

vinum

09

# Vinum

EUROPAS WEINMAGAZIN

SEPTEMBER 2014 | WWW.VINUM.DE | PREIS: 6,50 EURO



**NATUR PUR**  
Grosse Schäumer  
ohne Dosage

**BERLIN**  
Bass & Drums und  
«coole» Crus

Gekürt:  
**RIESLING  
CHAMPION  
2014**



## PIEMONTE

Nebbiolo-Entdeckungen | Topjahrgänge 2010 und 2011  
Best of Barolo und Barbaresco

## 200 x TRINKGENUSS

Die «kleinen» grossen Bordeaux | Viel Piemont für wenig Geld  
Trocken, fruchtig, edelsüss: Rieslinge zum Abheben





**Deutschland  
gewinnt!**





## VINUM-Profipanel Zéro Dosage

Die grosse Zéro-Dosage-Probe von VINUM beweist: Es braucht keinen Zuckerzusatz mehr, um grossartige flaschenvergorene Schäume in die Flasche zu bringen. Das VINUM-Profipanel verkostete 25 Brut-Nature-Gewächse, darunter elf Top-Champagner. Doch der Sieger heisst Volker Raumland und kommt aus Rheinhessen.

**Text: Thomas Vaterlaus, Fotos: Linda Pollari**



**5. Platz**  
**Herkunft**  
Italien  
**Juryurteil**  
uneinheitlich

**Herkunft**  
Champagne  
**Juryurteil**  
Champagne  
(8/10)

**Herkunft**  
Cava  
Penedès  
**Juryurteil**  
Cava Penedès  
(5/10)

**Herkunft**  
Champagne  
**Juryurteil**  
Champagne  
(6/10)

**Degu-Sieger**  
**Best Buy 4**  
**Herkunft**  
Deutschland  
**Juryurteil**  
Champagne  
(7/10)

## 17.5 Punkte

**Cantine Ferrari**  
**Perlé Nero 2006,**  
**Trento DOC**  
Helles Goldgelb. Ausgereifte Aromen mit Noten von Äpfeln, Nüssen und Gebäck. Im Gaumen vollmundig, langanhaltend, frisch. 2014 bis 2018.  
[www.dettling-marmot.ch](http://www.dettling-marmot.ch)  
[www.italvinus.de](http://www.italvinus.de)

## 17.5 Punkte

**André Clouet**  
**Silver Brut Nature NV,**  
**Champagne**  
Zurückhaltende, edle Aromen von Quitte, Zitrusfrüchten und Gebäck. Kräftige Perlage. Im Gaumen sehr trocken. Viel Charakter. 2014 bis 2016.  
[www.bauraulacvins.ch](http://www.bauraulacvins.ch)  
[www.gute-weine.de](http://www.gute-weine.de)

## 17 Punkte

**Bodegas Gramona**  
**III Lustrós Gran Reserva**  
**Brut Nature 2006, Cava**  
Reife, zarte Aromen, mit Heu, Blumen, Zitrusfrüchten; mineralische Noten. Sehr frisch, dicht, komplex. Cremig-präsente Säure. 2014 bis 2017.  
[www.smithandsmith.ch](http://www.smithandsmith.ch)  
[www.vinos.de](http://www.vinos.de)

## 17 Punkte

**Agrapart & Fils Vénus Brut**  
**Nature Blanc de Blancs**  
**2007, Champagne**  
Reife Aromatik mit Nüssen, Äpfeln. Im Gaumen knochentrocken, mit präsender Mousse. Schnörkellos, aber mit Charakter! 2014 bis 2015.  
[www.ritter-weine.li](http://www.ritter-weine.li)  
[www.kierdorfwein.de](http://www.kierdorfwein.de)

## 18 Punkte

**Sektgut Raumland**  
**VIII Triumvirat Grande**  
**Cuvée Brut 2008, Sekt**  
Perfekte Symbiose aus Komplexität und Filigrantät. Aromen von Hefeg Gebäck, Blüten, diskreten Zitrusfrüchten. Im Gaumen komplex und gleichzeitig federleicht. 2014 bis 2018.  
[www.raumland.de](http://www.raumland.de)

