

sparkling / CRÉMANT

CRÉMANT:

ES GIBT VIEL ZU ENTDECKEN!

Crémant gilt als die dynamischste Kategorie unter den Schaumweinen: enorme Qualitätssprünge, Vielfalt und beeindruckende Entwicklungen konnten wir in unserer Trophy erneut dokumentieren.

TEXT ROMANA ECHENSERGER MW

An der Loire reifen Crémants in konstant kühlen Tuffsteinhöhlen und entwickeln dabei besonders feine Aromen.



Frankreich ist der größte Crémant-Erzeuger. In acht Regionen ist diese AOC zugelassen. Mengenmäßig führt das Elsass, wo sich einige Genossenschaften darauf spezialisiert haben – bestes Beispiel: Wolfberger.



Winterling macht gerade die Verbindlichkeit der Regeln den Unterschied: »Handlese, Ganztraubenpressung, der begrenzte Einsatz von Schwefel – all das ist im Lastenheft des Crémants vorgeschrieben und entscheidend für die Qualität«, erklärt er. »Der Verbraucher kann sicher sein: Wenn Crémant auf der Flasche steht, wurden die Weine mit der traditionellen Flaschengärung hergestellt und haben ein dementsprechendes Profil.« Das sind feinerliche, nachhaltig prickelnde Schaumweine mit unverkennbarem Aroma von Hefe, Brioche und großer Delikatesse. Heute vinifiziert Winterling vor allem Pinot Noir und Chardonnay zu charaktervollen Crémants. Besonders überzeugt hat uns auch der Riesling Brut Nature aus der Einzellige Ruppertsberger Reiterpfad – ein Beweis dafür, dass Crémants auch die Herkunft geschmacklich widerspiegeln können.

PRICKELNDE VIELFALT AUS FRANKREICH

Eine besonders große Rolle spielt Crémant in Frankreich. In acht Regionen ist es mittlerweile erlaubt, Crémant zu erzeugen. Mengenmäßig hat dabei das Elsass die größte



Die Kategorie Crémant zählt derzeit zu den spannendsten und dynamischsten im Bereich Schaumwein. Wer die Entwicklung seit Jahren verfolgt, zeigt sich beeindruckt von den enormen Qualitätssprüngen und der geschmacklichen Vielfalt, die Crémant bietet. Diese durften wir auch dieses Jahr wieder in unserer Trophy dokumentieren.

KONTINUIERLICHE ZUWÄCHSE

Dass das nicht nur wir so sehen, belegt auch der Markterfolg. Während im Stillweibereich aufgrund rückläufigen Konsums eher Ernüchterung herrscht, verzeichnet Crémant deutliche Zuwächse im Verkauf – besonders die Exemplare aus Frankreich, wo sich die Kategorie als spannender und ernst zu nehmender Konkurrent des Champagners erfolgreich positioniert und nicht einfach nur die günstigere

Alternative zum edelsten aller Prickler ist. Dort zeigt sich das Wachstum der Crémant-Verkäufe seit fast einem Jahrzehnt konstant, mit jährlichen Steigerungen von rund fünf bis sieben Prozent. Zwischen 2016 und 2024 sind die Verkäufe insgesamt um mehr als 47 Prozent gestiegen, wie die jüngst veröffentlichten Zahlen des Nationalen Verbands der Crémant-Erzeuger belegen.

CRÉMANT BEDEUTET KLARE REGELN

Die Erfolgsgeschichte nahm 1994 ihren Anfang: Mit Inkrafttreten einer EU-Regelung wurde Schaumweinen mit geschützter Herkunft und traditioneller Flaschengärung die Bezeichnung »Méthode Champenoise« untersagt. Das ist den Schaumweinen aus der Champagne vorbehalten. Als Ersatz wurde der Begriff »Crémant« etabliert. Damit verbunden sind klare gesetzliche Vorgaben wie zum Beispiel die obligatorische



Handlese, die zweite Gärung in der Flasche sowie ein mindestens neunmonatiges Hefelager. Diese Vorschriften bedeuten für die Winzerinnen und Winzer zwar einen erheblichen Mehraufwand, doch sie zahlen sich in Geschmack, Feinerlichkeit und Qualität für die Genießer aus.

