sauce und das Gericht wirkt leichter und frischer.

FISCH, MUSCHELN UND EXOTIK

Eine der klassischen Kombination schlechthin ist natürlich Schaumwein als Ergänzung zu jeglicher Fisch- oder Muschelart. Hier ist in Betracht zu ziehen, wie aromatisch das Gericht und wie filigran oder „fleischig“ das verwendete Tier ist. Zu einem Saibling mit einer klassischen Beurre blanc würde sich ein leichterer, filigraner Schaumwein besser machen als ein voller, satter Blanc de Noirs. Dieser hingegen wäre ein würdiger Partner für einen gegrillten Waller. Der Kombinationsteufel liegt im Detail der Beilagen als auch Saucen und in der Kenntnis des eigenen Kellers.

Sushi und Schaumwein – eine Harmonie. Da hier mit Wasabi und Sojasauce Schärfe und Salzigkeit eingebracht werden, handelt es sich um ein Spielfeld des Schaumweines. Je kräftiger die Sushis/Makis/Sashimis, desto voller sollte wiederum der Wein sein.

Zu geschmacksintensiveren Küchenstilen, wie asiatisch, mexikanisch oder auch Thai, kann ein fruchtiger Schaumwein Wunder wirken. An dem Punkt, wo es für einen Stillwein zu scharf oder intensiv wird und insgeheim schon ein Bier herbeigesehnt wird, kann mit Schaumweinen, auch in der Roséform, wunderbar gearbeitet werden, da hier die Kohlensäure und die damit einhergehende Frische die Schärfe neutralisieren.

WILD UND WILDGEFLÜGEL

Roséschaumweine eignen sich hervorragend zu Wildgerichten, im besonderen Wildgeflügel wie Taube, Fasan oder Wachtel. Die zumeist vorhandene Beerenaromatik des Weines ergänzt sich mit der leichten Herbe des Wildes. Aber auch ein rosa gebratenes Lammkarree mit einem satten Rosé-Vertreter

ist eine Traumkombination schlechthin.

Nicht alltägliche Kombinationen können zum Beispiel auch mit einer hausgemachten Pizza Margherita erreicht werden. Der Rosé arbeitet mit der leicht süßlichen Tomatenbasis, hat aber genügend Säure wie auch Kohlensäure, um beim Käse zu helfen.

Schaumweine, nur aus roten Trauben produziert – Blanc de Noirs –, sind meistens voller und etwas üppiger in der Aromatik und Stilistik. Zu diesen Weinen kann man kräftigere und vollere Speisen kombinieren, wie etwa Gegrilltes oder auch Wildgerichte.

JAHRGANG UND MÖGLICHKEITEN

Sollten Sie das Glück haben und im Keller einige Flaschen gereiften, volleren Jahrgangs- champagner besitzen, können Sie diesen mit einer geschmorten Kalbsstetzelze kombinieren, auch etwas Gänseleber kann ein überaus würdiger Partner sein.

Für die Hedonisten unter uns könnte auch ein Teller Butternudeln oder Risot-



VERKOSTNOTIZ

SEC NOCTURNE "CITY LIGHTS"

Der Nocturne überrascht mit einer fruchtigen und blumigen Aromatik. Weiße Blüten, wie Flieder oder Akazie, gesellen sich zu gelbfarbigen Früchten, wie Pfirsich, Marillen und Mango. Reife Ananas ist ebenso zu finden wie diverse Trockenfrüchte. Am Gaumen merkt man sofort die leichte Restsüße, die mit der Perlage und Säure eine perfekte Harmonie eingeht. Die Aromatik von Pfirsichen, Ringlotten und getrockneten Marillen und die vorhandene Kohlensäure ergeben eine hochspannende Kombination. Cremig und weich ist der Abgang, wobei hier die getrockneten Marillen und die erfrischende Süße am Ende verstärkt hervortreten.

Der Nocturne mit seinem Restzucker kann perfekt zu etlichen Desserts kombiniert werden. Sei es zur klassischen Marillenpalatschinke, einer Crème Brûlée oder als spannende Alternative zu einer Gänseleberterrine.



**SEC NOCTURNE
"CITY LIGHTS"**
lebhaft frucht, zart
fülliger Stil

37,70 € zzgl. Schaumweinsteuer
91 Punkte Falstaff

to mit weißem Trüffel und einem vollen Jahrgangschampagner ein kulinarisches i-Tüpfelchen darstellen.

Natürlich kann Schaumwein auch zu Käse gereicht werden, zu Frischkäse würde ein leichter, frischer Vertreter bestens harmonieren, da sich die Parameter der Produkte ergänzen. Zu einem Weichkäse mit Edelschimmel wie Camembert, Brie oder auch Saint Felicien passt ein Schaumwein extrem gut. Die Perlage verhindert hier wiederum die Be-

legung der Geschmacksknospen der Zunge und geht mit den hefigen, teilweise erdigen Aromen des Käses eine Harmonie ein.

