

Riesling 1425 Brut Nature Zero Dosage, Weingut Immich-Anker, Mosel

15,70 Euro, www.mosel.net



Typischer Schieferriesling; Noten von Tropenfrüchten, Jod und Lakritze. Mundfüllend rund und reich, dabei elegant und raffiniert, mit erfrischender Mousse und aromatischem, salzigem Finish.

Intensiv & fein

2018 Bacharacher Riesling Brut, Weingut Ratzenberger, Mittelrhein

16 Euro, www.weingut-ratzenberger.de/shop



Fast 48 Monate Hefelager. Klar und subtil im Duft, mit gelben Apfel- und Quittenaromen. Feine, lebendige Perlage, sehr delikates Finish. Pikante Schieferwürze.

Ernste Herrlichkeit

2020 Blanc de Blanc Extra Brut, Sekthaus Philipp Bender, Mosel

19,90 Euro, www.marxen-wein.de



Finessenreicher Weißburgunder Sekt. 25 Monate auf der Hefe gereift. Frische, elegante Fruchtaromen von saftigem Kernobst. Geschmeidig, mit delikater, luftiger Mousse und seriös würzigem Abgang.

Viel Klasse fürs Geld

2020 Blanc de Noirs Brut (Magnum), Griesel & Compagnie Sekthaus Streit, Hess. Bergstraße

39 Euro (1,5 Liter), www.vinocentral.de



Eine Flasche reicht selten, wenn gefeiert wird. Darum: Magnum! Assemblage aus Pinot noir und Meunier mit Noten von Brioche und Beeren. Intensiv, aber auch elegant, mit anregendem Finish.

Jeden Cent wert & mehr

2019 Grande Cuvée Brut Nature Freundeskreis, Sekthaus Krack, Pfalz

30 Euro, www.weinkombinat.com



Nach 39 Monaten Hefelager mit tiefer Nase von reifer Frucht, Kräutern und mineralischer Würze. Reichhaltig und dicht, dabei frisch und stimulierend salzig. Kraftvoll. Intensiver Nachhall.

Subtil & komplex

Ganz traditionell: Reinhardt vor seinem Weinlager
Fotos Franziska Gilli



Im nächsten Jahr muss es besser werden, trinken wir darauf!

Für einen lichten Dezember hat unser Kolumnist *Stephan Reinhardt* eine Auswahl feiner deutscher Schaumweine erstellt: zehn Empfehlungen zwischen 16 und 72 Euro.

Die Zeiten sind nicht die besten für Wein und Champagner. Zum Feiern ist uns nicht zumute angesichts von Krisen, Kriegen und Inflation; viele von uns halten das Geld beisammen. Wir müssen aber natürlich dennoch feiern, denn Weihnachten können wir nicht verschieben, und den Jahreswechsel wollen wir nicht vertagen, schließlich soll – muss – im kommenden Jahr alles besser werden. Wird es vermutlich nicht, aber doch: Die Winzer in diesem Land wie auch der Weinfachhandel könnten unsere Feiern gebrauchen. Denn die Weinabsätze sind dieses Jahr deutlich rückläufig. Und das zu einer Zeit, in der es so viele gute heimische Sekte gibt wie nie zuvor.

Dabei ist die deutsche Sektgeschichte nicht nur lang, sondern in ihren Anfängen auch ruhmreich. Und sie hat Wellen geschlagen bis in die Champagne: Die einst deutschen Namen Bollinger, Krug, Mumm, Piper, Heidsieck, Roederer, Taittinger – sie werden heute alle französisch ausgesprochen und zählen zu den berühmtesten Marken der Champagne.

