

PROBE

VDP.Großes Gewächs –
bezahlbare Weltklasse

PORTRÄT

Nils Henkel und
Michel Fouquet

PANORAMA

Das neue
Mittelburgenland

PRAXIS

Die erfolgreichsten
Weinbars

meinigers
sommelier

Perlage
150
unwiderstehliche
Champagner von
25 bis 400 Euro



**Deutschlands
beste Weinkarte**

Melanie Wagner, Sommelière
in Kellers Schwarzem Adler

**Revolution in der
Flaschengär-Szene**

Nie prickelte Deutscher Sekt
so sexy wie heute

PLUS Sommelier-Union Intern

Österreich: € 14,50 / Schweiz: SFR 19,90



SENKRECHTSTARTER
Anna Spanier und Christian
Krack zählen zur lebendigen
Pfälzer Flaschengärszene



STÜRMISCHE FLASCHENGÄRSZENE

TEXT: CHRISTOPH RAFFELT

Was entwickelt sich hinter den Flaggschiffen Raumland und Griesel? Und was wird aus dem Buhl-Urknall hervorgehen? Deutscher Flaschengärsekt ist so lebendig wie nie zuvor.

Wie ein Paukenschlag hallte es durch die Szene, als Richard Grosche im Juni dieses Jahres verkündete, er werde das Weingut Reichsrat von Buhl als Geschäftsführer verlassen. Ein weiterer Paukenschlag folgte, als ihm Co-Geschäftsführer und Chef de Cave Mathieu Kauffmann nur wenige Wochen später folgte. Damit – das kann man klar konstatieren – gelangt eines der spektakulärsten und spannendsten Projekte, die es unter den deutschen Traditionsweingütern in den letzten Jahrzehnten gegeben hat, an ihr vorläufiges Ende. Natürlich steht schon eine neue Mannschaft in den Startlöchern, und diese wird auch noch einige Jahre von dem profitieren, was der ehemalige Bollinger-Kellermeister in den letzten Jahren an Pionierarbeit geleistet und an Schaumweinen in den Keller gelegt hat. Doch ob man an das über Jahrzehnte aufgebaute Fachwissen und an die Erfahrung eines **Mathieu Kauffmann** nahtlos wird anschließen können, muss abgewartet werden. Dass Kauffmann sich nun mit **Sophie und Steffen Christmann** zusammenschließt, um in Gimmeldingen ein neues Sektgut zu gründen, war der dritte Donnerschlag, der in diesem Sommer die deutsche Weinszene im Allgemeinen und die Flaschengärszene im Besonderen erschütterte – diesmal allerdings im positiven Sinne; denn die Tatsache, dass der Elsässer Mathieu Kauffmann sich in der Pfalz so heimisch fühlt, dass er dieser Region und auch der Szene erhalten bleibt, ist mehr als erfreulich. Schließlich ist die Gruppe der Flaschenvergärer noch übersichtlich, das sprießende Pflänzchen noch zart. Auch wenn sich in den letzten Jahren viel getan hat und es viel wilder gärt und schäumt als vordem, so bedarf es doch noch einer gehörigen Portion an

zusätzlichem Enthusiasmus, an Aufbau von Erfahrung und Kompetenz sowie an mehr Sichtbarkeit im Markt. Dafür ist es wichtig, dass Zugpferde wie Mathieu Kauffmann mit ihren Schaumweinen weiter von sich reden machen, und das dürfte zusammen mit den Christmanns garantiert sein. Während man also gespannt darauf warten kann, was aus dem von Beginn an biologisch-dynamisch arbeitenden Sektgut Christmann & Kauffmann lanciert werden wird, gibt es genügend andere Erzeuger, deren Schaumweine mittlerweile exzellente Qualitäten bieten. Dabei sind es im Wesentlichen drei Typen von Erzeugern, die hier eine Rolle spielen. Neben der kleinen Riege von Sekthäusern, die sich komplett auf die Erzeugung von Schaumweinen spezialisiert haben, findet man Weingüter, die ihre Weine vollständig selbst versekten, sowie solche, die ihre Grundweine einem Lohnversekter anvertrauen, der die Versektung übernimmt. Bei kleineren Unternehmen wird lediglich das Dosieren von Lohnversektern oder befreundeten Häusern übernommen, weil moderne Maschinen für das exakte Dosieren von Schaumwein teuer sind.

