

ECHTE KNALLER

Die Feiertage rund um Weihnachten rücken näher, es wird also Zeit, die Kühlschränke mit reichlich Schaumwein zu bestücken. Die Auswahl an schäumenden Produkten ist größer als je zuvor, Falstaff hat daher seine Experten um ihre ultimativen Tipps in unterschiedlichen Preiskategorien gebeten. Denn auch für wenig Geld kann man schon gut die Korken knallen lassen, meint zumindest Peter Moser, der sich Österreichs vielfältiges Sektangebot angesehen hat, der aber auch als ausgewiesener Spanienkenner einige Tipps zum Thema Cava hat. Italien-Korrespondent Othmar Kiem ist in Italien bei Spumante und Co. fündig geworden.

NOTIZEN VON OTHMAR KIEM UND PETER MOSER

Hier finden Sie eine qualitativ ansprechende Auswahl an Sekt und Schaumwein – von sehr preiswert bis exklusiv.



LEGENDE

95–100	Klassiker
93–94	ausgezeichnet
91–92	exzellent
88–90	sehr gut

Österreich

93

Bründlmayer Brut 2007

Helles, leuchtendes Gelb, feine, konsistente Perlage, frische zarte Fruchtaromen. Zitrus und Beerenfrüchte, zarte Himbeere, dezente Biskuitnote, dezente Röst- und attraktive Hefenoten, sehr ausgewogen und cremig am Gaumen, dabei klassisch geradlinig, anregend noch sehr jugendlich und frisch, charakteristische Mineralik und Hefenote im Abgang. www.weinco.at, € 24,50

92

Bründlmayer Brut »Weihnachts cuvée«

Leuchtendes Strohgelb, feine, konsistente Perlage, markante Apfelaromatik, dezente auch Zitrus und Beerenfrüchte, attraktive Hefenoten, Duft nach Biskuit und nach Honig, auch ganz leicht rauchig, sehr ausgewogen am Gaumen, frisch und dabei cremig, ja mollig, aber schön gestützt, im mineralischen Abgang finden sich auch leichte Röstnoten, sehr lang. www.weinco.at, € 24,50, nur kurze Zeit verfügbar

92

Malat Brut 2006

Mittleres Gelbgrün, lebendiges Mousseux. In der Nase fein nussig unterlegte Apfelfrucht,

Der Sektkeller von Schlumberger



zartes Biskuit, Orangenesten. Am Gaumen stoffig, reife Frucht, lebendig strukturiert, mineralisch, feine Zitrusnoten, sehr gute Länge, macht Lust auf mehr, ein vielseitiger Speisbegleiter mit gutem Reifepotenzial. www.malat.at, € 18,-

92

Schlumberger DOM Brut 2006

Helles Goldgelb, feines, anhaltendes Mousseux. Anklänge an Quitten und Orangenesten, zart nach weißer Schokolade, etwas Brioche. Elegante, samtige Textur, integriertes Säurespiel, angenehme Extrakt Süße, feine Nuancen von gelber Tropenfrucht, feine rotbeerige Nuancen. Bleibt gut haften, zarter Orangenanklang im Rückgeschmack. Besticht durch klare Frucht, Finesse und Balance, gutes Potenzial. www.weinco.at, € 21,99

91

Schlumberger Sparkling Brut 2008

Helles Gelb, grüne Reflexe, lebhaft, anhaltende Perlage. Gelbe Apfelnote, zart nach Steinobst, Wiesenkräutern und einem Hauch Biskuit. Cremiger Körper, feine Säurestruktur, angenehme Frucht im Nachhall, mineralischer Rückgeschmack, ein vielseitiger Sekttypus, gute Länge. www.weinco.at, € 14,99

91

Steininger Sauvignon Blanc Brut 2007

Helles Gelbgrün, frisches Mousseux. In der Nase feine Noten von reifen Stachelbeeren, Brennnesseln, zart nach Grapefruit. Am Gaumen elegant, mineralisch, frische Säurestruktur, sehr typische Würze nach Hollerblüten. Rassig, präzise, elegant und harmonisch im Körper, ein Erlebnis. www.weinwelt.at, € 16,99

90

Schloss Gobelsburg Brut 2006

Mittleres Grün gelb, feines Mousseux. In der Nase zart nach Walderdbeeren, florale Nuancen, nach Akazienhonig, feines Biskuit. Am Gaumen cremige Textur, reifer gelber Apfel, sehr rassistrikturiert, zart nach grünem Apfel, zarter Erdbeeranklang auch im Nachhall, zitronige Nuancen, ein attraktiver, eigenständiger Aperitif. www.weinwelt.at, www.weinco.at, € 16,99