Auch deutsche Sektmacher wenden es an, das sogenannte Flaschengärverfahren, die *méthode traditionnelle*, bei der assemblierte Sektgrundweine einer oder verschiedener Rebsorten und Lagen wie zumeist auch Jahrgänge durch Zugabe von Tirage-Likör (bestehend aus Hefe und Zucker) eine zweite Gärung auf der dickwandigen, mit Kron- oder Natur-

REINER WEIN SPEZIAL

korken verschlossenen Flasche durchlaufen, deren Kohlensäure bis zum Öffnen im Wein verbleibt und ihn ganz wesentlich charakterisiert. War den meisten Winzern früher die Gattung Schaumwein eher als Resteverwertung für weniger reife Trauben willkommen, werden heute die Trauben speziell für Sekt erzeugt.

Am besten natürlich dort, wo es etwas kühler ist, damit die Reife langsam kommt und nicht zu hoch ausfällt. Denn kaum etwas ist sättigender als ein opulenter Schaumwein. Sekte sollten, wie

Champagner, frisch und belebend, elegant und stimulierend sein. In der Regel reichen dafür zwölf Prozent Alkohol aus. Weniger geht, mehr neigt zur Opulenz.

Die traditionelle Methode der Flaschengärung schließt ein mindestens neunmonatiges Hefelager auf der Flasche ein. Die hier empfohlenen Sekte liegen mindestens doppelt so lange, die meisten sogar mindestens drei und die feinsten sogar fünf bis zehn Jahre auf der Hefe. Deren Selbstersetzung (Autolyse) verändert und verfeinert die Aromenstruktur der Weine wie auch ihre Perlage. Diese Kohlensäure-Mousse ist umso feiner, je länger der Sekt bei idealer Kellertemperatur auf der Hefe lag.

Die Folge sind weniger fruchtige als hefige Noten, die an Brioche, Teig oder Brot erinnern und das Besondere an traditionellen Schaumweinen ausmachen. Die Substanz dieser Weine ist zumeist so gut, dass sie nach dem Degorgieren, also dem Entfernen des Hefedepots, als Brut Nature oder mit einer niedrigen „Verdosage“ als Extra Brut oder Brut auskommen. Bei dieser handelt es sich um einen Likör aus Wein und Zucker,

mit dem der finale Geschmack des jungen Schaumweins abgestimmt wird.

Die hier vorgestellten Sekte sind eine kleine Auswahl, welche die stilistische wie preisliche Vielfalt der traditionell erzeugten deutschen Schaumweine reflektiert. Diese geht über das Rebsortenspektrum – im Wesentlichen Riesling und Burgundersorten – hinaus. Sie beruht vielmehr auf der Herkunft der Trauben, ihrer Reife und Pressung, dem Ausbau der Grundweine, den verwendeten Reserve-Weinen für die Assemblage und erst recht der zweiten Gärung auf der Flasche. Hier spielt besonders die Zeit eine Rolle, während der die zu Sekt promovierte Weine auf der Flaschenhefe heranreifen dürfen, bevor sie degorgiert und gegebenenfalls geschmacklich dosiert werden.

Die Reihenfolge der Weine besagt übrigens nichts über die Qualität. Die Sekte sind nach Preis geordnet, von niedrig bis hoch.

Stephan Reinhardt ist Kritiker beim renommierten Info-Dienst „Robert Parker Wine Advocate“ und schreibt in der F.A.S. alle 14 Tage die Kolumne „Reiner Wein“.

2020 Spätburgunder Rosé Brut Nature Jour Fixe, Immich-Batterieberg, Mosel

35 Euro, www.batterieberg.com



Seriöser, gehaltvoller Sekt mit viel Pinot-noir-Charakter, großer Finesse und Komplexität. Nach zwei Jahren Hefelager vollmundig und reich, dennoch auch raffiniert und im Finish animierend salzig. Passt zur Gans.

Rotwein mit Prickel

2015 Pinot Brut Nature Ultra, Wein- und Sektgut Barth, Rheingau

39 Euro, shop.weingut-barth.de



Kommt nach 72 Monaten auf der Hefe ohne Dosage aus. Reichhaltiges Bouquet von Kirschen, Himbeeren, roten Äpfeln und Buttercroissant. Vollmundig, frisch und komplex, mit intensivem Abgang.