Die Sektspezialisten

Unter den auf Sekt spezialisierten Häusern hat sich mittlerweile eine Doppelspitze aus Großmeister Volker Raumland und dem Sekthaus Streit, besser bekannt unter der Marke Griesel, etabliert. Beide zusammen haben im Feld der Flaschenvergärer bei Meiningers Deutschem Sektpreis 2019 dominiert. Auch wenn es heute Sinn macht, dass man Sekte von von Buhl, Raumland oder Griesel sowohl wegen der Qualität als auch wegen des erlangten Prestiges auf der Weinkar-

te und im Ausschank führt, sollte die Auswahl mittlerweile doch um einige weitere Namen ergänzt werden. Ein Weingut, das sich 2015 neu erfunden hat, ist das der Familie Krack mit dem für diese Wandlung verantwortlichen Christian Krack. Der junge Winzer hat das Krack Sekthaus in Deidesheim, das schon in den Vorgänger-Generationen Lohnversektung betrieben hatte, weit nach vorne gebracht. Parallelen zu Niko Brandner bei Griesel bieten sich an – so schnell hat Christian Krack einen eigenen Stil gefunden und sich wie Niko Brandner an jenen Winzerkollegen in der Champagne orientiert, die ihre Grundweine heute zunächst wie Stillweine ausbauen und sie lange Zeit im Fass reifen lassen – wenn auch mit einem Oechsle-Gehalt zwischen 70° und 80°.

Die Sekte von Krack haben sich im Laufe der letzten Jahre hervorragend entwickelt. Das Lesegut ist immer frischer geworden, und die Sekte waren damit deutlich weniger wenig. Die Grundweine werden ohne Gärkühlung im 500er Tonneaux vergoren, wo sie ohne Schwefel bis zum folgenden Sommer auf der Vollhefe reifen.

Dieser Anspruch an beste Grundweine setzt sich immer mehr durch und ist auch das Credo von Sebastian Schür. Schon 2012 hat er zusammen mit Laura Burkhardt im fränkischen Bürgstadt das Sekthaus Burkhardt-Schür gegründet. Zunächst völlig unbemerkt, denn es hat bis 2018 gedauert, bis die ersten Sekte veröffentlicht wurden. Schür ist seit 2006 Außenbetriebsleiter beim ebenfalls in Bürgstadt beheimateten Weingut Paul Fürst, bei dem wiederum Niko Brandner seine Ausbildung absolviert hat. So passte es, dass Burkhardt und Schür ihre Sekte als Premiere 2018 bei der ersten Rohkost im Sekthaus Streit vorgestellt haben. Mit der Roh-



FOTO: HIRSCHHORN-WEINKONTOR



FOTO: WEINGUT GRIESEL

FLASCHENGÄR-HOTSPOTS

Der Hirschhorner Hof der Johns in Königsbach

Holzfaßkeller von Streit alias Griesel in Bensheim

Muselet von BurkhardtSchür



FOTO: WEINGUT SCHÜR

kost hat Niko Brandner eine Veranstaltung ins Leben gerufen, die sich an den Treffen der Gruppe Terres et Vins de Champagne orientiert und neben den Sekten der teilnehmenden Weingüter auch die Grundweine der kommenden Sekte präsentiert. Auch bei BurkhardtSchür stimmt das Ausgangsmaterial, das von Paul Fürst (Pinot Noir), ferner aus dem Taubertal (Pinot Meunier) und aus Sebastians Heimat Baden stammt (Pinot Noir und Chardonnay). Im hauseigenen Buntsandsteinkeller reifen diese besten Gewächse rund 60 Monate, bevor sie degorgiert werden.

Dass in Baden exzellente Grundweine für Sekte entstehen, mag vielleicht überraschen, zeigt sich aber auch in den Erzeugnissen vom Sekthaus Reinecker. Die Familie Reinecker hat sich seit 1987 komplett auf die Erzeugung von Flaschenvergorenem verlegt. Das Weingut gehört sicher nicht zu den hippen Aufsteigern, überzeugt aber mit sehr klassischen und immer feinen Qualitäten von Brut bis Extra Brut und baut, ganz ähnlich wie die Champagne-Winzer, in besonderen Jahren auch schon mal eine einzelne Lage mit einer einzelnen Rebsorte aus – wie zuletzt etwa den 2014er Pinot Noir Extra Brut Feuerbach Steingässle.