»Wir gehörten zu den Ersten in Deutschland, die Crémant auf die Flasche geschrieben haben«, erzählt Martin Winterling vom gleichnamigen Sektgut aus der Pfalz. Gemeinsam mit seiner Frau Anne widmet er sich seit 1982 der Herstellung erstklassiger Schaumweine – und legt Jahr für Jahr eine beeindruckende Kollektion vor. »Wir sind große Frankreich-Fans und lieben Champagner, das hat uns von Anfang an inspiriert«, sagt er. Zwar könnten sie ihre Schaumweine auch schlicht als Sekt deklarieren, doch ist dieser Begriff in Deutschland nicht so eindeutig mit der traditionellen Flaschengärung verbunden wie »Crémant«. Für

Die Dirlers zählten schon im 19. Jahrhundert zu den Schaumwein-Pionieren. Heute führen Ludivine und Jean Dirlir diese Tradition erfolgreich fort.



VIELE REBSORTEN EIGNEN SICH FÜR CRÉMANT – DIE REGIONALEN UNTERSCHIEDE ERKLÄREN SEINE GROSSE GESCHMACKLICHE VIELFALT.

> Bedeutung. Hier hatten wir auch ganz hervorragende Beispiele in der Verkostung – etwa vom Spitzenwinzer Albert Mann oder den Riesling Brut Nature von Dirlir-Cadé. Besonders beeindruckend sind zudem die Erzeugnisse der Genossenschaft Wolfberger. Die 1902 gegründete Kooperative bewirtschaftet mit 450 Mitgliedern 1200 Hektar Rebfläche. Seit Jahren hat man einen klaren Schwerpunkt auf Crémant gelegt und enorm an der Qualität gearbeitet. Überzeugt haben uns vor allem Feinheit und Konstanz in der Breite der Kollektion. Hervorzuheben ist insbesondere der Rosé-Crémant, der weit verbreitet im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel erhältlich ist. Diese Qualität in solchen Mengen und zu diesem Preis – das macht den Wolfbergern so schnell niemand nach.

MEHR REBSORTEN ERLAUBT
Eine Besonderheit des Crémants ist, dass er aus einem breiten Spektrum an Rebsorten bereitet werden kann. Natürlich spielen Chardonnay und Pinot Noir wie in der Champagne eine wichtige Rolle, doch auch andere Sorten eignen sich hervorragend für die Schaumweinerzeugung. Der Pinot Gris Extra Sec von Grand C aus dem Elsass beweist zudem, dass feiner Crémant nicht zwingend knochentrocken sein muss. Hier trägt der Wein die deutliche Dosage mühelos, unterstreicht damit seine ölige Textur und kitzelt mollig-würzige Aromen hervor, ohne je schwer oder klebrig zu wirken. Noten von Williams-Christ-Birne, Quittengelee, Rauchspeck und Fenchelsamen zeigen sich präzise und aromatisch dicht. Ein Crémant, der sich hervorragend zu Käse in Szene setzen lässt –

GRAND C steht für Crémant d'Alsace, der lange reifen darf und dabei ein besonders feines Hefeparfum entwickelt.

und einen Extrapunkt für seine Originalität verdient.

Vielfalt in Stil und Geschmack bringt auch der Chenin Blanc, der im Crémant de Loire die Hauptrolle spielt. Diese Rebsorte hat den Vorteil, dass sie jungen Crémants, die noch nicht lange auf der Hefe liegen, duftige, florale Noten verleiht, zugleich aber auch her-

vorragend reifen kann – hin zu Aromen von Honigwürze, Toast, Haselnuss und feiner Brioche, stets geprägt von großer Delikatesse. Die Basis für die Qualität des Crémant de Loire bildet zudem das Terroir. Besonders in Saumur prägt der Tuffstein nicht nur die Mineralität der Weine, sondern dient auch als Fundament für die kilometerlangen, in das Gestein geschlagenen Keller, in denen die Hefelagerung bei konstant kühlen Temperaturen erfolgen kann. Es sind genau diese Feinheiten, die den Weinen am Ende ihre besondere Finesse verleihen. Bei Erzeugern wie Bouvet-Ladubay, Langlois, Domaine J. de Villebois oder Gratien & Meyer lässt sich dies eindrucksvoll erleben.