Belebt jedes Dinner

Brut Nature Cuvée No. 203, Sekthaus Christmann & Kauffmann, Pfalz

39 Euro, www.vinocentral.de



Hochfeine, elegante Assemblage aus Chardonnay, Weiß- und Spätburgunder. Nach 25 Monaten auf der Hefe mit delikatem Bouquet von Kernobst, Nüssen, Jod und Zitronensaft. Am Gaumen trocken und anregend salzig.

Noblesse pur

Brut Nature Pure 10|18, Weingut Winter, Rheinhessen

59 Euro, www.weingut-winter.de



Großer, reichhaltiger Chardonnay mit etwas Pinot noir und einer acht Jahrgänge umfassenden Reserve. 44 Monate Hefelager, Noten von Kalkstein, gelben Früchten. Nachhaltige Substanz.

Statt Champagner

2010 Chardonnay Brut Nature Grande Réserve, Sekthaus Raumland, Rheinhessen/Pfalz

72 Euro, www.gute-weine.de



Irrwitzig komplexer Schaumwein, der 130 Monate auf der Hefe reifte und an Jod, Vanille, Brioche, weiße Blüten und Früchte erinnert. Enorm dicht und intensiv, dabei dramatisch frisch und salzig. Langes, strukturiertes Finish.

Irr! Sagenhaft! Kaufen!

KATRIN KOCHT



Für 2 Personen
1 kg Pastinaken
2,5 EL Bratöl

Für den Dip:

60 g Sonnenblumenkerne
2 EL Öl, z.B. Sonnenblumenöl
1 EL Essig, z.B. Weißweinessig
1 TL Senf
Salz
1 kleine Zwiebel

Außerdem:

10 g frisch geriebenen Meerrettich oder etwas fertigen Sabnemeerrettich

Gebackene Pastinaken mit Meerrettich

Falls Sie bei Pastinaken sofort an Babybrei denken, haben Sie nun die Gelegenheit, Ihr Weltbild zu revolutionieren. Denn wenn Sie das Wurzelgemüse in den Ofen schieben, wird etwas wirklich Interessantes daraus. Gerade jetzt, Ende November, kommt die frische Ernte in die Läden – im Som-

mer sollten Sie dieses Gericht nicht ausprobieren, weil Sie dazu frische und knackige Pastinaken benötigen. Gesund sind sie außerdem, im Mittelalter sollten die vielen enthaltenen Mineral- und Ballaststoffe die Pestkranken aufpäppeln, daher angeblich auch der Name, Pestnacke. Dass sie dann langsam in Vergessenheit geriet, hat sie der Konkurrenz durch die Kartoffel zu verdanken. Gefunden habe ich dieses Rezept in dem Buch „Erde, Salz & Glut“ von Susann Probst und Yannie Schon.

Los geht's: Heizen Sie den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vor. Pastinaken schälen, der Länge nach in grobe Spalten schneiden, auf ein Backblech legen und mit 1 EL Bratöl vermischen. Auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Nach zehn Minuten mit dem Bratenwender wenden.

Für den Dip 40 g Sonnenblumenkerne mit Essig, Öl, Senf und 40 ml Wasser cremig pürieren und mit Salz abschmecken. Dann Zwiebel würfeln, übrige

Sonnenblumenkerne hacken, einen halben EL Bratöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel 2-3 Minuten anbraten. Gegen Ende gehackte Sonnenblumenkerne zugeben.

Gebackene Pastinaken mit Salz würzen und auf Teller verteilen. Mit Sonnenblumencreme, Röstzwiebeln und Meerrettich anrichten. Dazu passen Kartoffelbrei und ein grüner Salat.

„Leben“-Redakteurin Katrin Hummel teilt ihre Lieblingsrezepte am jeweils letzten Wochenende im Monat und freut sich über Feedback unter katrinkocht@faz.de. Andere und andere Rezepte finden Sie unter faz.net/rezepte



Foto: Franziska Gilli