Es ist die schwierigste Klasse in der ohnehin schon schwierigen Disziplin Schaumwein. Ausgewogene, komplexe Schäumern ohne Dosage, das heisst ohne Zuckerzusatz, in die Flasche zu bringen, verlangt vom Kellermeister ein Maximum an Fingerspitzengefühl. «Die Dosage ist für uns in etwa dasselbe wie das Salz für den Küchenchef. Mit einer exakt dosierten Prise Salz gewinnt jedes Essen an Ausdruckskraft und Intensität, aber ein paar Gramm Salz zu viel ruinieren ein Gericht», sagt etwa Francis Egly (Champagne Egly-Ouriet), der für seine grossartigen Champagner durchweg mit

weniger als fünf Gramm Zucker pro Liter auskommt. Das genüge, um seinen Schäumern den letzten Kick, sprich Schmelz und Eleganz, zu verleihen. Nun gibt es aber immer mehr Puristen, welche die Dosage heute generell für überflüssig halten, sie mit dem Schminkkoffer einer Frau vergleichen, geschaffen, um das, was die Natur gegeben hat, so zu verändern, dass es den Geschmack des Zeitgeistes trifft. Und weil die Losung «Natur pur» in Kreisen versierter Weingeniesser immer mehr Anhänger findet, wächst auch das Interesse an den Zéro-Dosage-Schaumweinen. Tatsächlich verfügt der Kellermeister heute durchaus

über ein Instrumentarium, um seinen Schäumern auch ohne Griff in den Zuckersack die nötige Ausgewogenheit und Finesse zu verleihen. Der Lesezeitpunkt etwa beeinflusst die Fülle der Weine, ein bewusst sehr langer Ausbau auf der Hefe (nach der zweiten Gärung in der Flasche) sorgt für Schmelz und Cremigkeit, und ein vorsichtiger Ausbau der Grundweine im Holz kann den Crus mehr Komplexität verleihen.

### Drei Gramm sind genug

Zum exklusiven VINUM-Profipanel traten 25 Top-Schaumweine aus sechs Ländern an. Die Teilnahmebedingungen: Die





**Best Buy 5**  
**Herkunft**  
 Franciacorta  
**Juryrteil**  
 uneinheitlich



**Herkunft**  
 Champagne  
**Juryrteil**  
 Champagne  
 (5/10)



**Herkunft**  
 Champagne  
**Juryrteil**  
 Champagne  
 (5/10)



**Herkunft**  
 Schweiz  
**Juryrteil**  
 uneinheitlich



**Herkunft**  
 Cava  
 Penedès  
**Juryrteil**  
 Cava Penedès  
 (5/10)

## 17 Punkte

**Azienda Vinicola Rizzini  
 Riserva Nature Blanc  
 de Blancs 2004**

Blumige Noten, aber auch geprägt von einer leicht süsslichen Aromenfülle. Im Gaumen aromatisch, ausgewogen, füllig. Edle Zartbitternote im Abgang. 2014 bis 2016.

[www.studer-vinotek.ch](http://www.studer-vinotek.ch)

## 17.5 Punkte

**Egly-Ouriat  
 Grand Cru Extra Brut V.P.  
 2010, Champagne**

Helles Gold mit Orange-Reflex. Reife, vielschichtige Aromen von Nüssen, Früchten, Nougat, roten Beeren. Im Gaumen charaktervoll mit präsender Säure. 2014 bis 2018.

[www.ritter-weine.li](http://www.ritter-weine.li)

## 17.5 Punkte

**Jacquesson  
 Cuvée N° 736 Extra Brut,  
 Champagne**

Vornehme Aromatik mit frischen Blüten und Hefengebäck. Anflug von reifem Obst. Intensiv, geradlinig und klar. Knackige Säure. 2014 bis 2019.

[www.ritter-weine.li](http://www.ritter-weine.li)

[www.gute-weine.de](http://www.gute-weine.de)

## 16.5 Punkte

**Tom Litwan  
 Extra Brut 2010, Schweiz**

Mittleres Gold mit Bernstein-Reflex. Verhalten, reif wirkende Aromatik; Noten von Mirabelle und Mango. Im Gaumen sehr trocken. Eigenständiger Wein mit einer präsenten Mousse. 2014 bis 2016.

[www.vinotek-brancaia.ch](http://www.vinotek-brancaia.ch)

## 17 Punkte

**Caves Recaredo  
 Particular Gran Reserva  
 Brut Nature 2003, Cava**

Helles Goldgelb. Reife, vielschichtige Aromatik mit getrockneten Blumen, Würzkräutern, Äpfeln. Im Gaumen dicht, getragen von einer präsenten, saftigen Säure. 2014 bis 2018.

[www.recaredo.es](http://www.recaredo.es)

**«Zéro Dosage sind Weine von Individualisten für Individualisten. Sie zeigen wesentlich mehr Gesicht, mehr Ecken und Kanten als ihre weicheren Brut-Kollegen. Ich bin heute überzeugt, dass es hervorragende Grundweine braucht, um einen ausgewogenen Brut Nature in die Flasche zu bringen. Die Grundweine müssen intensiver, mineralischer und aromatischer sein, dürfen aber trotzdem nicht mehr Alkohol aufweisen. Die Probe hat gezeigt, dass immer mehr Winzer diese schwierige Aufgabe meistern. Früher waren viele Zéro Dosage sauer, schroff und spröde. Heute bereiten sie enorm viel Trinkgenuss.»**



Lidwina Weh Sommelière, CH-Wohlen



**4. Platz**  
Herkunft  
Champagne  
Juryurteil  
uneinheitlich

Herkunft  
Deutschland  
Juryurteil  
uneinheitlich

Herkunft  
Champagne  
Juryurteil  
Champagne  
(8/10)

Herkunft  
Deutschland  
Juryurteil  
Deutschland  
(6/10)

**2. Platz**  
Herkunft  
Franciacorta  
Juryurteil  
Franciacorta  
(5/10)

## 18 Punkte

**Roses de Jeanne  
Lieu-Dit La Bolorée  
2008, Champagne**

Verhaltene, sehr edle Aromatik mit blumigen Noten und einer Spur Biskuit. Im Gaumen finessenreich und mit einer frischen, herrlich belebenden Säure.

2014 bis 2019.

[www.studer-vinotek.ch](http://www.studer-vinotek.ch)

## 17 Punkte

**Schlossgut Diel  
Prestige Cuvée MO Brut  
Nature 2006, Sekt**

Helles Goldgelb. In der Nase sehr reif und komplex, mit edlem Firn, dazu Kräuter und Gebäck. Im Gaumen vielschichtig und voll. Angepasste Herbe im Abgang. 2014 bis 2017.

[www.diel.eu](http://www.diel.eu)

## 17.5 Punkte

**Pol Roger  
Pure Brut Nature NV,  
Champagne**

Vornehme Aromen von Hefengebäck und Blüten; dezente Zitrusfrüchte, mineralische Noten. Kompakt, temperamentvolle Perlage. 2014 bis 2016.

[www.moevenpick-wein.com](http://www.moevenpick-wein.com)

[www.derweinbischoff.de](http://www.derweinbischoff.de)

## 16 Punkte

**Chat Sauvage  
Cuvée S Chardonnay Brut  
Nature 2010, Sekt**

Helles Goldgelb. In der Nase präsent Würznoten, Noten von Nüssen, Vanille, Honig. Auch im Gaumen würzig-aromatisch. Kantig. Sehr eigenständiger Schäumer. 2014 bis 2016.

[www.chat-sauvage.de](http://www.chat-sauvage.de)

## 18 Punkte

**Ca' del Bosco  
Vintage Collection  
Dosage Zéro DOCG 2009**

Intensives Aromenspiel mit geröstetem Brot, getrockneten Früchten, Äpfeln. Im Gaumen enorm dicht mit präsenter Perlage. 2014 bis 2016.

[www.caratello.ch](http://www.caratello.ch)

[www.ps-wein.de](http://www.ps-wein.de)

Weine mussten nach der traditionellen Methode (Flaschengärung) produziert worden sein und durften maximal drei Gramm Restzucker pro Liter aufweisen. Das ist exakt das Limit, an das sich ein Champagner halten muss, um sich Ultra Brut, Brut Nature, Non Dosé oder eben Zéro Dosage nennen zu dürfen. Obwohl es sich um ein sehr tief angesetztes Limit handelt, erlaubt es den Winzern dennoch, mit einer Minimaldosage zu arbeiten. Kurioserweise werden einige der verkosteten Weine, obwohl sie weniger als drei Gramm Dosage aufweisen, als Brut oder Extra Brut bezeichnet, was eigentlich auf

einen höheren Zuckergehalt schliessen lässt. Das generelle Fazit der Probe: Das Durchschnittsniveau war verblüffend hoch, keiner der Weine erhielt eine Wertung unter 16 Punkten. Noch vor 20 Jahren hätte so eine Zéro-Dosage-Probe wohl ein komplett anderes, weitaus weniger erfreuliches Resultat ergeben. Damals wurden Brut-Nature-Spezialitäten in der Regel so an- und ausgebaut wie ein Standard-Brut. Der einzige Unterschied war eben, dass bei der abschliessenden Dosage nicht acht bis zwölf Gramm Zucker verwendet wurden wie beim Brut, sondern nur drei Gramm. Das Resultat war in den meisten Fällen ein

unharmonischer Schäumer, der so eine horrende Säure aufwies, dass Weinliebhaber fürchten mussten, es würde ihnen die Amalgamfüllungen aus den Zähnen spülen... Heute ist der Brut Zéro für viele Winzer zum Paradewein avanciert, in den sie viel Leidenschaft und Arbeit investieren.

### Überflieger Raumland

Unmittelbar vor Beginn der Probe waren sich die Verkoster einig, dass der höchstbewertete Wein wohl einer aus der Champagne sein würde, denn immerhin stellte die berühmteste Schaumweinregion der Welt mit elf Crus die stärkste Fraktion im





**Herkunft**  
Kalifornien  
**Juryurteil**  
uneinheitlich

**3. Platz**  
**Herkunft**  
Champagne  
**Juryurteil**  
Champagne  
(7/10)

**Best Buy 3**  
**Herkunft**  
Kalifornien  
**Juryurteil**  
uneinheitlich

**Herkunft**  
Deutschland  
**Juryurteil**  
Deutschland  
(5/10)

**Herkunft**  
Champagne  
**Juryurteil**  
uneinheitlich

## 17 Punkte

**Schramsberg Vineyards  
J. Schram 2006,  
Kalifornien**

Komplexe Aromatik mit Noten von Aprikosen, Bratäpfeln und Nougat. Im Gaumen sehr weich, mit cremiger Textur. Im Abgang herrliche Säure. 2014 bis 2017.

[www.weinresidenz.ch](http://www.weinresidenz.ch)

## 18 Punkte

**Egly-Ouriet  
Brut Tradition Grand Cru  
NV, Champagne**

Subtile Aromatik von Hefegebäck, Wiesenblumen, reifen Äpfeln und einer Spur Safran. Im Gaumen komplex, temperamentvoll, frisch. 2014 bis 2017.

[www.ritter-weine.li](http://www.ritter-weine.li)

[www.globus.ch](http://www.globus.ch)

## 17 Punkte

**Schramsberg Vineyards  
Blanc de Blancs 2010,  
Kalifornien**

Verhaltene, vornehme Aromen von reifen Äpfeln, Birnen, Nektarinen; mineralische Noten. Im Gaumen voll, cremig. Im Abgang erfrischend, mit lebendiger Säure. 2014 bis 2017.