Auch das Sekthaus Solter aus Rüdesheim hat einen großen Sprung nach vorne gemacht in der Zusammenarbeit von Verena Solter mit der Kellermeisterin Sabrina Schach, die auch den Außenbetrieb leitet und so die Trauben das ganze Jahr über gleichsam bis in die Flasche begleitet. Solter verfügt über sehr gute Parzellen in Assmannshausen, in Rüdesheim und Geisenheim. Die Trauben werden langsam über vier Stunden hinweg gepresst, die Moste vergären je nach Temperatur bis zu drei Monate. Ausgebaut wird im Holzfass und im Edelstahl. Wie glasklar sich die Frucht und die Frische in den Sekten von Sabrina Schach mittlerweile zeigt, beweisen die Brut-Nature-Sekte vom Pinot Meunier, ferner die Chardonnay Réserve und die Cuvée Henri Réserve.

Eleganz und Handwerk

Längst etabliert als Vorreiter, Vorkämpfer und – wenn man so will – auch als Visionär ist Volker Raumlund aus dem Rheinhessischen. Was er an Aufbauarbeit geleistet hat, ist für die Szene der deutschen Flaschenvergärer gar nicht hoch genug einzuschätzen. Dabei geht sein Wirken über seine eigenen Sekte weit hinaus, da er für mehrere renommierte Betriebe

auch die Lohnversektung übernommen hat. Im Gegensatz zur jüngeren Generation, deren Sekte tendenziell ein wenig mehr Ecken und Kanten zu bieten haben, steht das Sekthaus Raumlund für eine Stilistik, bei der das große Reifepotential der Sekte mit Charakter, Tiefe und Eleganz verbunden ist. Damit ist er bekannt geworden, und diese Stilistik baut er immer weiter aus. Diesen Anspruch erfüllen auch die Sekte von Hansjörg Rebholz, dessen etwas kryptisch anmutender π NO.®, was nichts anderes heißen soll als Pinot Noir – auch wenn mittlerweile Chardonnay mit dabei ist –, ebenfalls zu den modernen Klassikern des deutschen Sektes gehört. Es ist eine Teamarbeit des Hauses Ökonomierat Rebholz mit Volker Raumlund, der für Rebholz wie auch für eine kleine Anzahl weiterer renommierter Betriebe wie Rings oder Wagner-Stempel die Versektung übernimmt. Da beide Töchter in Kürze in das Weingut einsteigen, wird man die Lohnversektung zukünftig sogar wohl wieder etwas ausweiten. Auf einem ebenfalls hervorragenden Niveau bewegen sich in der Pfalz die Sekte von Rings und Wageck, dazu kommen die überaus eleganten Nahe-Weine von Diel, vom Weingut Keller in Baden, von Immich-Batterieberg an der Mo-

sel sowie von Aldinger aus Württemberg. Preislich bewegen sich Matthias und Hansjörg Aldingers Sekte auf Champagner-Niveau, Gleiches gilt für die Auswahl der Rebsorten (Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier) und für die Qualität. Feinste Frucht und noble Brioche-Noten zeichnen Aldinger Brut Nature 2012 aus. Spricht man von perfektem Ausgangsmaterial, langem Hefelager, Feinheit, Tiefe und Eleganz, dann müssen die Riesling-Sekte des Hirschhorner Weinkontors von Frank John Erwähnung finden. Kaum irgendwo sonst wird die Idee der Biodynamie so konsequent umgesetzt wie dort, und kaum irgendwo sonst wird in einem so kleinen Weingut den Schaumweinen so viel Zeit gegönnt wie bei den Johns. Zwischen 32 bis teils über 100 Monate lang lagern die Flaschen im Keller und werden dann ohne weitere Dosage in den Verkehr gebracht. Typische Petrol-Noten oder frühe Alterungsnoten, wie sie gerade bei Riesling-Sekten gerne einmal auftreten, findet man bei John nicht, stattdessen eine sehr intensive Verbindung aus mürben Kernobstnoten, gelber Zitrusaromatik und reifem eleganten Karamell. Der spannenden Diskussion, wie groß das Potenzial von Riesling als Sektgrundwein tatsächlich ist, gibt Frank John eine neue Wendung. Seine Sekte haben eine Tiefe und Kompaktheit wie sonst kaum ein Rieslingsekt. Und auch Mathieu Kauffmann ist felsenfest vom Potenzial des Rieslings als großer Schaumwein überzeugt.

