

NEUHEIT

Ein ambitioniertes Schaumwein-Projekt aus der Pfalz

Peter Keller – Weinkeller 30.12.2023



Sophie und ihr Vater Steffen Christmann sowie Kellermeister Mathieu Kauffmann (rechts) wollen die deutsche Schaumwein-Szene aufmischen und bereichern. (Bild: PD)

Das deutsche Spitzenweingut Christmann aus der Pfalz lanciert zusammen mit dem ehemaligen Bollinger-Kellermeister Mathieu Kauffmann neu prickelnde Getränke – ein Projekt, das hohe Erwartungen weckt.

Vielleicht ist Silvester die am meisten überbewertete Party des Jahres, wie ein Champagner-Händler kürzlich geschrieben hat. Tatsache ist, dass nie so viel Schaumwein getrunken wird wie über den Jahreswechsel. Vornehmlich sind es Champagner und Prosecco, die beiden beliebtesten Prickler der Schweizer und Schweizerinnen. Doch es müssen nicht zwingend diese beiden Getränke sein, weil es zahlreiche adäquate Alternativen gibt.

Zurzeit weckt ein Projekt in Deutschland hohe Erwartungen. Dabei geht es um die Zusammenarbeit des Spitzenweinguts Christmann, Mitglied des elitären Verbandes Deutscher Prädikatsweingüter (VDP), mit dem Kellermeister Mathieu Kauffmann. Kauffmann ist nicht irgendein Name. So war der Elsässer lange Zeit «Chef de cave» beim traditionellen und hervorragenden Champagner-Haus Bollinger gewesen. Nachher hat er die Sekte des Pfälzer Guts Von Buhl zu neuen Höhen geführt. Kauffmann besitzt nach Einschätzung der Experten viel Wissen und eine überragende Expertise in der Schaumweinherstellung.

Rebberge für die Schaumwein-Produktion

Davon soll jetzt Christmann profitieren. Dem Familienbetrieb, geleitet von Steffen und seiner Tochter Sophie Christmann, wurden seinerzeit zwölf Hektaren Rebland in den besten Grand-Cru- und Premier-Cru-Lagen rund um den Ort Gimmeldingen zur Pacht

angeboten. Die ambitionierten Winzer haben zugeschlagen. Die Rebberge werden ausschließlich für die Produktion von Schaumwein genutzt.



Trauben für den Schaumwein. (Bild: PD)

Das Hauptsortiment von Christmann & Kauffmann besteht aus zwei Cuvées, die mit jeder neuen Tirage (Füllung der Grundweine mit Zucker und Hefe für die Gärung) durchnummeriert werden. Die 100er-Nummern werden aus Riesling produziert, die 200er aus Burgundersorten wie Chardonnay und Pinot noir, immer nach biodynamischen Grundsätzen. Als Erstes ist die Cuvée No. 203 Brut Nature auf den Markt gekommen. Pinot noir, Weissburgunder und Chardonnay bilden die Grundlage dieser Premiere. Der Wein wurde spontan mit Naturhefen vergoren und im grossen Holzfass ausgebaut. Die zweite Gärung erfolgte dann in der Flasche nach der «méthode traditionnelle». Die Lagerung auf der Hefe dauerte 25 Monate.

Vielschichtige Aromatik

Das Resultat ist ein feinperliger, trockener, würziger, strukturierter und geradliniger Sekt mit einer vielschichtigen Aromatik, schöner Frische und einer weichen Textur. Ein überaus gelungener Einstieg in die Schaumwein-Produktion! Jedenfalls ist die Euphorie über den neuesten Coup aus dem Hause Christmann riesig. Der Schaumwein war – bei einem Flaschenpreis von 38 Euro - innert Kürze ausverkauft gewesen. Im Frühling wird dann ein Riesling zur Reservation angeboten. Noch länger muss man sich bis zur Lagensekte gedulden, die teilweise bis zu acht, neun Jahre auf der Hefe reifen.