[www.weinresidenz.ch](http://www.weinresidenz.ch)

## 16 Punkte

**Weingut Barth  
Ultra Rheingau Pinot Brut  
Nature, Deutschland**

In der Nase traubenwürzige und apfelige Aromen. Pikante Perlage. Im Gaumen herzhaft und kantig. Eigenständiger, etwas rustikal wirkender Schäumer. 2014 bis 2018.

[www.weingut-barth.de](http://www.weingut-barth.de)

## 17 Punkte

**Jacques Selosse  
Initial Grand Cru Blanc des  
Blancs NV, Champagne**

Goldgelb. Reif, mit Williamsbirne, Äpfeln, Karamell und nussigen Noten. Im Gaumen präsent Tannine, saftige Säure. 2014 bis 2016.

[www.globus.ch](http://www.globus.ch)

[www.uvinum.de](http://www.uvinum.de)

«Die vielleicht grösste Überraschung war, dass heute Betriebe aus Deutschland und Italien diese anspruchsvolle Champagner-Stilistik so perfekt umsetzen, dass ihre Schaumweine nicht mehr von den Originalen unterscheidbar sind. Ich finde aber auch, dass man das Mittel der Dosage nicht überbewerten soll. Natürlich soll man damit vorsichtig umgehen, doch wesentlich sind die Finesse und Balance im Glas, ob sie auf einem Gramm Zucker mehr oder weniger beruhen, ist für mich letztlich nicht der entscheidende Punkt.»

Paul Liversedge (MW) Weinhändler, CH-Stallikon



**Best Buy 2**  
Herkunft  
Deutschland  
Juryurteil  
Champagne  
(7/10)



**17.5 Punkte**

**Sektgut Raumland  
Blanc de Blancs Brut  
2007, Sekt**

In der Nase verhalten, aber finessenreich, mit Hefegeback und dezenten Zitrusnoten. Im Gaumen schnörkellos und frisch. Sehr ehrlicher Schäumer mit viel Biss. 2014 bis 2017.  
[www.raumland.de](http://www.raumland.de)

**Herkunft**  
Champagne  
Juryurteil  
Champagne  
(5/10)



**17.5 Punkte**

**Veuve Fourny  
Cuvée R Extra Brut NV,  
Champagne**

Verhaltene, überaus reintönige Aromatik mit frischen Blüten, Zitrusfrucht und brotigen Komponenten. Frisch und kompromisslos trocken. 2014 bis 2017.  
[www.gutes-dutzend.ch](http://www.gutes-dutzend.ch)

**Best Buy 1**  
Herkunft  
Deutschland  
Juryurteil  
uneinheitlich



**17.5 Punkte**

**Sekthaus Raumland  
Blanc de Noirs Brut 2007,  
Sekt**

Frische Aromatik mit Blüten, Agrumen, mineralischen Komponenten. Im Gaumen herzhaft trocken, nervig und pur. Ein überaus präzise komponierter Schäumer. 2014 bis 2017.  
[www.raumland.de](http://www.raumland.de)

**Herkunft**  
Champagne  
Juryurteil  
ohne  
Präferenz



**17 Punkte**

**Vouette et Sorbée  
Cuvée Fidèle Extra Brut  
NV, Champagne**

Tiefes Goldgelb. Sehr reife Aromatik mit Noten von eingemachten Früchten, Nüssen, Karamell. Im Gaumen dicht und ausgewogen. 2014 bis 2016.  
[www.globus.ch](http://www.globus.ch)  
[www.unserweinladen.de](http://www.unserweinladen.de)

**Herkunft**  
Champagne  
Juryurteil  
uneinheitlich



**17 Punkte**

**Laurent Perrier  
Ultra Brut NV,  
Champagne**

Verhaltene, frische Aromatik mit Hefegeback, etwas Zitrusfrucht. Intensive Perlage. Schnörkelloser Schäumer mit Charakter. 2014 bis 2016.  
[www.globus.ch](http://www.globus.ch)  
[www.millesima.de](http://www.millesima.de)

