

101

**CHAMPAGNER
SEKTE UND CO.**

DIE MAN PROBIERT HABEN MUSS

ANDREAS KJÖRLING

*h.f.*ullmann

Vorwort

101 Champagner, Sekte und Co. ist ein Buch für Liebhaber moussierender Weine. In dieser Ausgabe erhalten Sie viele gute Tipps zu Schaumweinen aus aller Welt.

In dieses Buch habe ich nicht die teuersten oder berühmtesten Schaumweine aufgenommen, sondern die interessantesten Perlen, deren Genuss Sie nicht versäumen sollten. Die meisten Schaumweine stammen aus Frankreich, Italien und Spanien. Die Produkte sind daher unter den entsprechenden Ländern alphabetisch geordnet. Natürlich gibt es jede Menge anderer Länder, die ebenfalls gute Schaumweine produzieren. Diese finden Sie ab Seite 133.

Die Einleitung liefert Ihnen nützliche Tipps zur Kombination von Schaumweinen mit Speisen. Hier erfahren Sie auch mehr zur Herstellung und zur Verkostung. Dann gilt es nur noch, sich den Perlen auch hinzugeben! Aber seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Flaschen – ein Sekt- oder Champagnerkorken kann viel Unheil anrichten ...

Prost und viel Freude beim Lesen!

Andreas Kjörling – Stockholm, Schweden





PERRIER JOUËT



CHAMPAGNE

MAISON FONDÉE EN 1811

PERRIER JOUËT

BELLE ÉPOQUE

-2007-

PRODUCE OF FRANCE - AÏSTHAY - FRANCE

MAISON FONDÉE EN 1811

Champagne Perrier-Jouët Belle Époque 2007

Einschätzung des Autors: Der Champagner zeigt eine weiße, schöne, brillante Farbe mit strohgelber Nuance.

Das Bouquet ist noch jung, sehr brotig mit deutlich mineralischen Noten und fruchtig-blumigem Einschlag von Buschwindröschen.

Der Geschmack ist mittelfüllig und elegant mit deutlicher, aber gut balancierter Säure.

Der Wein zeigt eine feine Fruchtigkeit weißer Pfirsiche, Mineralik und Brioche in Verbindung mit einem langen, klingenden Abgang.

Preis: ●●●●●

Ursprung: AOC Champagne

Erzeuger: Champagne Perrier-Jouët

Rebsorte: Chardonnay und Pinot Noir

Herstellung: Ausschließlich die erste Pressung der Trauben wird verwendet. Der Most wird dann in Edelstahltanks vinifiziert. Die Grundweine durchlaufen die malolaktische Gärung. Nach der zweiten Gärung in der Flasche wird der Wein vor der Degorgierung mindestens sieben Jahre auf der Hefe gelagert. Die Dosage beträgt 8 Gramm Zucker pro Liter.

Sonstiges: Nur wenige Champagner verändern sich während der Lagerung so sehr wie der Perrier-Jouët. Am bekanntesten ist Belle Époque, dessen Flaschen mit schönen, von Émile Gallé im Jahr 1902 gemalten Anemonen im Jugendstil geschmückt werden. Der junge Wein ist durch feine Frucht mit Einschlag reifer Äpfel und Birnen gekennzeichnet. Nach einigen Jahren Lagerung zeigt er dann sehr angenehme, nussige Karamellaromen.

ZU WELCHER GELEGENHEIT GETRUNKEN:

.....

EIGENE ANMERKUNGEN:

.....



CONTRATTO

1867

FOR ENGLAND ROSE

BRUT
ROSE

2008

CONTRATTO

Contratto For England Rosé 2008

Einschätzung des Autors: Der Spumante zeigt eine schöne, rosa Farbe mit feiner Perlage und Nuancen von Kupfer.

Das Bouquet ist jung, frisch und sehr fruchtig mit deutlichem Einschlag von Mineralik, Beeren und Hefe.

Der Geschmack ist trocken, angenehm und mittelfällig. Hier findet man eine elegante Säure verbunden mit feinen Einschlägen von Himbeeren, Mineralik und roten Johannisbeeren.

Der angenehme, appetitanregende Abgang verbleibt lange.

Dieser Spumante eignet sich hervorragend als Aperitif oder zu Jakobsmuscheln und anderen Schalentieren.