90

Szigeti Welschriesling Brut

Helles Gelbgrün, lebhaft Perlage, duftiges Wiesenblumenbukett, frischer Apfeltouch, zitronige Nuancen. Kräftiger, voller Geschmack leicht kräuterwürzig, feine Säurestruktur, frischer Abgang, gut anhaltend. www.weinwelt.at, € 7,99

Italien

94

Ferrari Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Brut 2001

Strahlendes, sattes Strohgelb, viel feinkörnige Perlage. Vielschichtige Nase, sehr fein gezeichnet, mit leicht floralen Noten, dann nach Apfel, etwas Banane, dahinter feine Brioche-noten. Am Gaumen wunderbar ausgewogen zwischen Körper und Finesse, entfaltet sich geradlinig, nach Brioche und Kaffee, im Finale lange anhaltend, salzig. www.auxilio-consult-trade.com, www.abayan.de, € 65,-

92

Bellavista Franciacorta Vittorio Moretti Extra Brut 2001

Leuchtendes Strohgelb mit grünen Noten. Feinkörnige Perlage. Fein gezeichnete Nase, leicht buttrige Komponenten. Am Gaumen sehr schönes Spiel, gehaltvoll, im Finale etwas Brioche, überaus langer Nachhall. www.rieger-weine.at, € 111,60

92

Ca' del Bosco Franciacorta Brut Cuvée Annamaria Clementi 2002

Funkelndes Strohgelb, sehr feine Perlage. Sehr klare Nase, nach Nüssen, Butterkekse und Brioche. Am Gaumen sehr harmonisch, ausgewogen, sehr klar, langer Nachhall, salzig. www.superiore.de, € 67,-

92

Methius Trento Brut Riserva Methius 2004

Funkelndes Strohgelb, zeigt zarte, sehr feine Perlage, anhaltend. Leicht rauchig-mineralische Noten, nach Buttergebäck und Kaffee, dahinter schöne Note nach einem frischen, am Baum gereiften Apfel. Zeigt am Gaumen viel feine Perlage, saftige Säure, lange anhaltender Nachhall. www.dorigati.it; € 35,-

91

Nino Franco Prosecco Valdobbiadene Brut Grave di Stecca 2009

Funkelndes Grün gelb, fein schäumende Perlage. Klare und intensive Nase, duftet nach Pfirsich, reiferem Apfel, etwas Akazienblüten, im Hintergrund nach feinem Buttergebäck. Zeigt sich am Gaumen mit viel reifer Frucht, etwas Akazienhonig, Pfirsich, ausgewogen. www.doellerer.at, www.alpinawein.de, € 20,-

90

Balter – Trento Brut Riserva 2004

Funkelndes helles Strohgelb mit feiner Perlage. Zarte Nase mit ausgeprägten Aromen nach Zitrusfrüchten, dezent mineralische Komponenten, gereifter Apfel. Im Ansatz weich, cremig, Aromen nach Bratapfel und Brioche, gute Struktur, schöner Nachhall. www.balter.it, € 25,-

89

Arunda – Cuvée Marianna

Leuchtendes, sattes Strohgelb, feinkörnige Perlage. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach feiner Hefe, etwas Melisse und Apfel. Am Gaumen stoffig, ein kraftvoller Sekt, füllt den Gaumen schön aus, feine Perlage, nach Brioche und Nüssen im Nachhall. www.arundavivaldi.it, € 21,-

Spanien

94

Recaredo Turó d'en Mota 1999

Aus einem uralten kleinen Weingarten, abschließend die Rebsorte Xarel·lo steht für diesen mehr als hundert Monate auf der Feinhefe gereiften Cava. Goldgelb, sehr feines, anhaltendes Mousseux, in der Nase einladende Nuancen von Brioche, reifen gelben Äpfeln und etwas Nougat, stoffige Steinobstfrucht, Pfirsichanklang, getragen von einer mineralischen Struktur, ein Hauch von Anis, feine salzige Anklänge im Abgang, bezaubernde Länge. www.cielo-del-vino.de, www.hispavinus.de, € 96,05

93

Agustí Torelló Mata Cava »Kripta« Gran Reserva Brut Nature 2005

Ungewöhnlich ist schon die Flaschenform mit rundem »Boden«. Die Cuvée aus Macabeo, Xarel·lo und Parellada von über 50 Jahre alten Reben verdankt ihren Charme, ihre unnachahmliche Feinheit, ihren facettenreichen Duft und die zarte Perlage vor allem der unendlichen Sorgfalt und jahrelangen Reife. Ein Cava, der sich mühelos unter die größten Schaumweine der Welt einreihet, dabei aber durch und durch spanisch bleibt. www.cielo-del-vino.de, www.vinos.de, € 48,50