Teilnehmerfeld. Doch die Probe endete mit einer handfesten Überraschung: Die höchste Note erzielte der VIII Triumvirat Grande Cuvée Brut von Volker Raumland aus Rheinhessen, knapp dahinter klassierte sich der Dosage Zéro Vintage Collection 2009 von Ca' del Bosco aus der Franciacorta, gefolgt von zwei Champagnern, dem Brut Tradition Grand Cru von Egly-Ouriet und dem Roses de Jeanne Lieu-Dit La Bolorée von Cédric Bouchard. Noch verblüffender ist, dass der siegreiche Wein von Volker Raumland von der Jury mit klarem Verdikt als Champagner eingestuft wurde, wie übrigens auch sein

Blanc de Blancs Brut 2007, der ebenfalls eine hervorragende Bewertung erhielt. Da zudem alle drei in der Degustation vertretenen Raumland-Schäumer den Sprung in das Best-Buy-Klassament schafften, ist der deutsche Sekt-Guru ganz klar der Überflieger dieser Verkostung. Gleichzeitig zeigte die Degustation, dass der Champagner immer noch ein klares, sprich wiedererkennbares Profil unter den verschiedenen Schaumweintypen aufweist. So wurden sechs der insgesamt elf verkosteten Champagner klar als solche erkannt. Gar zu 100 Prozent identifiziert wurden die beiden Cavas. Doch obwohl es sich beim

III Lustros Gran Reserva Brut Nature 2006 von Gramona und Particular Gran Reserva Brut Nature 2003 von Recaredo um zwei absolute Ausnahme-Cavas handelt, konnten sie keine Topplatzierungen erreichen. Der Grund dafür: Die beiden Cavas waren die einzigen Schäumer in der Probe, die nicht aus den klassischen Champagner-Sorten, sondern aus den katalanischen Gewächsen Xarel-lo und Macabeo gekeltert worden sind, die nun mal ein im positiven Sinne eigenständiges Aroma- und Geschmacksprofil aufweisen. Nur wer sich wirklich auf diese Crus einlässt, erkennt ihre wahre Grösse!







**Sekthaus Raumland (D)**  
Volker Raumland

## RHEINHESSEN VOR CHAMPAGNE

**D**eutsche Schaumwein-Insider mutmassen schon seit längerem, dass die Schäumer von Volker Raumland auf Augenhöhe mit den besten Champagnern liegen. Das VINUM-Profipanel, das auf neutralem Schweizer Boden verkostete, hat nun diese These mehr als bestätigt. Wie Cédric Bouchard beweist auch Volker Raumland, dass die besten Schaumweine nicht zwangsläufig von Kreideböden stammen müssen, der Muschelkalk in Dalsheim tut's auch. Die beeindruckende Finesse und den Schmelz seiner Sekte führt Volker Raumland in erster Linie auf den minuziösen Ausbau seiner Gewächse auf dem Hefelager zurück. Ebenso wichtig ist aber: Seit 30 Jahren betreibt dieser Mann ein Feintuning in Sachen Sekt, das ihn zu einer Ausnahmeerscheinung in Deutschland macht, und falls er nicht die Reinkarnation von Dom Pérignon ist, dann ist er zumindest Dom Raumland!

**Sekthaus Raumland**  
Alzeyer Str. 134  
D-67592 Flörsheim-Dalsheim  
Tel. +49 (0)6243 90 80 70  
[www.raumland.de](http://www.raumland.de)