HALBTROCKEN ZU DESSERTS

Halbtrockene Schaumweine sind spannende Begleiter zu diversen Desserts, zum Beispiel den österreichischen Klassikern Salzburger Nockerl und Kaiserschmarrn.

Aber auch mit Halbgefrorenem oder Eis kann wunderbar kombiniert werden. Sehr spannend entpuppt sich auch die Kombination halbtrockener Schaumweine mit Rotkultur-Käse, wie etwa einem Epoisses, da hier die Salzigkeit des Käses von der Süße des Schaumweines austariert wird und die Kohlensäure wiederum eine Überforderung der Zunge entscheidend verhindert.

VERKOSTNOTIZ

CHAMPAGNE BRUT MILLÉSIMÉ

Der 2006 Champagner wartet mit einer funkelnden, strohgelben Farbe auf. Die feine Perlage und ein sehr subtiles, feines Aroma zeichnen dieses Wein weiters aus. Das extrem vielschichtige Aroma offenbart Anklänge von weißen Blüten, gelben Äpfeln aber auch Ringlotten. Am Gaumen ist dieser Champagner wunderbar aromatisch und hat eine reife, satte, volle Aromatik mit einer merkbaren Tanninstruktur. Die Äpfel und Ringlotten werden durch Quitte und leicht herben Blütenhonig ergänzt. Die Eleganz am Gaumen zeigt sich auch im Abgang wieder, welcher am Anfang eine leicht hefige Note aufweist um dann von den reifen, satten, gelben Aromen abgelöst zu werden.

Dieser satte Schaumwein sollte mit einem Pilzrisotto perfekt harmonieren.



**2006
CHAMPAGNE BRUT
MILLÉSIMÉ**
druckvoll mit
seidiger Frucht

42,- € zzgl. Schaumweinsteuer
91 Punkte Robert Parker



VERKOSTNOTIZ

CHAMPAGNE SEC NOCTURNE ROSÉ

Der Nocturne Rosé beeindruckt vorweg schon einmal mit einem wunderbaren, satten Rosé im Glas. In der Nase öffnen sich Aromen von roten Beerenfrüchten als auch Trockenfrüchten, wie Rosinen. Bauernrosen, Ribisel und auch Kirschen sind weiters zu finden. Am Gaumen offenbart sich ein voller, satter Roséchampagner mit toller Süße-Säure-Struktur und merkbaren Tanninen. Die reifen, roten Fruchtaromen, wie Kirschen, Beeren und etwas Zwetschke, werden mit Rosinen und weiteren kandierten Früchten ergänzt.

Durch seine spannenden Eigenschaften kann dieser nicht alltägliche Champagner perfekt zu Beerendesserts oder auch Desserts mit Schokolade (Soufflé) eingebaut werden.



CHAMPAGNE SEC NOCTURNE ROSÉ

harmonisch & trinkfreudig

44,10 € zzgl. Schaumweinsteuer

In der Rosévariante kann mit allerlei Früchten und Beeren kombiniert werden. Bei diversen Süßweinen besteht die Gefahr, dass nur mit Opulenz eine Verbindung zum Gericht hergestellt und eigentlich über das Dessert „hinweggefahren“ wird. Der Schaumwein hingegen fährt mit seiner Perlage in das Gericht hinein und öffnet es.

GLÄSER UND TEMPERATUR

Champagner, Spumante, Sekt und Co. sollte auch bei der Glaswahl und Temperatur die gleiche Aufmerksamkeit zuteil werden wie jedem anderen servierten Weiß-, Rosé- oder Rotwein. Da die Temperatur eine große Rolle spielt, kann man hochwertige Schaumweine ohne weiteres etwas temperierter servieren. Wie bei Wein können sich Aromen in eisgekühltem Zustand nicht wirklich optimal entfalten. Hier kann man ohne weiteres mit diversen Gläsergrößen bis hin zum Burgunderglas arbeiten und auch die Weine etwas wärmer servieren. Ein kräftiger, junger Schaumwein, vielleicht mit Holzfassreifung,

sehr sanft in eine Karaffe umgefüllt, nicht zu kalt in einem großen Glas serviert, kann eine sensationelle Erfahrung bringen und neue Horizonte eröffnen.

Die besten Schaumweine ihrer Zunft können mehrere Jahrzehnte reifen und zu wahrlichen geschmacklichen Monumenten werden. Es braucht natürlich etwas Mut seinen Gästen gegenüber und ein ausgeprägtes Wissen um die geschmackliche Vielfalt des eigenen Schaumweinkellers, um die perlenden Komponenten in die Weinbegleitung mit einzubauen. Gesellen sich dazu auch noch logische Argumente zur Empfehlung, ist der Aha-Effekt garantiert und die eigene Weinreputation im Steigen begriffen.



ALEX KOBLINGER
Master Sommelier &
5-facher Sommelier des Jahres



NOCTURNE

CITY LIGHTS



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims