

TOUR DURCH DAS PRICKELNDE FRANKREICH

Crémant liegt voll im Trend. Die sprudelnde Vielfalt der französischen Weinregionen ist zudem ein toller Speisenbegleiter. Besonders gut lässt sie sich zu frühlingshaften Desserts kombinieren.

Stephan Burianek*

Im Elsass hat man in diesem Jahr einen guten Grund zum Feiern, denn vor genau 50 Jahren begann die Erfolgsgeschichte des Crémant d’Alsace. Die Schaumwein-Tradition in der teilweise deutschsprachigen Region entlang des französischen Rheinufers ist freilich viel älter, aber seit August 1976 ist der Begriff im Elsass gesetzlich geregelt und geschützt. Wie bei allen Crémants kommt auch bei jenen aus dem Elsass ausschließlich die traditionelle Flaschengärmethode zum Einsatz. Bei diesem ursprünglich aus der Champagne stammenden Verfahren wird stillem Grundwein nach dem Abfüllen in Schaumwein-Flaschen Hefe und Zucker zugesetzt, die für eine zweite Gärung und in Folge für die schäumenden Perlen sorgen. Diese Methode ist aufwendiger als das alternative Tankgärverfahren, das in der Regel bei Prosecco und einigen österreichischen Sekten zur Anwendung kommt. Vor allem ist sie nicht mit dem Karbonisierungsverfahren zu vergleichen. Dabei wird der Wein mit Kohlenstoffdioxid – ähnlich wie bei Sodawasser – angereichert. Diese relativ einfache Herstellungsart kommt bei der Produktion von Perlweinen wie Frizzante zur Anwendung.



Zellenberg mit Blick auf die elsässischen Weinberge



Arthur Metz 1904 Crémant d’Alsace Brut

0,75 L	Frankreich
	Ein äußerst delikates Mousseux prägt den eleganten, harmonischen Schaumwein, der facettenreich nach gelben Früchten duftet.
	Biskuitroulade mit Vanille-Topfenfüllung und saftigen Marillen
	brut

12,99 €
Grundpreis/Liter: 17,32 €



Elegante Frucht

Crémants spielen in der Oberliga und sind elegante Schaumweine, die aufgrund spezifischer Böden und Rebsorten zu dem ihre Region reflektieren. Das Elsass, in dem rund 36 % aller französischen Crémants produziert werden, ist in dieser Hinsicht eine besonders spannende Gegend. Der Rheingraben zwischen den beiden Mittelgebirgen der französischen Vogesen und dem deutschen Schwarzwald weist vielfältige, von einem Kalkmassiv geprägte Böden auf: Kalkstein, Granit, Schiefer, Löss und Vulkangestein verschaffen den Weinen eine komplexe Struktur. Um möglichst fruchtige Crémants zu erzielen, wachsen die Trauben dafür zumeist im Tal, wo Lössböden vorherrschen. Laut Nicolas Haeffelin, Chef-Önologe bei Arthur Metz, zeichnet sich ein idealtypischer Crémant aus dem Elsass durch eine lebhaft-frische Ausprägung, die an knackige, grüne Äpfel und an die Süße von Birnen erinnert und oft von köstlichen, briochéartigen und buttrigen Noten umhüllt wird, der Signatur einer gelungenen Reifung. Wir machen die Probe aufs Exempel mit dem Arthur Metz 1904 Brut: Schon in der Nase beeindruckt ein kräftig-fruchtiges Bukett, das sich dann am Gaumen mit vielschichtigen Aromen fortsetzt.

Lagerung der Flaschen nach der zweiten Gärung

Außerdem mischt sich ein Hauch von Haselnuss in eine sanfte Pfirsichnote. Dieser Crémant ist umso bemerkenswerter, wenn man sich vergegenwärtigt, dass die besonders aromatischen Sorten Gewürztraminer, Muskateller und Sylvaner gar nicht erst in einen Crémant d’Alsace einfließen dürfen. Stattdessen wird der Arthur Metz 1904 – dessen Jahreszahl das Gründungsjahr der Kellerei darstellt – zu jeweils 30 % von Pinot Blanc (Weißburgunder) und der Rebsorte Auxerrois dominiert. Auch die restlichen Sorten Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Gris (Grauburgunder) sind nicht unbedingt für ihre Primäraromen bekannt, sondern gelten diesbezüglich eher als zurückhaltend. Und doch unterscheidet sich der Arthur Metz 1904 in seiner erfrischenden Fruchtigkeit stark von den großen Brüdern in der Champagne. Das ist auf den speziellen Charakter der Region zurückzuführen.