**Ca' del Bosco (I)**  
Maurizio Zanella

## LEBENSLANGER PIONIER

**D**ie Franciacorta ist gewissermassen das Mekka der Zéro-Dosage-Schäumer. Beeindruckende 25 Prozent der rund elf Millionen Flaschen, die hier insgesamt produziert werden, kommen als Brut Nature in die Flasche. Maurizio Zanella mit seinem Ca'-del-Bosco-Projekt ist die Personifizierung des Franciacorta-Aufschwungs, der erst vor 20 Jahren so richtig einsetzte. Aus einer Unternehmerfamilie stammend, setzte er schon ab 1973 auf Weinbau. Nur gerade zehn Jahre früher hatte das Haus Berlucchi erste Schaumwein-Experimente unternommen. Zanella gab dem Weinbau eine neue Dimension. So machte er aus seiner Kellerei gewissermassen ein Gesamtkunstwerk aus Architektur, Wein und eben Kunst. Sobald es um seinen Vintage Collection Dosage Zéro geht, kennt Zanella keine Kompromisse. Denn der kommt schlicht und einfach ohne jegliche Dosage in die Flasche. Und bei diesem verschwenderisch reichhaltigen, voll ausgereiften und doch frischen Schäumer vermisst niemand auch nur ein halbes Gramm Zucker!



**Ca' del Bosco**  
Via Albano Zanella 13  
I-25030 Erbusco  
Tel. +39 030 776 61 11  
[www.cadelbosco.it](http://www.cadelbosco.it)

**Champagne Egly-Ouriet (F)**  
**Francis Egly**

## DER TÜFTLER IM PINOT-LAND

**D**er 50-jährige Francis Egly führt das heute zwölf Hektar umfassende Familienweingut zwar schon in dritter Generation. Doch er war es, der dem Namen Egly-Ouriet in den letzten zehn Jahren zu einem fast magischen Ruf verholfen hat. Insider wissen: Man kann Egly-Ouriet-Champagner blind kaufen, sie versprechen immer höchsten Genuss. Die Basis dieser Qualität ist die minuziöse, biodynamische Bewirtschaftung seiner im Durchschnitt fast 50 Jahre alten Reben. Das Dörfchen Ambonnay ist eine Hochburg des Pinot Noir, der auch den Egly-Ouriet-Crus ihren unverwechselbaren Charakter verleiht. Francis Egly vergärt seine Weine mit Naturhefen, und dies zumindest teilweise im Eichenholz. Beim Brut Tradition, der beim VINUM-Profipanel das drittbeste Resultat erzielte, handelt es sich eigentlich um den Basiswein des Hauses. Alle Schäume liegen hier übrigens mindestens drei Jahre auf der Hefe, für die behutsame Dosage werden nie mehr als fünf Gramm Zucker verwendet.



**Champagne Roses de Jeanne (F)**  
**Cédric Bouchard**

## HARDLINER IN DER PROVINZ

**E**in stilles Dörfchen in der stillen Côte des Bar, wo die Champagne-Reben längst nicht mehr auf der legendären Kreide, sondern in schwereren, kalkhaltigen Tonböden wurzeln: Hier erntet der 35-jährige Cédric Bouchard von seinen 40-jährigen Stöcken nicht mehr als 400 Gramm pro Quadratmeter, dreimal weniger als die grossen Champagnerhäuser. Diese extreme Ertragsbeschränkung und die perfekte Reife der Trauben sind die Basis dafür, dass der Ausnahmevinzer alle seine Schäume ohne Dosage in die Flasche bringt. Zudem produziert er ausschliesslich Jahrgangs-Champagner aus einer Traubensorte und einer Parzelle. Mit anderen Worten: Jeder Champagner von ihm ist - auch wenn kein Jahrgang auf der Flasche steht - ein Millésimé, ein Mono-Cépage und ein Mono-Cru in einem. Der Lieu-Dit La Bolorée 2008, der vom VINUM-Profipanel verkostet wurde, ist übrigens ein reinsortiger Pinot Blanc. Eine absolute Rarität in der Champagne. Und erst noch eine von ganz ausserordentlicher Qualität!