Preis: ●●●○○

Ursprung: **Piemont, Metodo Classico –**

Vino Spumante di Qualità

Erzeuger: **Contratto**

Rebsorte: **Pinot Noir**

Herstellung: Die sorgsame Pressung und der kurzzeitige Schalenkontakt verleihen dem Wein seine elegante rosa Farbe. Nach der zweiten Gärung in der Flasche wird der Wein drei Jahre auf der Hefe gelagert. Er erhält keine Dosage, denn hier spielt die natürliche Fruchtigkeit die Hauptrolle.

Sonstiges: Der Wein erhielt seinen Namen in den 1930er-Jahren, als er für das englische Königshaus kreiert wurde. Zu dieser Zeit waren die meisten Weine mehr oder weniger süß. Die Engländer waren jedoch die ersten, die einen trockeneren Stil zu schätzen wussten, was der Anlass für die Kreation dieses wunderbaren Rosé-Spumantes war.

ZU WELCHER GELEGENHEIT GETRUNKEN:

.....

EIGENE ANMERKUNGEN:

.....

Dr. Deinhard/Von Winning Riesling Extra Brut N.V.

Einschätzung des Autors: Der Sekt hat eine klare, helle Farbe mit Nuancen von Stroh und deutlicher, aber feiner Perlage.

Das Bouquet ist jung, frisch und fruchtig mit ausgeprägtem Einschlag von Birne, grünen Äpfeln und Honig.

Der Wein hat einen trockenen, leicht fruchtigen Geschmack mit ausgeprägtem Einschlag säuerlicher Frucht, von Mineralik und Blüten, die gemeinsam mit straffer Säure einen langen, feinen Abgang erzeugen.

Preis: ●○○○○

Ursprung: Deidesheim, Pfalz, Deutschland

Erzeuger: Dr. Deinhard

Rebsorte: Riesling

Herstellung: Die Trauben stammen von einer Reihe verschiedener Reblagen in Deidesheim in der Pfalz. Die Reben wachsen unter anderem auf Kalk- und Lehmböden. Die Trauben werden von Hand gelesen, gepresst und gären in Stahltanks zu Grundweinen, um nach der Mischung zum zweiten Mal nach der Champagner-Methode zu gären.

Sonstiges: Bei diesem Sekt handelt es sich um eine Kooperation der beiden Weinproduzenten Dr. Deinhard und Von Winning. Letzterer steht für das Wissen und Deinhard für den bekannteren Namen.

ZU WELCHER GELEGENHEIT GETRUNKEN:

.....

EIGENE ANMERKUNGEN:

.....



