

ALLE GEGEN DEN CHAMPAGNER

Extra brut – nackte Tatsachen



Die extremsten Unterschiede zeigten sich in der Gruppe der «Extra bruts/ Sans Dosage», also bei jenen Weinen, die gewissermassen nackt daherkommen, d.h. auf sich selbst angewiesen und nicht mit einer Dosage aufgemöbelt worden sind. Auffallend, wie stark Italien in dieser Kategorie vertreten ist. Offenbar haben die Italiener eine Vorliebe für rassige, sehr trockene Spumanti. Die besten unter ihnen können einem sehr guten Champagner wie Piper-Heidsieck durchaus das Wasser reichen. Die schlechten fallen dagegen weit ab. Eine echte Entdeckung ist der bislang nahezu unbekannte Spitzenreiter «Conte Balduino».

(Wegen verspäteter Anlieferung wurde der «Bellavista» in dieser «Gewichtsklasse» fotografiert. Er gehört eigentlich in die Kategorie der Bruts).

Piper-Heidsieck Ultra Brut

Strohgelb, beständige Mousse; ziemlich intensives, champagnertypisches Bouquet, allerdings ganz leicht unsauber, organisch (Innereien) und vegetabil; gefällt dafür im Gaumen durch eine gut akzentuierte, säurebetonte Struktur und eine feine Mousse.

Conte Balduino

Sehr helles Gelb; überraschender Spumante, leicht exotische Frucht, Nüsse, Dörraromen, minim hefig, ziemlich komplex; angenehme Schaumentwicklung, kräftig und ausgewogen, gut akzentuiert

Marchese Antinori

Gereiftes Gelb; reife, oxidative Note mit hefigem Unterbau, brotig; CO₂ gut eingebunden, ordentlicher Körper, hohe Reife bestätigt sich im Mund, langes Finale. Liebhaber fortgeschrittener Schaumweine dürfen sich wiederum sehr angesprochen fühlen.

Ca'del Bosco

Goldgelb; fruchtig und buttrig, Dörraromen (Heu, Brot), eine Spur vegetabil, nicht ganz sauber; im Mund etwas herb und grünlich, aber ziemlich aromatisch. Kontrovers beurteilt, einmal mehr kann die reife Art auch durchaus gefallen.

Ferrari

Hefige, belegte Frucht mit reduktivem Einschlag, röstig; ziemlich leicht und kurz, säurebetont. Kontrovers beurteilt; nicht alle «strafen» das nicht ganz einwandfreie Bouquet in gleichem Masse.

Bellavista

Exotische, süssliche Frucht, deutlich buttrig, wirkt etwas fett und sehr reif; kräftiger Schaum, der rasch zusammenfällt, Körper ziemlich füllig.

Berlucchi

Reife, gemüsige (kohlartige) Nase mit Hefeton; aufschäumend, wenig Fonds, Aromen bestätigen sich im Mund, Abgang bitter.

Ca'del Bosco

Goldgelb; fruchtig und buttrig, Dörraromen (Heu, Brot), eine Spur vegetabil, nicht ganz sauber; im Mund etwas herb und grünlich, aber ziemlich aromatisch. Kontrovers beurteilt, einmal mehr kann die reife Art auch durchaus gefallen.