

# Champagner und Prosecco





## *Prosecco Superiore DOCG Millesimato brut*



**Prosecco Superiore DOCG  
Millesimato brut 2020**  
Spezialfüllung Selection  
Schwander, Borgo Molino

**Fr. 14.90** (statt Fr. 16.90)

ebenfalls in der sehr attraktiven  
Magnumflasche erhältlich

**Magnum Fr. 35.—**

Als ich vor gut zwei Jahren Pietro Nardin fragte, ob er eine ähnliche Qualität wie den Bisol Prosecco produzieren könnte, meinte er ohne zu zögern: «Wenn ich nicht mindestens das gleiche Qualitätsniveau erreiche, gebe ich meinen Job sofort auf!» Zehn Monate später erhielt ich das versprochene Muster, das meine kühnsten Erwartungen übertraf. Wie beim Bisol gelangen auch bei Pietro Nardin lediglich Trauben der besten Lagen der Prosecco-Kernzone Valdobbiadene zur Verwendung. Diese Steillagen sind sehr viel aufwendiger zu bearbeiten als die in der Ebene liegenden DOC-Flächen, aber die Mühe lohnt sich! Um Geschmeidigkeit und Komplexität zu erreichen, wird ein Teil im Barrique vergoren. Der Rest gelangt in Pietros hochmoderner Anlage in speziellen Drucktanks bei extrem tiefen Temperaturen zur Vergärung. Er erklärt: «Der Gärprozess dauert bei uns vier (!) Monate und erfolgt bei Temperaturen zwischen lediglich 12 und 16 Grad. Dadurch ist die Perlage viel feiner und hält sich deutlich länger im Glas.»

Es überrascht deshalb nicht, dass der Verkaufsstart dieses hochwertigen Prosecco letztes Jahr fulminant verlaufen ist und nicht besser hätte vonstatten gehen können. Bei unserem Besuch im Juni verkosten wir die aktuellen Füllungen. Das gesamte Sortiment ist durchwegs von exzellenter Qualität, was nicht weiter verwundert, besitzen die Gebrüder Nardin doch nicht nur 200 Hektar eigene Rebberge, sondern auch vermutlich die modernste Kellerei im Prosecco-Anbaugebiet. Pietro erklärt zum neuen Millesimato: «2020 war ein ausgezeichneter Jahrgang für Prosecco, allerdings lagen die Erntemengen 10 Prozent tiefer. Die für euch gefüllte Qualität schliesst jedenfalls nahtlos an den vorzüglichen ersten Jahrgang an.»



## *Champagne: Bollinger Rosé brut*

Zu Weihnachten führen wir stets einen ausgesuchten Champagner eines renommierten Hauses im Angebot. Seit einigen Jahren fällt unsere Wahl immer wieder auf Bollinger. Dies ist kein Zufall, zählt doch dieser bemerkenswerte Familienbetrieb unbestritten zu den allerbesten Produzenten. Im Vergleich zu den meisten anderen Häusern der Region sieht sich Bollinger vielmehr als Erzeuger von «vin de Champagne», also hochwertigen, weinigen Schaumweinen, die nichts gemein haben mit den häufig angebotenen, belanglosen Produkten. Grundlage der Bollinger-Champagner sind die Trauben der allerbesten Rebberge, die zum grossen Teil im eigenen Besitz sind oder aber von langjährigen Vertragswinzern stammen.

Eine grosse Bedeutung hat bei Bollinger die traditionelle Vergärung im Holzfass, die aufgrund des deutlich höheren Aufwandes nur noch von wenigen Häusern praktiziert wird. Bollinger leistet sich sogar als einziges Champagnerhaus den Luxus, einen eigenen Küfer zu beschäftigen. Bei unserem Besuch im Juli 2021 verkosteten wir das gesamte Sortiment, so auch die köstliche neue Linie mit den Gemeindelagen, wie zum Beispiel den Pinot Noir Verzenay 2016. Schlussendlich fiel unsere Wahl aber doch auf den «normalen» Rosé-Champagner, der heuer einfach exzellent ausgefallen ist. Er besteht zu 85% aus Grands Crus und Premiers Crus Lagen und verbindet Frische mit einer komplexen Reichhaltigkeit sowie einem verführerischen, höchst raffinierten Hauch von Pinot. Ich empfehle ihn zu einem festlichen Apéro oder zu Meeresfrüchten und Fisch.



**Champagne Bollinger rosé brut**  
62% Pinot Noir, 24% Chardonnay,  
14% Pinot Meunier

Fr. 75.— (statt Fr. 89.—)



## Champagne: Bernard Remy brut



**Champagne Bernard Remy**  
**<Selection Schwander> brut**  
60% Pinot Noir, 35% Chardonnay  
5% Pinot Meunier

Fr. 29,80 (statt Fr. 34,50)

Der kleine Betrieb der Winzer Bernard und Rudi Remy erzeugt seit Jahren hochstehende Champagner zu bescheidenen Preisen. Rudi erklärte mir: «Wir haben weder das Budget noch die Fähigkeit, eine breit angelegte PR-Kampagne zu führen. Möglichst gute Champagner zu einem sehr vernünftigen Preis zu verkaufen, ist unsere einzige Chance zu bestehen.» Dies gelingt ihnen auf eindruckliche Weise. Feststellen können wir dies jeweils bei unserer jährlichen Vergleichsdegustation mit den Standardcuvées der berühmten <grandes marques>.

Wer nicht das Prestige, sondern einen eleganten Champagner sucht, ist deshalb mit Bernard Remy bestens bedient. So besticht er durch seine verführerische Geschmeidigkeit und Noblesse, wo andere oft mit einer unausgereiften, markanten Säure auffallen. Rudi betont: «Für Eure Spezialfüllung lassen wir den Champagner nicht selten vier Jahre auf der Hefe reifen, obwohl wir ihn bereits nach 15 Monaten verkaufen könnten. Diese ausgedehnte Lagerung und die Verwendung bester, kerngesunder Trauben bewirken, dass wir einen derart schönen, geschmeidigen Champagner hervorbringen.»

Unsere aktuelle Füllung begeistert durch ihren cremigen, delikaten Geschmack. Im Gegensatz zu den meisten Champagnern in dieser Preislage bietet er eine erstaunliche Finesse und Komplexität und schmeckt trotz seiner Frische sehr abgerundet. Dies ist sicher mit ein Grund, weshalb Bernard Remy auch bei zahlreichen grossen Champagner-Kennern oft und gerne serviert wird.