**Champagne Roses de Jeanne**  
**13, Rue du Vivier**  
**F-10110 Celles-sur-Ource**  
**Tel. +33 (0)325 29 69 78**  
**[www.champagne-rosesdejeanne.com](http://www.champagne-rosesdejeanne.com)**



**Ferrari (I)**  
**Familie Lunelli**

# EIN BLANC DE NOIRS

**D**er Wettkampf zwischen Franciacorta und Trento DOC um die Führungsrolle bei den italienischen Prestigeschäumern belebt die Szene. Beim VINUM-Profipanel brachten beide Regionen einen Vertreter in die Top Five. Eines ist sicher: Im Trento DOC steckt mehr Geschichte. Es war Giulio Ferrari, der hier schon ab 1902 mit flaschenvergorenen Schäumern experimentierte. 1952 übernahm Bruno Lunelli, Besitzer der damals bekanntesten Weinbar von Trento, das Unternehmen. Seine Nachkommen haben das heutige Ferrari-Imperium aufgebaut. Schon der einfache Brut ist stets ein solider Wert. Wie hoch das Qualitätsniveau ist, zeigen aber vor allem die drei Spezialcuvées. Der Perlé Nero ist ein reinsortiger Pinot Noir, für den nur Trauben aus den höchsten Zonen, mehr als 400 Meter über Meer, verwendet werden. Der Wein liegt nach der Flaschengärung mindestens sechs Jahre auf der Hefe und wird mit minimaler Dosage abgefüllt.

**Ferrari**  
**Via Ponte di Ravina 15**  
**I-38100 Trento**  
**Tel. +39 046 197 23 11**  
**www.cantineferrari.it**



Von links nach rechts: Nicole Vaculik, Paul Liversedge, Adrian Lüthi, Ivan Barbic, Thomas Vaterlaus, Alexandre Truffer, Benjamin Herzog, Lidwina Weh und Dominik Vombach.

## VINUM-Profipanel

# FACTS & FIGURES

Das VINUM-Profipanel verkostete die Schäumern am 2. Juli 2014 in Caduff's Wineloft in Zürich. Degustiert wurden 25 streng vorselektionierte Schaumweine mit maximal drei Gramm Restzucker, nämlich Champagner (12 Weine), deutscher Sekt (5 Weine), Franciacorta und Trento DOC (3 Weine), Cava (2 Weine), California Sparkling (2 Weine) und Schweizer Sekt (1 Wein). Die Verkostung fand absolut blind statt. Degustiert wurde mit klassischen Rotweingläsern (Rastal Harmony).

### Verkostet haben:

**Beat Caduff**, Gastgeber Caduff's Wineloft, CH-Zürich  
*Sein Favorit: Ca' del Bosco Dosage Zéro Vintage Collection 2009*

**Lidwina Weh**, Sommelière, CH-Wohlen  
*Ihr Favorit: Raumland VIII Triumvirat Grande Cuvée Brut 2008*

**Paul Liversedge (MW)**, Weinhändler, CH-Stallikon  
*Sein Favorit: Ca' del Bosco Dosage Zéro Vintage Collection 2009*

**Ivan Barbic**, Weinhändler, CH-Zürich  
*Sein Favorit: Raumland Blanc de Blancs Brut 2007*

**Nicole Vaculik**, Sommelière, D-Meersburg  
*Ihr Favorit: Roses de Jeanne Lieu-Dit La Bolorée 2008*

**Adrian Lüthi**, Weinhändler, CH-Winterthur  
*Sein Favorit: Ca' del Bosco Dosage Zéro Vintage Collection 2009*

**Alexandre Truffer**, VINUM-Redakteur, CH-Lausanne  
*Sein Favorit: Vouette & Sorbée Cuvée Fidèle Extra Brut NV*

**Dominik Vombach**, VINUM-Redakteur, CH-Zürich  
*Sein Favorit: Jacquesson Cuvée No. 736 NV*

**Benjamin Herzog**, VINUM-Redakteur, CH-Zürich  
*Sein Favorit: Egly-Ouriet Brut Tradition Grand Cru NV*

**Thomas Vaterlaus**, VINUM-Chefredakteur, CH-Zürich  
*Sein Favorit: Gramona III Lustros Gran Reserva Brut Nature 2006*