

Schaumwein

Prost, auf ein schönes Fest

Advent, Weihnachten, Silvester. Korken knallen, Gläser klirren, Zeit zum Anstoßen. Ein paar Vorschläge für Schaumweinfreunde, mit Produkten aus der Region, aber nicht nur. Und für Sektverächter eine andere Empfehlung.

Von JACQUELINE VOGT



© dpa

Sekt wird bei einer Hochzeit in Frankfurt in zahlreiche Gläser eingeschenkt (Archivbild).

Bio-Sekt aus dem Rheingau

Seit 2011 ist das Weingut Mohr in Lorch am Rhein biozertifiziert. Die Erzeugnisse von Inhaber Jochen Neher sind zudem vegan, bis hin zur Ausstattung (Etiketten mit tierproduktfreiem Kleber). Gut sind sie auch, besonders gut sind die Sekte. Der Riesling-Sekt brut lag neun Monate auf der Hefe, bei der Dosage hat Neher mit Auslese und Eiswein gearbeitet. Der Sekt hat eine schöne dunkelgoldene Farbe und die rieslingtypischen Noten von Pfirsich und Aprikose, dazu ein paar kräftige, räucherartige. Die Kunst des Sektmachens ist das Ausbalancieren von Zucker- und Säuregehalt, hier ist das so gelungen, dass der Wein rund wirkt, aber nicht vordergründig, ein straffer Alleskönner für die Festtage (18,50 Euro über www.weingut.mohr.de).

Feine Frische aus Rheinhessen

Nirgendwo wird mehr Schaumwein getrunken als hierzulande, sagt das Deutsche Weininstitut in Mainz. 285 Millionen Liter seien 2018 abgesetzt worden. Dazu haben Industrieprodukte viel und Winzersekte wenig beigetragen. Das sollte anders werden. Ein Weg zu diesem Ziel führt über das rheinhessische Osthofen, zu der Sektmanufaktur Strauch, auch ein biozertifizierter Betrieb. Einstiegsprodukt ist der Riesling brut, für den der Grundwein im Edelstahl angebaut wird und zehn Monate auf der Hefe liegt. Ergebnis ist ein Sekt mit deutlicher Mineralität und harmonischer Säure-Zucker-Balance (13,90 Euro über www.strauch-sektmanufaktur.de, 14,98 Euro im Frankfurter Frischeparadies, Lärchenstraße 101) Auch top: der Brut Nature aus 100 Prozent Weißburgunder.

Gewürzmüllers Spitzen-Gin

Unter den vielen Gins, die den Spirituosen-Markt fluten, stechen wenige hervor, dieser schon: „Gingo“ hat Ingo Holland, der Gewürzproduzent aus Klingenberg am Main, ein Produkt genannt, das er in Zusammenarbeit mit Schweizer Spirituosenexperten entworfen hat. Masterblender war René Zimmermann von „Schnaps.ch“, gebrannt hat den Gin, der ohne Zitrusnoten auskommt, Oliver Matter im Berner Seenland. „Gingo“ ist kräftig, sehr aromatisch, er hat Wucht, die aber nicht ins Sprittige abgeleitet. Er riecht etwas nach Vanille, schmeckt erst voluminös mit einem pfeffrigen Ton unter den deutlichen Lorbeer- und Wachholdertönen, wird dann weich und rund. Perfekt mit einem Fever-Tree-Naturally Light, zum Beispiel (500ml für 39,95 Euro über www.altesgewuerzamt.de).



© Carlos Bafile

Birnenschaumwein der Manufaktur Jörg Geiger

Prickelndes aus guten Birnen

Unter Leuten, die gerne Säfte und Obstweine trinken, hat die Manufaktur Jörg Geiger in Schlat einen phantastischen Ruf, zu Recht. Unter Geigers alkoholischen Getränken ragt der Birnenschaumwein heraus. Dafür wird Saft von Champagner-Bratbirnen im Edeltank kalt vergoren. Die zweite Gärung findet in der Flasche statt. Die Birnenweine bleiben bis zu 15 Monate auf der Hefe, sie werden dadurch komplex, bekommen eine nussige Note. Für das Warenhaus Manufactum hat Geiger eine Cuvée brut abgefüllt, die trotz eines Alkoholgehalts von nur 8,5 Volumenprozent einen straffen Körper hat, dabei leicht und anregend ist. Sie schmeckt als Aperitif, solo oder zu hellem Fleisch, auch zu Fisch mit einer Beurre blanc (24 Euro über www.manufactum.de).

Ohne Alkohol? Geht auch

Immer größer wird das Angebot an nichtalkoholischen Getränken jenseits von Cola und Bionade, in den Restaurants, im Handel. Als Aperitif steht oft Fruchtiges zur Wahl, vieles ist dann recht saftsüß. Anders die Pomp Grande Cuvée 0,0 feinherb, ein zu 100 Prozent alkoholfreies Getränk. Der Basisgeschmack der Grande Cuvée ist Gurke, hinzu kommen die ätherischen Noten von Gewürzen wie Ingwer, Kurkuma, Kardamom, Koriander und Kubebenpfeffer, das Ganze hat eine ganz leichte Bitternis und eine feine Perlage. Wer beim Prickelnden eine Hand zum deutlich Fruchtaromatischen hat, für den ist dieses Getränk wahrscheinlich nicht das Richtige. Wer es ein bisschen herb und kräuterig mag, kann damit viel Spaß haben (10,80 Euro über www.drhoehls.de).

Quelle: F.A.S.

© Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH 2001–2019
Alle Rechte vorbehalten.