Schloss Saumur
an der Loire



Besondere Rebsorten

Für seine fruchtbetonten Crémants ist auch das Loiretal bekannt, dessen Maisons de Bulles in der pittoresken Stadt Saumur ebenfalls auf eine lange Tradition zurückblicken können. Oft kombiniert man dort die würzige Frucht der in der Loire dominierenden Rebsorte Chenin Blanc mit dem körperreichen Chardonnay. Eine besondere Finesse weist der Brut von Gratien & Meyer auf, in den auch ein Anteil an weißem Grundwein aus roten Cabernet-Franc-Trauben zugefügt wurde – nur ganz zart gepresst, versteht sich, um seine schimmernde, strohgelbe Farbe nicht zu verändern. Wie nahezu immer bei Crémants gibt es natürlich auch eine Rosé-Variante: Beim Gratien & Meyer Rosé kommt zu den drei bereits beschriebenen Rebsorten noch der Pinot Noir dazu. Das Ergebnis schimmert lachsfarben und punktet mit feinen beerigen Aromen. Einen Kontrast dazu bilden die Ladubay Crémants de Loire, die mit einer etwas höheren Dosage bedacht worden sind, was eine Spur mehr Restzucker bedeutet. Was Crémants fast immer liefern, ist ein fein-prickelnder Hefe-Anklang im Duft.

87
Falsta[®]
Mundus
Vini
Gold



Gratien & Meyer Rosé Crémant de Loire

0,75 L Loire, Frankreich



Farblich wie Rosenblätter, aromatisch finden sich Noten von frischen Früchten wie roten Johannisbeeren, rosa Grapefruit und Himbeere.



Erfrischende Joghurt-Himbeer-Tartelettes mit Rosenblütengelee



brut



6 °C

10,99 €

Grundpreis/Liter: 14,65 €



QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.



88
Falsta[®]
AWC
Silber



Gratien & Meyer Cremant de Loire

0,75 L Loire, Frankreich



Schimmernde, strohgelbe Farbe und feines, elegantes Bukett mit Mandel- und Pfirsichnuancen. Feine, gut eingebundene Perlage.



Dinkel-Grießflammerie mit Pfirsich-Melissen-Salat



brut



6 °C

10,99 €

Grundpreis/Liter: 14,65 €



QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.



Annäherungen an das Original

Zu den acht Regionen, in denen in Frankreich Crémants produziert werden dürfen, zählt auch das Burgund, wo neben den klassischen Burgundersorten der Aligoté zum Zug kommt. Dessen lebendige Frucht und knackige Säure eignen sich gut für Schaumweine, wie der Crémant de Bourgogne. Das stellt besonders der De Vergy unter Beweis, der zu zwei Dritteln aus Aligoté besteht. Generell schmecken die Crémants aus dem Burgund ein wenig erdiger und nussiger als die fruchtbetonnten Vertreter aus dem Loiretal und Elsass.

Selten ist ein Crémant aber geschmacklich so nahe am Champagner wie beim Alexis Lichine Crémant de Bordeaux – und das, obwohl ausschließlich Rebsorten aus dem Bordeaux verwendet werden. Die weißen Sémillon-Trauben für diesen Crémant, dessen Name sich auf einen legendären Weinkritiker und -händler bezieht, wachsen zwischen den Flüssen Dordogne und Garonne auf kalkhaltigen Lehmböden. Hinzu kommt 40 % schonend und schnell gepresster Merlot aus der Region. In einem modernen Lagerraum südlich von Bordeaux reift dann dieser Crémant heran, dessen finessenreiche, zurückhaltende Frucht samt der Brioche-Noten später im Glas an die Originale aus der Champagne erinnern. Dazu kommen würzige, komplexe Noten am Gaumen. Sein fein-herber Nachhall unterscheidet sich dann aber doch deutlich von jenem leicht salzigen Finish, das man von Champagnern kennt.

Alexis Lichine Crémant de Bordeaux

0,75 L Bordeaux, Frankreich



Attraktiv hellgelb in der Farbe mit zart aufsteigender Perlage. Dieser Crémant zeigt Noten von Zitrusfrüchten und weißen Blüten.



Klassische Tarte au Citron mit dicker, geflammter Baiserhaube



brut



6–8 °C

9,99 €

Grundpreis/Liter: 13,32 €



QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.



NEU

WEIN

SCHAUMWEIN

SPIRITUOSEN

Bouvet Ladubay Cremant de Loire Blanc

0,75 L Loire, Frankreich



Ein echter Franzose mit fruchtiger Note. Ausdrucksstark und balanciert am Gaumen hat er zudem eine zart rauchige Nuance.