Weingüter mit deutlichem Sekt-Fokus

Wenn ein deutscher Winzer mit seinen Sekten bei Berry Bros. & Rudd in London gelistet ist, muss er ein paar Dinge richtig gemacht haben. So ist es beim pfälzischen Demeter-Winzer Vincent Eymann, der sich mittlerweile sowohl mit seinen Stillweinen als auch mit seinen Sekten einen exzellenten nationalen wie internationalen Ruf erworben hat. Doch damit ist er längst nicht allein; denn gerade die Pfalz ist ein Mekka der Sekterzeuger nach der Méthode traditionelle

Premium-Sektgut Christmann & Kauffmann

Steffen Christmann und seine Tochter Sophie haben bereits die ersten Sektgrundweine des Jahrgangs 2019 vinifiziert. Die Versektung ist dann die Aufgabe von Mathieu Kauffmann, der mit seiner Champagne- und Schaumwein-Expertise ab dem Frühjahr 2020 in dem gemeinsamen Projekt mitarbeiten wird. Auch der Bau einer neuen Kellerei ist bereits in Planung. Am Ortsrand von Gimmeldingen Richtung Königsbach bietet das Gelände die idealen Voraussetzungen, um eine moderne Fertigung mit Nutzung der Schwerkraft errichten zu können. Das künftige Sortiment wird mit einer Linie beginnen, die nach 15 bis 18 Monate auf der Hefe auf den Markt kommen soll. Fünf bis zehn Jahre dürfen dann die Lagen-Riesling- und sonstigen Premium-Sekte in der Flasche reifen. „Wir wollen ganz bewusst gleich im Premium-Segment um die 20 Euro einsteigen.“ Die erste Charge Schaumwein wird voraussichtlich im Frühjahr 2021 als „Early Release“ auf den Markt kommen. Denn die Neugier der Branche ist schon jetzt riesengroß.

Hier kommen dann auch die Weinberge ins Spiel, die Steffen Christmann Anfang September langfristig vom Weingut Mugler pachten konnte: Insgesamt 12 Hektar in Lagen wie Gimmeldinger Biengarten, Gimmeldinger Mandelgarten oder



Ruppertsberger Reiterpfad. Biengarten, Reiterpfad und Idig sollen als Lagen-Serie neue Maßstäbe im Segment der Riesling-Sekte setzen. Sophie Christmann plant, bei den neu gepachteten Flächen sofort mit der Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung zu beginnen: „Biodynamie und die Überzeugung, nur mit dem Besten zufrieden zu sein, verbinden uns mit Mathieu. So fügt sich alles zu einem wirklich aufregenden Projekt zusammen.“ Ihr Vater unterstreicht die künftige Ausrichtung: „Wir werden keine Sektellerei sondern ein Sektgut gründen“, betont Christmann. Verwendet werden sollen nur Trauben von eigenen bzw. gepachteten Flächen. Mathieu Kauffmann hat in den letzten Jahren auch intensiv Riesling-Trauben aus der Pfalz versektet: „Die Erfahrungen der letzten sechs Jahre haben mir gezeigt, dass hier ganz große Schaumweine entstehen können.“

geworden. Neben Vincent Eymann findet man aus dieser Generation exzellente Erzeugnisse von Lisa und Oliver Gabel, von Jonas und Philipp Seckinger sowie den Scheuermann-Brüdern Gabriel und Simon, die wie Vincent Eymann ebenfalls demeter-zertifiziert arbeiten und komplett auf Schwefel wie auch auf Dosage verzichten. Die Sekte dieser Generation (und dazu gehören natürlich auch Christian Krack und Niko Brandner) bringen eine neue Stilistik ein, die sich tatsächlich sehr deutlich vergleichen lässt mit manchen Schaumwei-