92

Gramona Cava »III Lustrós« Gran Reserva Brut Nature 2003

Gelbgold mit grünen Reflexen, zarte

anhaltende Perlage, feine Hefenoten, blumige Nuancen, gelber Apfel, zart buttrige Töne. Komplexe Textur, cremig und opulent gebaut, finessenreiche Säurestruktur, saftige Frucht im Nachhall. www.cielo-del-vino.de, www.vinos.de, ab € 24,30

92

Castillo Perelada »Cava Cuvée Especial« Brut Nature 2007

Helles Gold mit grünlichem Schimmer im Glas, feines Mousseux, Nuancen von Zitrusfrüchten, gelbes Steinobst und Biskuitanklänge. Elegante Textur, fein, lebendig strukturiert und frisch, facettenreich, angenehme trockene Stilistik, ein vielseitiger Speisbegleiter. www.vinos.de, € 18,95

92

Raventós i Blanc Cava »de Nit« Brut Rosé 2007

Ein extravaganter Schaumwein, der seine leicht rosa Tönung aus der Beigabe von 15% Monastrell zieht. Ein Rosé-Cava mit duftendem Bouquet nach Rosenblättern, roten Johannisbeeren und getrockneten Aprikosen im Glas, verspielter, lang anhaltender Abgang. www.vinos.de, € 16,95

91

Juvé y Camps »Reserva de la Familia« Gran Reserva Brut Nature 2006

12%, helles Gelbgold, sehr verhaltenes, sehr feines Mousseux. Feine Limettenschalen, zarte Hefenoten, etwas Biskuit, ein Hauch von Kräutervürze. Stoffig, vinöser Stil, lebendige, trinkanimierende Struktur, weiße Frucht, klassische trockene Stilistik, gute Länge, feinstrahlend, Nuancen von grünem Apfel im Abgang, sehr vielseitig einsetzbar. www.weinco.at, www.hispavinus.de, www.vinos.de, ab € 13,75

90

Segura Viudas »Reserva Heredad« Brut

12%, helles Gelbgold, feines, eher zartes Mousseux. Frisch, nach Zitrone, Grapefruitzesten, ein Hauch von Birne, zart nach Wiesenkräutern, mineralische Nuancen. Komplex, feiner Blütenhonig, lebendige Struktur, saftig, salzige Nuancen in der Textur, stoffig, bleibt gut haften, macht zugleich Lust auf den nächsten Schluck. Kraftvoller Aperitif, vielseitiger Speisbegleiter. www.weinco.at, www.cielo-del-vinos.de, www.vinos.de, ab € 19,19

DEUTSCHLAND
KLAUS PETER KELLER

FRANKREICH

DOMAINE JEAN-NOËL BIGNARD
DOMAINE A & P DE VILLAINÉ
DOMAINE COMTE ARMAND
DOMAINE DUGAT-LAFY
DOMAINE PERROT-MINOT

ITALIEN

CASTEL JUVAL
FALKENSTEIN
ERBHOF UNTERGANZNER
MIANI
RONC DI VICO
ADAMI
ROCCOLO GRASSI
CASANOVA DI NERI
SIRO PACENTI
PODERE SAN LUIGI
RUSSO
GALARDI
SELVANOVA
MORELLA

ÖSTERREICH

ALZINGER
BÄUERL
KNOLL
F. X. PICHLER
HIRTZBERGER
PRAGER
RUDI PICHLER
SCHMELZ
BERNHARD OTT
HUBER
NEUMAYER
GERHARD MARKOWITSCH
ANDERT
BATONNAGE
CHRISTIAN TSCHIDA
JOHN NITTAUS
PÖCKL
GERNOT HEINRICH
KRACHER
VELICH
MORIC
GEBELLMANN
PAUL KERSCHBAUM
KRUTZLER
SCHIEFER
SCHWEIZ
GANTENBEIN

DER WEINKELLER
CHRISTIAN GRASL
ANZENGRUBERSTR. 28
3150 WILHELMSBURG

TEL. & FAX: +43 2746 2807
MOBIL: +43 676 5104556
OFFICE@WEINKELLER-ONLINE.AT

DER WEIN IST EIN SPIEGEL DES MENSCHEN
WWW.WEINKELLER-ONLINE.AT