



Im Trend

Crémant ist, im wahrsten Sinne, in aller Munde. Der (ursprünglich) französische Flaschengärer erfreut sich aktuell besonderer Kundenbeliebtheit. Zeit für eine große Produktschau – mit erfreulichen Ergebnissen.

Kennen Sie den Lipstick-Effekt? Der griffige Ausdruck beschreibt ein wirtschaftliches Phänomen in Krisenzeiten: Selbst wenn das Geld mal nicht so locker sitzt – Stichwort Inflation, Heizkosten – gönnt sich die Verbraucherin gerne mal etwas Schönes, um sich trotz harten Alltags ein bisschen zu verwöhnen.

Die Weinbranche könnte analog den Begriff »Crémant-Effekt« kreieren. Denn trotz Krise an buchstäblich vielen Fronten konnte sich der Flaschengär-Schäumer besonderer Beliebtheit erfreuen – und mit mehr als 100 Mill. verkauften Flaschen in 2022 sogar einen neuen Rekord aufstellen. Es scheint also, dass sich der Konsument selbst in harten Zeiten die (Anstoß-)Laune nicht verhaseln lassen möchte und sich mit dem erschwinglicheren und dennoch nach traditioneller Methode hergestellten Prickler et was gönnen möchte. Gleichzeitig dürfte

das endgültige Ende der Pandemie-Maßnahmen der Feierlust einen gehörigen Schub verliehen und dem Absatz der Schaumwein-Kategorie insgesamt neuen Drive gegeben haben.

Geschmack getroffen. Daneben liegt Crémant mit seinem Geschmacks-Profil absolut im Trend. Leichte, beschwingte Weine sind gefragt, das Thema Restsüße lässt sich beim Schaumwein deutlich eleganter angehen, liefern doch die Dosage-Kategorien zwar eindeutige Hinweise auf den Süßegrad – nur die wenigsten Verbraucher dürften jedoch die konkreten Werte auswendig aufsagen können.

Gleichzeitig eröffnet sich hier bei der Vermarktung viel Spielraum: So kann ein Wein mit nur 3 Gramm Restzucker theoretisch in die Kategorie Brut Nature, Extra Brut oder schlicht Brut fallen. Letztere dürfte die beim Verbraucher besonders gut eingeführte sein. Zu guter Letzt

steckt alles, was prickelt und schäumt jedes Gramm Zucker besser weg als ein Stillwein, ja verleiht dem Produkt etwas sensorische Fülle, was den meisten Gaumen gefallen dürfte.

Umfangreicher Überblick. 249 Weine wurden angestellt – 214 davon tragen das Prädikat Brut. 17 mal stand Extra Brut auf dem Tisch, nur 11 mal Brut Nature. 1 mal extra sec, 6 mal Demi Sec. Allerdings hatten sich elf Nicht-Crémants eingeschlichen, die alle der Loire-Appellation Saumur zuzurechnen waren. Sie haben wir mitverkostet, weisen sie aber separat aus. Dennoch: Insgesamt dürfte dies eine der umfangreichsten Crémant-Proben im deutschsprachigen Raum sein.

Am stärksten vertreten war die Appellation Crémant de Bourgogne (56 Weine), aus dem Elsass erreichten uns 47 Produkte, aus Bordeaux 46, Crémant von der Loire war 36 mal vertreten, Cré-

mant de Limoux 19-fach, das Jura mit fünf Weinen, die nischige Region Savoyen mit einem Wein. Die noch nischigere Herkunft Crémant de Die war als einzige nicht vertreten. Zudem haben wir auch Crémant de Luxembourg mit abgedeckt, von hier wurden 19 Weine eingereicht.

Erkenntnisse. Einmal mehr wird deutlich, dass die klassischen Schaumwein-Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir sich besonders gut für die Bubbles eignen: Die Crémants aus dem Burgund haben im Vergleich die besten Ergebnisse erzielt. Das mag natürlich auch der langjährigen Erfahrung geschuldet sein, die die Region mit diesen Sorten hat. Ebenfalls mit großem Prickel-Potenzial

sind auch Chenin Blanc und Pinot Blanc ausgestattet, Weine basierend auf diesen Sorten aus dem Loiretal oder dem Elsass konnten sich ebenfalls im Ranking ganz oben behaupten.

Dass mehr Erfahrung und Tradition rund ums Schaumwein-Thema die Qualität steigert, zeigt die Verkostung ebenfalls deutlich. So wurden aus Bordeaux, wo die Crémant-Produktion lange nicht die Fokus-Rolle spielte und erst seit einigen Jahren ordentlich Fahrt aufnimmt, zwar vergleichsweise viele Weine ange stellt, die jedoch in der Spitze etwas weniger überzeugten als die Vertreter etwa aus dem Burgund. Dafür aber war die Qualität der Bordelaiser Schäumern mit durchschnittlichen 85,7 Punkten sehr verlässlich. Im Burgund etwa gab es

mehr mangel-oder fehlerhafte Ausreißer. Sprich: Bordeaux befindet sich auf dem besten Wege zu Top-Crémant-Qualität, muss aber anscheinend noch ein wenig üben, um auch in der obersten Liga mit spielen zu können.