nen der aktuellen Winzer-Generation in der Champagne – vor allem jener von der Côte des Bar. Man denke nur an Charles Dufour, Vouette & Sorbée, Piollet Père & Fils und ähnliche Gesinnungsgenossen, die zunächst exzellente Weine erzeugen, aus denen dann ebenso gute Schaumweine entstehen. Das Ausgangsmaterial ist das A und O des Schaumweinmachens. Das wurde beim Schaumwein lange Zeit viel zu wenig beachtet. Doch das hat sich geändert, und deshalb ist es auch kein Wunder, wenn ökologisch oder biodynamisch arbeitende Be-

PANORAMA flaschengärer

triebe überproportional oft unter Deutschlands besten Schaumwein-Erzeugern auftauchen.

Dass es nicht immer Sekt, sondern auch mal ein Crémant sein darf, beweist Stephan Steinmetz aus Wehr an der Obermosel schon seit anderthalb Jahrzehnten. Er profitiert wie die luxemburgischen Crémant-Erzeuger auf der gegenüberliegenden Seite der Mosel von den letzten Ausläufern des Pariser Beckens, zu dem auch die Champagne gehört. Auf Muschelkalk wachsen bei ihm weiße und rote Burgunder-Sorten sowie auch Elbling. Seine drei Crémants gehören zur Crème de la Crème, wenn es um den Anspruch geht, dem Gast einen unkomplizierten und doch auf hohem Niveau vinifizierten Schäumer als Aperitif zu reichen. —

FOTO: WEINGUT GRIESEL



HESSISCHE BERGSTRASSE
Offenbar ein Top-Terroir für Sektgrundwein, wie Griesel beweist



FOTO: SEKTHAUS KRACK

KRACK SEKTHAUS IN DEIDESHEIM

Christian Krack hat sich innerhalb weniger Jahre einen großen Freundeskreis erworben. Bei ihm zeigt sich exemplarisch, wie Weinmachen in Deutschland heute funktioniert: mit viel Kompetenz, entspannt und immer im Austausch.

Freundeskreis Brut Nature Grande Cuvée 2015

Mittlerweile ist diese Grande Cuvée von Brut zu Brut Nature gewechselt und noch markanter geworden. Pinot Noir und Chardonnay, ohne Schwefel vergoren und über rund zehn Monate im 500er Tonneaux auf der Vollhefe ausgebaut. Im Duft ist die Cuvée urwüchsig mit mürbem Kernobst und Apfelschale, Zitronengras, Tabak und roten Beeren. Am Gaumen zeigt sich eine fast süße reife Frucht mit einem cremigen Mousseaux und einer druckvollen Säure, feiner Gerbstoff sorgt für markante Textur.

Bezug: Lobenbergs Gute Weine

EVP: 20 Euro



FOTO: JONAS SKORPIL

BURKHARDTSCHÜR

Im Jahr 2012 gegründet und erstmals 2018 in Erscheinung getreten, haben Sebastian Schür, Außenbetriebsleiter des Weinguts Paul Fürst, und seine Frau Laura Burkhardt direkt von sich reden gemacht mit klassisch anmutenden Schäumern.

Blanc de Noirs Brut Nature (L02-12)

Pinot-Noir-Trauben aus Bürgstadt und dem Breisgau, ausgebaut im Doppelstückfass, sind die Grundlage für diesen undosierten Pinot-Sekt. Florale Anklänge, feine Brioche- und rote Beerennoten, ergänzt durch einen Hauch von Milchkaffee, angeröstete Mandeln und Tabak: reife Zitronen- und Grapefruitnoten sorgen für Frische, Druck und Spannung; am Gaumen zeigt sich der Blanc de Noirs ausgesprochen elegant, klare Säurestruktur, kalkig wirkende Mineralität und der Verzicht auf Dosage sorgen für Zug und Spannung.