HEKT
Riesling
TROCKEN



Fürst von Metternich
Riesling Sektk

Register

Akarua Brut N.V. 163

Albet i Noya Cava 2012 N.V. **117**

Alma Bellavista Cuvée Brut N.V. **79**

Arras Brut Elite N.V. **209**

Balfour 1503 Classic Cuvée N.V. 133

Balfour 1503 Rosé N.V. **135**

Balfour Brut Rosé 2011 **137**

Barone Montalto Pinot Grigio Brut N.V. **81**

Barza Cava Brut N.V. **119**

Berlucchi '61 Brut N.V. **83**

Berlucchi '61 Brut Rosé N.V. **85**

Berlucchi Cellarius 2010 **87**

Bernard-Massard Cuvée de L'Écusson Brut N.V. **155**

Boschendal Brut Chardonnay/Pinot Noir N.V. **177**

Boschendal Grande Cuvée Vintage 2009 **179**

Ca' del Bosco Cuvée Prestige N.V. 89

Casa Valduga 130 Brut N.V. **193**

Castillo Perelada Brut Reserva Cava N.V. **121**

Champagne André Clouet Silver Brut Nature N.V. **15**

Champagne André Jacquart Brut Experience N.V. **17**

Champagne André Jacquart Rosé de Saignée N.V. **19**

Champagne Beaumont des Crayères Grande Réserve Brut **21**

Champagne Billecart Salmon Brut Rosé N.V. **23**

Champagne Bollinger La Grande Année 2005 **25**

Champagne Bruno Michel Cuvée Blanche Brut N.V. **27**

Champagne Bruno Paillard Première Cuvée N.V. **29**

Champagne Charles Heidsieck N.V. **31**

Champagne Dehors Les Vignes de la Vallée N.V. **33**

Champagne Delamotte Blanc de Blancs N.V. **35**

Champagne Diebolt-Vallois Fleur de Passion 2006 **37**

Champagne Diebolt-Vallois Prestige Brut N.V. **39**

Champagne G.H. Mumm Le Millésime 2006 **41**

Champagne Guy Charlemagne Brut Nature N.V. **43**

Champagne H. Blin's Quintessence Meunier Extra Brut N.V. **45**

Champagne Henri Giraud Fût de Chêne Brut N.V. **47**

Champagne Henriot Millésime 2006 **49**

Champagne Jacquesson Brut Cuvée 738 N.V. **51**

Champagne Krug Grande Cuvée N.V. **53**

Champagne Palmer & Co Amazone N.V. **55**

Champagne Perrier-Jouët Belle Époque 2007 **57**

Champagne Pierre Péters Cuvée de Réserve N.V. **59**
 Champagne Pierre Péters Rosé for Albane N.V. **61**
 Champagne Sublime Grand Cru 2005 **63**
 Conegliani Valdobbiadene Prosecco Superiore N.V. **91**
 Cono Sur Sparkling Wine Brut N.V. **195**
 Contratto Blanc de Blancs Brut 2010 **93**
 Contratto For England Rosé 2008 **95**
 Contratto Millesimato Extra Brut 2010 **97**
 Crémant de Bourgogne Clotilde Davenne Brut Extra N.V. **65**
 Crémant de Bourgogne Geisweiler Monopole Brut N.V. **67**
 Crémant de Bourgogne Vincent Brut N.V. **69**
 Crémant de Bourgogne Vive-la-joie Brut 2008 **71**
 Cuvée Victor Hugo Riesling Brut N.V. **157**

Domaine Ste Michelle Brut N.V. 197
 Domaine Vigneau-Chevreau Méthode Traditionnelle Brut N.V. **73**
 Dr. Deinhard/Von Winning Riesling Extra Brut N.V. **139**

Ferrari Rosé N.V. 99
 Fox Creek Vixen N.V. **211**
 Fürst von Metternich Riesling N.V. **141**

Gardo & Morris Brut N.V. 165
 Gardo & Morris Brut Rosé N.V. **167**
 Gardo & Morris Sparkling Sauvignon Blanc 2014 **169**
 Gloria Ferrer Brut N.V. **199**
 Graham Beck Brut Blanc de Blancs 2010 **181**
 Gramona III Lustrós Brut Nature Gran Reserva 2006 **123**
 Gramona Imperial Brut Gran Reserva 2008 **125**

Hundred Fifty Six Anniversary Brut 101

Iron Horse Russian Cuvée 2009 201

Joël Delaunay Brut N.V. 75

Kloster Eberbach Riesling 2014 143

L'Ermitage Brut 2007 203
 La Robinia Valdobbiadene Prosecco Superiore 2014 **103**
 La Vida al Camp Brut Nature 2012 **127**
 Langlois Brut N.V. **77**
 Le Spinée Prosecco Extra Dry N.V. **105**
 Lindauer Brut Cuvée N.V. **171**
 Lindeman's Bin 25 Brut Cuvée N.V. **213**
 Loimer Brut Rosé N.V. (Biodynamisch) **151**
 Lungarotti Millesimato Brut 2010 **107**

Die Preise in diesem Buch sind durch Punkte angegeben –
von ●○○○○ günstig bis ●●●●● sehr teuer.

© Andreas Kjörling und Stevali Production
Originaltitel: *101 bubbel – champagne, cava, prosecco och andra mousserande viner*
ISBN 978-91-86287-83-2

Fotos: Andreas Kjörling/www.kjorlingwine.com

Produktidee und Kreativdiektor: Stefan Lindström
Art Director und Produktion: Alan Maranik/Stevali Production
Redakteur: Benny Eronson

© der deutschen Ausgabe: h.f.ullmann publishing GmbH
Übersetzung aus dem Schwedischen: Elke Adams
Satz: ce redaktionsbüro für digitales publizieren

Sonderausgabe

Gesamtherstellung: h.f.ullmann publishing GmbH, Potsdam

Printed in Slovenia, 2016

ISBN 978-3-8480-1092-9

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
X IX VIII VII VI V IV III II I

www.ullmannmedien.com
info@ullmannmedien.com
facebook.com/ullmannmedien
twitter.com/ullmannmedien





Dies ist eine unverkäufliche Leseprobe des Verlags *h.f.ullmann publishing*.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© *h.f.ullmann publishing*, Potsdam (2016)

Dieses Buch und unser gesamtes Programm finden Sie unter www.ullmannmedien.com.