



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Champagner - Alternativen die schmecken gibt es viele - aber wie immer entscheidet der eigene Geschmack

Liebe Glasfutterer,

immer Champagner !? Nein! Muss es nicht!

Champagner hat unter den Schaumweinen ganz sicher das höchste Prestige. Und, ganz ehrlich. Ich habe noch keinen schlechten Champagner getrunken. Man ist mit der Brause also immer auf der sicheren Seite. Image passt auch. Wenn nur der hohe Preis nicht wäre! Die Vermarktung von Champagner funktioniert eben seit Jahrhunderten perfekt. Da haben die Jungs was weg.



Foto Klaus Rupp

Aber, was ist das Besondere an Champagner? Gut, es existieren die strengsten Herstellungsvorschriften. Die Trauben (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay) müssen aus der Champagne stammen, unterliegen einer Ertragsbeschränkung,... Die Erzeugung geschieht durch Flaschengärung (Méthode champenoise). Aber diese aufwendige technische Herstellung gibt es auch bei hochwertigen Schaumweinen in anderen Ländern. Prinzipiell stammen nur die verwendeten Grundweine von anderen Rebsorten. Qualitativ reichen diese oft an Champagner heran, kosten aber häufig nur die Hälfte. Ihr findet sie in Deutschland als Winzersekte, in Frankreich und Luxemburg als Cremant, in Spanien als Cava und in Italien als Spumante Metodo Classico. Nur bei den absoluten Spitzenprodukten sind einige Champagnerhäuser unschlagbar (Krug, Dom Perignon, Louis Roederer, Perrier-Jouët, da wäre eine Erbtante manchmal nützlich). Probiert einfach mal ein paar von ihnen aus. Ihr werdet den Qualitätsunterschied zu einfachem Sekt / Prosecco sofort schmecken. Es lohnt sich!
Euer Norbert