Fünf Gänge mit Crémant-Begleitung

Seit ein paar Jahren ist Crémant in jedem guten Restaurant der Stadt zu haben, er zählt gefühlt zu den am meisten georderten Aperitifs. Anders als in einigen mediterranen Ländern aber werden Schaumweine hier bei uns so gut wie nie zur Speisenbegleitung empfohlen. Warum eigentlich, fragte sich Axel Wulfken von Grand C und kombinierte gemeinsam mit Robin Yeoman vom Restaurant Oy einfach mal Speisen aus der Oy-Küche mit verschiedenen Crémants. Dabei hat er allerlei Spannendes herausgeschmeckt.



Austern Fine de Claires No 3, Ponzu, Forellenkaviar, Nori-Öl

Pinot Noir Brut Rosé

Normalerweise würde ich zu Austern einen weißen Schaumwein trinken, aber wegen der japanischen Aromen passt für uns hier der Rosé am besten. Die Kombination funktioniert gut, weil die leicht rotbeerige Note und Säure des Rosés wunderbar mit der ebenfalls leichten zitronigen Ponzu-Sauce harmonieren, aber auch und gerade mit dem etwas salzigen Forellenkaviar und dem ebenfalls leicht salzigen Nori-Öl. Das Fleischige der Austern gibt dem Ganzen eine schöne Fülle.



Rote Bete, geschlagener Ricotta, karamellisierte Walnüsse, frischer Meerrettich

Pinot Gris Extra Sec

Grauburgunder als Schaumwein, das machen nur wenige, den gibt's nur ganz selten. Unser Pinot Gris ist trocken: Extra Sec ist weniger trocken als Brut. Der Extra Sec ist mit einer Dosage von zwölf Gramm an der Grenze zum Brut. Zugleich ist er sehr fruchtig, und er hat sehr viel weniger Säure als (Schaum-)Weine, die aus anderen Rebsorten gemacht sind. Daher ist er so weich, man könnte auch sagen: Er zeigt sich sehr „weinig". Mit den insgesamt zurückhaltenden Aromen des Rote-Bete-Gerichts, das ja gar nicht erdig, sondern leicht und fein schmeckt, und zu der sanften Süße der karamellisierten Nüsse passt er ganz hervorragend, weil Wein und Speise nicht miteinander in Konkurrenz treten, sondern sich schön ergänzen. Das Aromenspektrum wird nicht eingeschränkt, weder beim Wein noch bei der Speise, im Gegenteil: Hier wird die Aromatik der Speise hervorgehoben, diese dezente Süße, mit der die Küche der Roten Bete die Erdigkeit genommen hat. Und die Frucht des Pinot Gris kommt auch gut zur Geltung. Oft konkurrieren Wein und Speise miteinander, und eines von beiden geht unter. Ich finde es wichtig, dass in der Kombination von Wein und Speisen eins plus eins mindestens zwei ergibt, die Aromen sich ergänzen und nicht miteinander konkurrieren.

Gerösteter Markknochen, Rotgarnele, Pangritata, Wildkräutersalat

Vintage Extra Brut

Aaaah, beim Vintage Extra Brut hat man neben einem Hauch von Zitrusfrucht auch gleich ein bisschen Hefe in der Nase – dadurch, dass er 36 Monate auf der Hefe liegt, wird er herrlich feinperlig. Wir machen ihn nur, wenn wir ein ganz besonders gutes Jahr haben, aus Chardonnay-Trauben eines einzigen, außergewöhnlichen Jahrgangs. Der hier ist Jahrgang 2021. Zum buttrig-cremigen Markknochen passen die hefigen Noten dieses Crémants besonders gut, ebenso die leichte Säure, die etwas reifere Frucht, die an Pampelmuse und Orangenschale erinnert. Der leichten Schärfe des Gerichts hält er gut stand. Man spürt am Gaumen, wie sich die Aromen von Knochenmark und Wein entwickeln: Das Cremige des Knochenmarks einerseits, das Knackige des Weins und seine herbe Frucht andererseits, die sich schön entfaltet in der Kombination. Kurz: Speise und Wein betonen sich gegenseitig. So soll es sein.





Rotbarsch, Cassoulet, Frühlingsgemüse, Estragon-Butter, Muscheln

Pinot Blanc Brut

Wie schon zu den Austern haben wir auch zum Rotbarsch verschiedene unserer Crémants probiert. Der Pinot Blanc Brut hat sich hier besonders gut präsentiert. Hat man ihn in der Nase, ist da so ein bisschen Lindenblüte, dominiert insgesamt weißes Obst, insbesondere Birne, später am Gaumen dann auch ein bisschen Quitte. Die Süße ist da, tritt aber nicht in den Vordergrund: Der Crémant ist trocken mit ganz dezenter Säure. Der Fisch behält seinen Eigengeschmack, Fisch darf Fisch bleiben. Das Frühlingsgemüse mit den weißen Rübchen darin harmoniert mit der Lindenblüte. Alle Aromen halten sich zurück, jedoch spürt man am Gaumen ein hohes Maß an Komplexität.



Salziges Fior-di-Latte-Eis, Aprikose, Basilikum, Crumble Brown Butter Cake, wildes Himbeer-Sorbet, Vanille-Chantilly

Pretty Pink Pinot Noir Demi Sec

Wir haben hier einen Demi Sec. Pur getrunken, ist er mir persönlich zu süß. Er ist zwar nicht so hoch dosiert, aber trotzdem halbtrocken, der bringt schon eine ordentliche Süße mit. Und jetzt kommt das salzige Fior-di-Latte-Eis ins Spiel: Mit dem ist die Süße plötzlich weg, und doch hat man am Gaumen ein rundes Aroma von reifen Früchten. Das finde ich frappierend. Auch das Zusammenspiel mit der Aprikose ist spannend, ebenso das mit dem Himbeer-Sorbet zum Brown-Butter-Cake. Ein gutes Beispiel dafür, wie Wein und Speisen sich gegenseitig beeinflussen können und immer wieder neue Geschmackserlebnisse möglich machen.





Axel Wulfken (rechts) war zehn Jahre im LVMH-Konzern, Paris, als Marketing-Direktor für die Champagner-Marke Moët & Chandon tätig. Seit 2009 produziert er gemeinsam mit seinem französischen Partner Jacques Cattin Crémants im Elsass. Die Crémants von GRAND C haben die Besonderheit, dass sie alle rebsortenrein sind und in traditioneller Flaschengärung mindestens 24 Monate auf der Hefe reifen. Robin Yeoman ist gemeinsam mit Küchenchef Joscha Rozsa Inhaber des Restaurants Oy.