



Vor den Festtagen kommt zwingend die Dreifaltigkeit dran: Champagner, Crémant und Sekt. © Sebastian Lock für ZEIT ONLINE

Deutsche Schaumweine

Alle Jahre wieder prickelt es im Glas

Wenn es um die Getränkebegleitung zur Festzeit geht, sind wir Pawlowsche Hunde: Perlen muss es! Warum immer Champagner? Deutsche Schaumweine können das auch. Von Gero von Randow

AUS DER SERIE: WEIN DOCH

30. NOVEMBER 2023, 20:09 UHR

"Wein doch" [https://www.zeit.de/serie/wein-doch] heißt Gero von Randows ZEIT-ONLINE-Kolumne über Wein. Bis 2020 war er ZEIT-Redakteur, einige Jahre lang auch Korrespondent in Frankreich. Er ist Mitglied von Verkostungsjurys, organisiert Weinproben und wurde für seine Artikel mehrfach ausgezeichnet. Gern sitzt er vor einem Weingeschäft in der Nachbarschaft, das ein Freund betreibt. Dort darf es auch mal ein einfacher Riesling aus der Literflasche sein.

Weine folgen dem Zyklus der Jahreszeiten, denn sie sind ein pflanzliches Produkt. Die Konsumgewohnheiten verändern sich ebenfalls saisonal und daher auch die Themen, über die unsereins so schreibt. Im Sommer ist Rosé unvermeidlich, zum Jahresende hin geht es regelmäßig um Schaumweine [https://www.zeit.de/zeit-magazin/wochenmarkt/2022-11/schaumwein-sekt-champagner-preis-wein]. Vor den Festtagen kommt zwingend die Dreifaltigkeit dran, Champagner, Crémant und Sekt.

Prickelnder Wein ist ein Schlüsselreiz. Er lässt festliche Stimmung aufkommen. Wir sind Pawlowsche Hunde. Diese Assoziation von Schaumwein und hochstimmendem Anlass ist vielleicht historisch zu erklären: Das Getränk herzustellen, verlangt höheren Aufwand als die Produktion seiner stillen Geschwister, es ist infolgedessen tendenziell teurer und kann deshalb als Zeichen sozialer Abgrenzung dienen. Und so ist denn auch seine Geschichte, namentlich diejenige des Champagners, Teil der Geschichte der herrschenden Klassen.

GERO VON RANDOW

war bis 2020 ZEIT-Redakteur im Ressort Politik und von 2008 bis 2013 Frankreichkorrespondent der ZEIT. Er ist Mitglied von Verkostungsjurys, organisiert Weinproben, berät ein Fachgeschäft und wurde für seine Artikel über Wein mehrfach ausgezeichnet. "Guter Wein ist nicht kompliziert", sagt er, "kann aber schön komplex sein."

Unter der Adresse wein@zeit.de können Sie ihm Ihre Fragen zum Wein stellen.

Ausschließlich der in der Champagne erzeugte Schaumwein darf sich Champagner nennen. Doch existieren auch anderswo perlende Weine, die aus den gleichen Rebsorten und mit den gleichen Verfahren wie Champagner hergestellt werden. In Deutschland gehen etliche Betriebe diesen Weg, und zwar mit großem Erfolg. Ihre Sekte lassen sich neben guten Champagnern sehen und sind eine Bereicherung der Weinwelt. Es folgen daher ein paar Empfehlungen für die Feiertage, allesamt deutsche Winzersekte, diesmal übrigens nicht aus Riesling entstanden. Überdies gehören sie samt und sonders zur Kategorie "Brut nature": Ihnen wurde also keine Dosage auf die Reise mitgegeben, also kein süßender Zusatz zur Geschmacksabrundung.

Zunächst etwas recht Neues, das aus dem Sektgut Christmann & Kaufmann stammt. Zwei klingende Namen der Weinwelt; das Pfälzer Weingut A. Christmann bringt legendäre Rieslinge hervor, der Elsässer Mathieu Kaufmann wiederum war Kellermeister des Champagnerhauses Bollinger und hernach derjenige, der die Sekte des Weinguts Reichsrat von Buhl in die erste Liga der deutschen Schaumweine geführt hat. Seit 2019 nun existiert mit dem Sektgut Christmann & Kaufmann ein Haus, das ausschließlich Schaumweine produziert. Vor gut einem Jahr konnte ich schon einmal eine Cuvée aus Burgunderrebsorten probieren und war sehr angetan. Vor wenigen Tagen trank ich die Cuvée No. 203 Brut Nature, bestehend aus Chardonnay,

Spätburgunder und Weißburgunder, geerntet im Jahr 2020. Solche Qualität bekommt man für diesen Preis in der Champagne schon mal gar nicht. Das ist ein Wein ohne Locken, der hat Finesse, ist nicht ausladend, sondern zielsicher frisch und trocken, mit strahlender Säure.

Natürlich ist das ein ausgeprägter Stil. Bauhaus statt Rokoko. Weitab von jenen üppigen Vertretern, die mit angedeuteter Süße und einer gewissen Molligkeit schmeicheln. Auch sie haben ihre Liebhaber, warum nicht; lange Zeit wurde allerdings unterstellt, solche Weine hätten vorwiegend Liebhaberinnen: "Femininer Stil" hieß es dann, und die Weine trugen Namen, die darauf anspielten. Aber Opas Weinsprache hat erfreulicherweise den Rückzug angetreten.

Schaumwein für ein festliches Vergnügen

Empfehlen möchte ich auch die 2017er Grande Cuvée Exquisit Dosage Zero aus dem Hause Griesel & Compagnie, das im Weinbaugbiet Hessische Bergstraße angesiedelt ist. Der Wein erweist sich als elegant und balanciert, er beeindruckt den Gaumen und macht Lust auf ein weiteres Glas. Die Rebsorten sind klassisch: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier. Damit machen Sie nichts falsch.

Ein reichhaltiger, vielschichtiger Sekt ist die Chardonnay Grande Reserve Brut nature vom Sekthaus Raumland, entstanden aus Lesegut des Jahrgangs 2010. Sehr komplexe Aromatik, die mich erinnert an - ja, woran bloß: Als ich in Paris lebte, ging ich oft an einer Bäckerei vorbei, aus der es appetitlich roch. Hübsch sah sie außerdem aus. Mit diesem Schaumwein bereiten Sie Ihren Weihnachts- und Silvestergästen ein festliches Vergnügen, nicht nur während des Aperitifs, sondern für die Dauer eines ganzen Menüs. Der Wein kann es mit allen möglichen Gerichten locker aufnehmen, nur ein süßes Dessert würde ich nicht dazu servieren, da büßen trockene Bubblys zwangsläufig ihre Eleganz ein und die Säure tritt allzu sehr in den Vordergrund.

Zum Schluss möchte ich mich ausnahmsweise wiederholen: Immer zu empfehlen ist der Fluxus brut nature aus dem Hause Bergdolt. Ich freue mich auf die Festtage, wenn ich wieder sagen kann: Das perlt.