Bezug: RotWeissRosé

EVP: 28 Euro



FOTO: RALF ZIEGLER - AD LUMINA

EYMANN

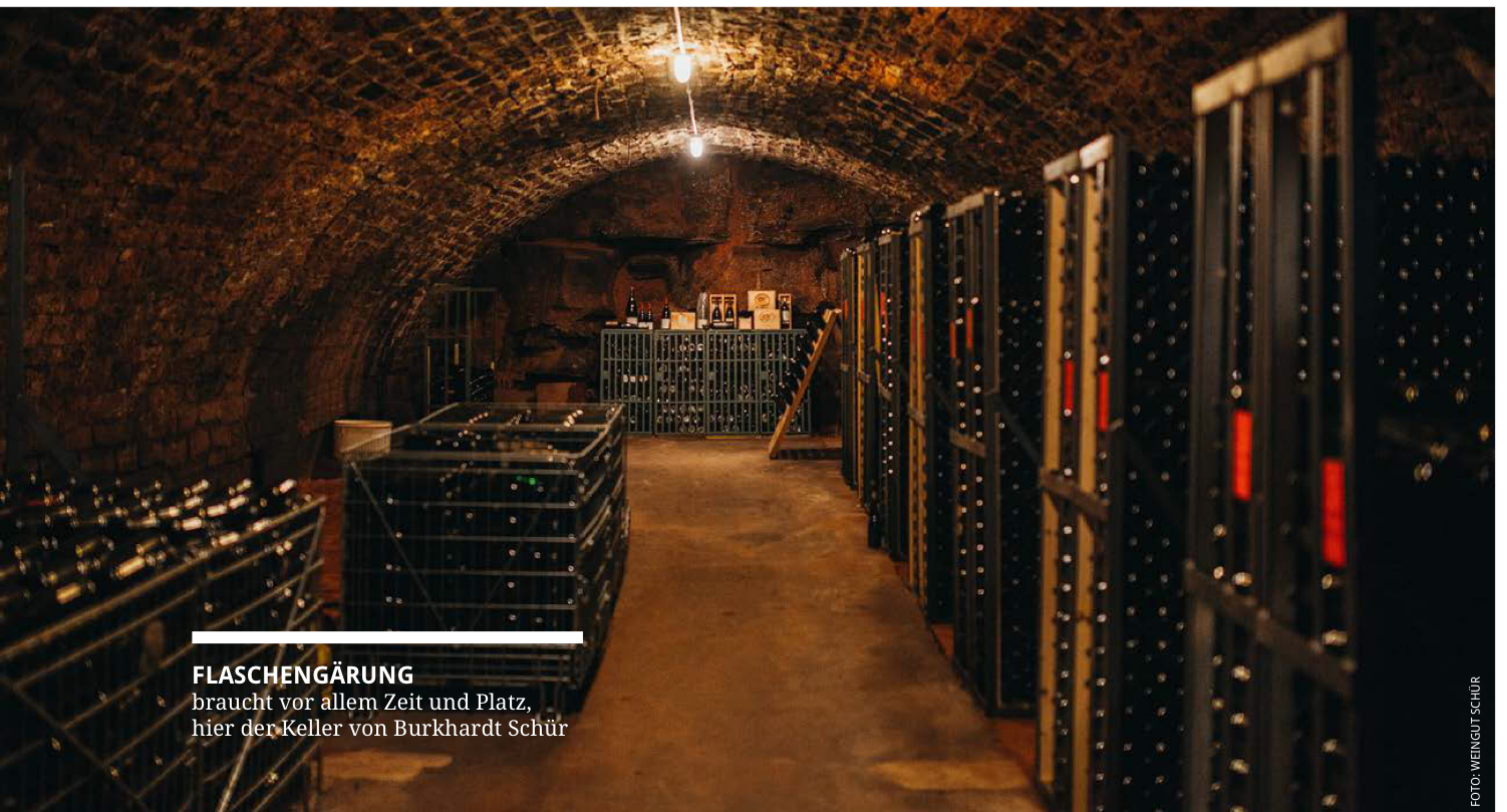
Der biodynamisch arbeitende Vincent Eymann ist zu einer festen Größe unter jenen Betrieben geworden, die gleichviel Wert auf ihre Stillweine legen wie auf ihre Sekte. Präzise handwerkliche Arbeit ist hier oberstes Gebot.

