



Mathieu Kauffmann (l.), Sophie Christmann (m.) und Steffen Christmann (r.) präsentieren Sekte und Grundweine im Restaurant Jan in München.

Riesling-Sekt als Wachmacher

23.01.24

Die Skepsis gegenüber Riesling-Sekt war lange groß, bei Winzern, Sommeliers, Konsumenten und auch bei Journalisten. Die neuen Lagensekte von Christmann & Kauffmann dürften die Branche aufrütteln.

Text: Paul Kern

„Wir hätten am Anfang selbst nicht gedacht, dass Riesling so eine dominante Rolle in unserem Sektgut einnehmen würde“, gibt Sophie Christmann zu. Eigentlich, so der initiale Gedanke, stellten sie und ihr Vater Steffen Christmann sich das Portfolio so vor: Riesling-Sekt mitnehmen und bei Pinot Noir, Chardonnay und Weißburgunder Vollgas geben. „Am Ende hat uns Mathieu zum Glück überzeugt. Er wollte von Anfang an mehr auf Riesling setzen als wir beide“, so die Winzerin, die mit ihrem Vater und Mathieu Kauffmann das Sektgut leitet.

Dass Steffen und Sophie Christmann Riesling nun doch auch beim Schaumwein ganz oben sehen, zeigt, dass sich viel getan hat in der deutschen Sektbranche. Erst vergangenen Monat berichteten wir von Felix und Klaus-Peter Keller, die mit dem 2021er Abtserde ebenfalls einen Riesling-Sekt der Extraklasse in den Startboxen haben.

Das Portfolio nimmt Gestalt an

Die Speerspitze des Sortiments sollen bei Christmann & Kauffmann gleichberechtigt Riesling und Burgundersorten bilden. Schon seit zwei Jahren sind mit der als 101 und 201 gestarteten Basis-Serie ein Riesling und ein Chardonnay-Weißburgunder-Spätburgunder auf dem Markt, wenn auch nur in sehr kleiner Auflage. Mit dem 103er Riesling und dem 203er Burgunder-Blend, beide aus dem Jahrgang 2020, sind nun das erste Mal größere und mehr oder weniger frei verkäufliche Mengen verfügbar.

Für Ende 2024 kündigt Christmann & Kauffmann die Arrivage der ersten, langersehnten Lagensekte an, beide aus 2019: Riesling Biengarten Brut Nature und Weißburgunder-Spätburgunder Brut Nature aus dem Heidböhl, einem sandigen Weinberg mit geringem Kalkgehalt, der offiziell zum Idig gehört, beim Weingut Christmann aber nicht dafür verwendet wird. Wie genau die Sekte zugeteilt werden, ist noch unklar. Für einen regulären, offenen Verkauf werden die 500 Flaschen pro Sekte aber zu rar sein.

„Wir releasen etwa jedes Jahr eine neue Lage“, stellt Sophie Christmann in Aussicht. Sur lattes mit noch unbestimmten Dégorgement-Datum reifen gerade Rieslinge aus dem Reiterpfad. Als letztes und voraussichtlich hochklassigstes Glied des Portfolios soll ein Idig Riesling auf den Markt kommen.

So soll das Sortiment einmal aussehen:

Les Cuvées

100er-Serie (Riesling)

200er-Serie (Cuvée aus Chardonnay, Spätburgunder, Weißburgunder)

Les Grand Terroirs

Königsbacher Heidböhl Spätburgunder & Weißburgunder

Gimmeldinger Kapellenberg Spätburgunder

Gimmeldinger Quacken Chardonnay

Gimmeldinger Biengarten Riesling

Reiterpfad Riesling

Meerspinne Chardonnay

Idig Riesling

Winzer-Stil

Dass immer mehr Winzer Riesling als hochklassige Sektrebsorte für sich entdecken, liegt auch daran, dass man Wege gefunden hat, seine dropsige Frucht zu zähmen. „Es gab wenige Rieslingesekte, die uns wirklich schmeckten“, erklärt Sophie Christmann ihre anfängliche Skepsis. „Aber wir haben gemerkt, dass man mit Trub und Wärme während der Gärung die Frucht in den Griff bekommt.“

Beim Grundwein tasten sie sich an einen sehr naturnahen Stil ran. Die meisten Weine gären spontan im Holz, vereinzelte Partien auch im Edelstahl. Manche Gebinde durchlaufen den biologischen Säureabbau, andere nicht, ohne dass dieser forciert oder blockiert wird. Grundsätzlich sollen die Grundweine immer ein wenig wilder schmecken, als die fertigen Sekte.

Einigkeit herrscht über die Grundausrichtung, im Fine Tuning treffen die unterschiedlichen Erfahrungen und Erwartungen der Biodyn-Winzer Sophie und Steffen Christmann sowie dem mit großer Champagne-Erfahrung ausgestatteten Mathieu Kauffmann produktiv aufeinander. Ob der Mäuselton, den einige Grundweine aus 2023 in ihrem jetzigen Stadium zeigen, während der Flaschengärung verschwindet? „Ja, zum Glück!“, sagt Mathieu Kauffmann. „Aber zum Glück nicht ganz!“, schiebt Steffen Christmann lachend hinterher.

Die Sekte

Riesling Cuvée No. 103 Brut Nature

charmant-wilde Nase, kräutrig zitrisch und ansonsten fruchtarm; sehr straff, saftig und direkt, helltöniger Stil, Tafelkreide, Zitronensaft, etwas Grüntee catechin; mit Luft ein Hauch Aprikose und Melisse

93 Punkte

Riesling Gimmeldinger Biengarten 2019 (Rohsekt)

Bauernbrotkruste, Kräuter, Borretsch; im Mund faszinierend nachhaltig und eigenständig, Hefeteig aber ohne buttrige oder vanillige Noten, was keinerlei Brioche-Assoziation zulässt, eher Walnussbaguette oder Nusszopf mit Ölteig; eine völlig neue Art des Riesling-Sektes

94 Punkte

Spätburgunder & Weißburgunder Königsbacher Heidböhl 2019 (Rohsekt)

Frische Apfelschale, Mostapfel und viel Würze in der Nase; im Mund kraftvoller und stoffiger als die Rieslinge, mehr Bittertöne, Enzianwurz, Wermut und etwas

Bockshornklee, aber auch weniger von der filigranen Nachhaltigkeit gezeichnet als der 2019er Riesling

92 Punkte



Auf dem Tisch in München: alle bisher veröffentlichte Sekte der 100er- und 200er-Serie, zwei 2019er Rohsekte, sowie die 2023er Grundweine.