Genial zu Ziegenkäse aus Frankreich mit frischer Birne



brut



6 °C

12,99 €

Grundpreis/Liter: 17,32 €



QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.



Bouvet Ladubay Cremant de Loire Rosé

0,75 L Loire, Frankreich



Zarte lachsfarben Farbe mit angenehmer Perlage. Im Duft zeigen sich Himbeernoten, Kirsche und Brioche. Der Crémant ist fein und mild.



Mit einem Korb voll frischer saftiger Erdbeeren ein echte Verführung



brut



6 °C

12,99 €

Grundpreis/Liter: 17,32 €



QR-Code
scannen
und direkt
bestellen.



FLORIAN EMPFIEHLT

Das Maison Moillard ist eine echte Institution in Herzen der Weinregion Burgund und hat seit der Gründung ihren Sitz 1850 in Nuits-Saint-Georges. Hier entstehen unter der Federführung des Önologen Mikael Fuchs außergewöhnliche Crémants auf Basis der bekannten Rebsorten der Region: Chardonnay, Aligoté und Pinot Noir. Diese drei bilden auch die Basis für den Brut Exaltation. Er besticht durch seine feinen Zitrusnoten und eine frische, blumige Duftigkeit. Am Gaumen wirkt er präzise, elegant und fröhlich. Der hochwertige Crémant Brut Exaltation besitzt viel Komplexität, authentisch burgundischen Ausdruck und eine feine, lebendige und anregende Perlage.

Moillard Crémant de Bourgogne Brut Exaltation

0,75 L	Burgund, Frankreich
	brut
	6–8 °C

16,99 €

Grundpreis/Liter: 22,65 €



QR-Code scannen und direkt bestellen.



Florian Spert

Mag. Florian Spert
Schaumwein- und Champagnerexperte
INTERSPAR weinwelt



Crémant und Dessert – Grand Amour

Eine Reise durch die unterschiedlichen Crémant-Regionen offenbart eine faszinierende Vielfalt, die von immer mehr Menschen geschätzt wird. Laut einer offiziellen Statistik des französischen Verbands der Crémant-Produzenten ist der Verkauf von französischen Crémants in den vergangenen neun Jahren um gut 50 % gestiegen. Das zeigt: Als Crémant-Liebhaber:in liegt man im Trend. Crémants werden häufig als Aperitif getrunken, sind aber generell sehr gute Speisebegleiter und bilden im Frühling eine besonders charmante Allianz mit fruchtig-frischen Desserts.

Der frisch-zitrische Ausdruck einer Tarte au Citron oder eines Limetten-Cheesecakes matcht wunderbar mit der intensiven Frucht des Crémant d’Alsace Arthur Metz 1904. Florale und beerige Noten, wie sie bei Gratiens & Meyer Rosé aus dem Loiretal zu finden sind, erweitern wiederum das Geschmackserlebnis von Erdbeer-Panna-Cotta, während ein Holunder-Sorbet ideal zu den druckvoll-fruchtigen Ladubay Crémant de Loire passt. Der Crémant de Bourgogne Rosé De Vergy unterstreicht das Fruchterlebnis eines frühlingshaften Erdbeer-Tiramisus (idealerweise mit ganz wenig oder gar keinem Alkohol). Und zum großartigen Alexis Lichine Crémant de Bordeaux? Eine blumig leichte Lavendel-Tarte auf Basis von Topfen und Crème Fraîche ist hier unschlagbar. □



Crémant als ideale Ergänzung zu Frühlings-desserts

Ackerman Cremant Blanc

0,75 L	Loire, Frankreich
--------	-------------------



Im Duft vielschichtig mit Aromen von Zitrusfrüchten und etwas Brioche. Die frische Säure harmonisiert ideal mit dem Schmelz des Schäumers.



Ein idealer Aperitif begleitet von gefülltem Blätterteiggebäck



brut



8 °C

8,99 €

Grundpreis/Liter: 11,99 €



QR-Code scannen und direkt bestellen.



Ackerman Cremant Rosé

0,75 L	Loire, Frankreich
--------	-------------------



Florale Akzente mischen sich mit beerigen Noten im Duft und am Gaumen, herrlich ist das cremige, harmonische Mundgefühl.



Pain Perdu – gebackenes Brioche mit gemischtem Beerenragout



brut



8 °C

8,99 €

Grundpreis/Liter: 11,99 €



QR-Code scannen und direkt bestellen.