Sensorisch reicht die Palette von frischen, zitrischen Typen bis zum deutlich hefegeprägten, stoffigeren Typ mit Reife. Preistechnisch beginnt die Spanne bei günstigen 5,99 Euro bis zu 110 Euro für die Magnumflasche, das Gros liegt jedoch zwischen 9,90–15 Euro EVP.

Wir stellen die besten Weine (ab 88 Punkte) vor: Weiß entsprechend ihrer Herkunft, Rosé und Blanc de Noirs im Appellations-Mix sowie die Top-5-Sau murs, die wir als Empfehlung nicht vor enthalten wollen.

ALEXANDRA WRANN

Crémant weiß/Blanc de Blancs

CRÉMANT D'ALSACE

91

Willm Prestige Brut, Wolfberger

Feuerstein, mineralisch, laktisch, animalisch, Erdbeere; Lakritznote, Heu, cremig, moderner Typ, griffig, gute Länge, schöner Essensbegleiter
Preis: 15,99 €



Dopff & Irion Extra Brut, Zwiebelschale, frische Brioche, gelbfruchtig, Quitte, leicht nussig, mediterrane Kräuter, Pfirsich-Maracuja; Salzig, mineralisch, gute Komplexität und Länge
Preis: 12,99 €



2019 Crémant d'Alsace Brut Nature, André Stentz
Graubrot, reifes Birnen- und Quittenmus, Honig, krautig; belebende Säure, Kräuter der Provence, salin, schöne Länge
Preis: 21,50 €
Importeur: Peter Riegel Weinimport



2018 Grand C Vintage Extra Brut
Frischer Typ, elegante Zitrusnoten, grüner Apfel; feinperlig, sehr strahlend, kraftvoll, leicht Grapefruit, dezente Petroltöne
Preis: 19,00 €



2020 Arthur Metz Brut Millésimé
Elegant, feines Hefelager, grasig, schöne Frische; balanciert, leichte Mineralik, feines Hefelager, animierend und lang
Preis: 8,99 €



Calixte 5 Brut Blanc, Cave Vinicole de Hunawihr

Brotkruste, weiße Birne, Apfel, Feuerstein, gelbe Frucht, kräutrig, Pfirsich, Geranien; verspielt, leicht Mineralisch und Salzigkeit, komplex, angenehme Länge
Preis: 9,85 €



90

Calixte Chardonnay Brut, Cave Vinicole de Hunawihr
Apfelmus, Quitte, Birne, exotische Frucht, Brotkruste, gereifter Typ, Karamell, komplex; gereift, dennoch frische Säure, Hopfen, leichte Bitternote, komplex
Preis: 9,85 €



2019 Grand C Vintage Extra Brut
Zitrusblüte, frisch, einladend; elegantes Hefelager, animierende Frische, animierende Salzigkeit, mineralisch, schöne Länge
Preis: 19,00 €



Calixte Zéro Dosage Extra Brut, Cave Vinicole de Hunawihr
Apfelkompott, reife Birne, präsen te Hefe, Karamell; komplex, mineralisch, frisch, gute Spannung und Länge
Preis: 10,95 €



La Grande Cuvée Brut, Cave de Ribeauvillé
Gereifter Typ, Quittenmus, mediterrane Kräuter, frische animierende Säure; Volumen, Karamellnoten, wertig, harmonisch, komplex
Preis: 20,80 €



88

Arthur Metz Prestige Brut
sehr lebendige Perlage, schöne Birne-Apfel-Noten, Akazienblüte, leicht Honig; schöner Schmelz, elegant gereift, angenehme Textur, leichte Honigsüße, fällt zum Schluss leicht ab
Preis: 9,99 €

Wolfberger Révérence IX Brut
Leichter Flint, reif, rauchig, leicht mineralisch; Säure dominiert, komplexe Struktur, leicht phenolisch im Abgang
Preis: 24,99 €

Dopff & Irion Pinot Gris Brut
frisch, hell, fein floral, Zitrusblüte, Muskat; etwas trocknend, schöne Balance, exotische Frucht und Frische, aber etwas dünn und alkoholisch
Preis: 12,99 €

CRÉMANT DE BORDEAUX

90

Celene Cuvée Gaïa Brut, Dunkler Honig, Tannenzapfen, Tabak, vegetativ; kräftige Perlage, leicht dropsig, Säure nimmt die kräftige Struktur auf
Preis: 12,00 €



89

Exclusive Les Cordeliers Brut, Brouette
Brioche, nussig, Toastbrot, hefig; kräftiger Typ, lebendig animierende Perlage, cremig, leicht mineralisch, gute Länge
Preis: 13,99 €



88

De Luze brut, Maison Alfred de Luze
blumig, würzig, Zitrus, sanfte Perlage; saftig, fruchtig, harmonisch, aber mit wenig Spiel, etwas kurz
Preis: 9,50 €