EINE KLASSE FÜR SICH

Eine Klasse für sich sind die Crémants aus Luxemburg – auch dieses Jahr führen sie wieder unsere Bestenliste an. Besonders hervorzuheben sind diesmal die feingliedrigen Rosés, die gänzlich ohne Kitsch auskommen. Während Rosé oft sehr fruchtbetont daherkommt, zeigen die

Exemplare von Domaine Alice Hartmann und Sonnen-Hoffmann im Bukett elegante Frucht: Hagebutten und Himbeeren, dazu dezente Nussnoten, Veilchen sowie Anklänge von Brioche und Toast. Am Gaumen überzeugen sie mit einem cremigen, belebenden Mousseux, getragen von saftig-frischer Säure und einer klug gesetzten Dosage, die die präzise Frucht zum Leuchten bringt, ohne zu beschweren. Ein feiner, meisterhaft abgestimmter Rosé-Crémant, der Anspruch und Trinkfluss vereint. Den Luxemburger Crémants haben wir deshalb ein eigenes Kapitel gewidmet: Sie sind und bleiben eine Klasse für sich – Crémants, die man unbedingt im Blick haben sollte.

BLEIBEN SIE NEUGIERIG

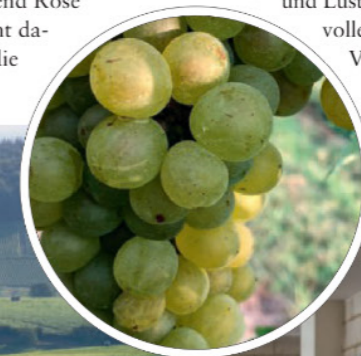
Zum Schluss bleibt nur zu sagen: Bleiben Sie neugierig und nutzen Sie die Gelegenheit, die ganze Vielfalt des Crémants zu entdecken. In diesem Heft stellen wir Ihnen meisterhafte Beispiele vor, die den Einstieg erleichtern – und Lust machen auf eine prickelnde Reise voller Eleganz, Originalität und Genuss. Viel Freude dabei!



Die Crémants d'Alsace vom biodynamischen Weingut Albert Mann zeigen Charakter: feinkörnig, frisch, mit animierend herbem Kern – ein echtes Highlight.



Fotos: Shutterstock, Leif Carlsson, beigestellt



Heimvorteil Loire: Chenin Blanc brilliert im Crémant – jung ist er blumig und einladend, mit Reife wird er fein nussig und cremig. Herrlich! Zu den absoluten Experten in diesem Bereich gehört Bouvet-Ladubay.

falstaff

SPARKLING
SPECIAL 2025

GRAND C
Meerbusch

hat

93 PUNKTE

mit dem Wein

PINOT GRIS EXTRA SEC NV

erzielt.

W. Rosam

Wolfgang M. Rosam
Falstaff-Herausgeber

falstaff

SPARKLING
SPECIAL 2025

GRAND C
Meerbusch

hat

91 PUNKTE

mit dem Wein

2019 VINTAGE EXTRA BRUT

erzielt.

W. Rosam

Wolfgang M. Rosam
Falstaff-Herausgeber

2. Platz ex aequo

Pinot Gris Extra Sec NV

Grand C, Meerbusch

12 Vol.-%. Williams Christbirne, Quittengelee, gebratene Banane, Ananas, dazu Rauchspeck, Fenchelsamen und Roggentoast. Am Gaumen trägt der Wein mühelos die deutliche Dosage, unterstreicht dabei die ölige Textur und kitzelt die mollig-würzigen Aromen hervor, ohne klebrig zu wirken. Ob solo oder zu Käse und Speck – es ist ein gelungener Crémant, der einen Extrapunkt für Originalität verdient.

grandc.de, €€

2019 Vintage Extra Brut

Grand C, Meerbusch 2

12 Vol.-%. Im Duft deutliche Reife- und Hefearomen: Quittengelee, Popcorn, Zitrus-töne, Unterholz, kandierter Ingwer, Schwarztee, dazu Toast und Brioche. Am Gaumen kräftiger Auftakt mit vollem Körper, angenehm trocken, feine Mineralität und Würze, moderat frische Säure. Das Finish geprägt von Reife- und Hefenoten. Ein komplexer, weiniger Crémant, der sich als Speisenbegleiter empfiehlt.

grandc.de, €€