2011 Vintage Brut Nature

50 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay sowie 20 % Pinot Blanc formen diesen Sekt, dessen Grundwein im Holzfass spontan vergoren wurde. 66 Monate lang lag der Brut Nature auf der Hefe. Im ersten Moment zeigen sich Rauch und Würze beim 2011er Vintage, Reifenoten in Form von feinstem Backwerk und Nougat, im Hintergrund rote Beeren; am Gaumen zeigt sich die Reife in Form von mürbem Obst und Hefeteig, der durchdrungen wird von hellen, zitrischen und frischen Anklängen. Das Mousseux ist elegant, die Textur seidig und fein.

Bezug: Ab Weingut Eymann

EVP: 35 Euro



FLASCHENGÄRUNG
braucht vor allem Zeit und Platz,
hier der Keller von Burkhardt Schür

FOTO: WEINGUT SCHÜR



FOTO: HIRSCHHORN WEINKONTOR

**FRANK JOHN – DAS
HIRSCHHORN WEINKONTOR**

Als Berater ist Frank John in der Demeter-Szene bekannt wie kaum ein anderer. Dass in seinem Weingut neben Stillweinen auch exzellente Riesling-Sekte mit teils sehr langem Hefelager reifen, hat sich derweil gleichfalls herumgesprochen.

Riesling Brut 32 – 2015

Ganztraubenpressung, spontane Vergärung, kaum Schwefel und Ausbau im Pfälzer Stückfass stehen am Anfang dieses Pfälzer Riesling-Sektes. Rauchig, würzig, tief in der Frucht und kalkig mit kühler Zitrusfrucht präsentiert er sich mit elegantem Duft; am Gaumen ist der Riesling Brut pur und straff mit einer salzig-saftigen Komponente, die für Trinkfluss sorgt. Außerdem ist der Riesling Brut gesegnet mit einer rassigen Säure, bei der die Brut-Dosage nur leicht puffert und nicht für Süße, sondern für Balance sorgt.

Bezug: Weinfurore

EVP: 23,90 Euro



FOTO: WEINGUT SCHEUERMANN

SCHEUERMANN

Deutschlands Avantgarde hat einen Orts-Namen: Niederkirchen in der Pfalz. Dort findet man auch die Scheuermanns, die auf biodynamischer Grundlage Weine ohne Scheuklappen, dafür aber mit enorm viel Gefühl erzeugen.

Blanc et Noir 2017 Brut Nature

Eine Cuvée aus 60 % Chardonnay und 40 % Pinot Noir aus Niederkirchen und Friedelsheim vom Löss und sandigen Lehm. Der Grundwein wurde im gebrauchten Holz spontan vergoren und komplett ohne Schwefel ausgebaut. Keine Dosage. Im Duft erinnert der Blanc et Noir an weiße Blüten, reifes, süßes Steinobst und an Orangen mit ein wenig Butterkeks sowie an indische Gewürze; am Gaumen dagegen knochentrocken, begeistert mit feiner Hefewürze und straffer heller Frucht; für seine Jugend schon ausgesprochen elegant und fein im Mousseux.

Bezug: Weinhandlung Rohstoff

EVP: 17,50 Euro



FOTO: WEINGUTSTEPHAN STEINMETZ

STEPHAN STEINMETZ

Ein Meister des Crémants ist Stephan Steinmetz, der an der Obermosel seit 1992 Stillweine und mittlerweile gleich drei Crémants erzeugt. Elbling und Burgundersorten profitieren vom dortigen Muschelkalk.

Crémant Blanc Brut

Früher hieß dieser Crémant Elbling Crémant Brut, doch es gibt immer noch viele Vorurteile gegen diese Sorte. Dabei liefert sie vom Muschelkalk einen idealen Grundwein für unkomplizierte spritzige Crémants mit hohem Trinkfluss. Seit als Crémant Blanc nicht mehr die Rebsorte im Vordergrund steht, ist der Crémant ausgesprochen begehrt. Druckvoll, mit leichten Apfel- und Zitrusaromen, sorgt für Druck und Spannung; die Brut-Dosage ist am unteren Ende der Skala und sorgt für Druckausgleich, der Muschelkalk dagegen bringt die feine Mineralik in diesen leichtfüßigen und glasklaren Crémant.

Bezug: Ab Hof

EVP: 10 Euro