

Bubbles, Baby!

Probieren geht
über Studieren: jetzt mit
diesen drei Schäumern auf
prickelnde Europareise
gehen!



Sekt Brut Rosé

Schloss Gobelsburg,
Niederösterreich (Ö)

Rosa Wolke

Schloss Gobelsburg ist ein österreichisches Urgestein, es keltert seit vielen Jahrhunderten Wein und hatte mal einen Inhaber namens Salomon Pfefferkorn. Heute wird das Weingut von Önologe Michael Moosbrugger und Österreichs Sektkönner Willi Bründlmayer co-geleitet – und das schmeckt man in diesem prickelnden Rosé. In der Nase Beeren, Blüten, Frühling! Am Gaumen extrem gourmand, cremige Perlage, herrliche Fruchtsüsse, feine Hefenote, die Säure ist frisch und belebend. Ein Riesenspass mit ganz viel Stil. Hat allerdings einen gefährlichen Trinkfluss... Ach nein, puh, gute Nachricht, er hat ja nur 11.5 Volumenprozent Alkohol!



Zu Köfte oder (Kontrastprogramm!) zu beerigen Desserts.

Classic Cuvée

Nyetimber, Sussex (UK)

Classy Englishman

Schaumwein aus England? Und ob! Im südenglischen Sussex wachsen die Reben auf denselben Kalkböden wie Champagner – der Kalk des Urmeeres läuft nämlich unter dem Ärmelkanal durch. Der Golfstrom wiederum steuert die Wärme bei, die die Trauben zum Reifen brauchen. Nyetimber gehörte zu den Weinpionieren Englands und wurde in den 1980er Jahren als völlig verrückt abgestempelt. So wie alle echten Visionäre eben. Dieser elegante Sparkling kitzelt die Nase mit Apfel, Zitrus, Blüten, Brioche und etwas Honig, am Gaumen ist er superclassy, straight und frisch mit feiner Perlage, animierender Säure und seidiger Textur. Chic!



Stilecht zu Fish'n'Chips – oder zu Gemüse-Tempura.

Grande Réserve

André Clouet, Champagne (F)

Pinot-Perle

Hier bekämen viele Champagner-Winzer gerne einen Fuss auf den Boden: Das Weingut André Clouet liegt im Dorf Bouzy, berühmt als 1a-Terroir für die Rebsorte Pinot Noir. Was diese Traube ausmacht? Sie bringt ganz besonders kraftvolle, strukturierte, expressive Schäume hervor. So wie dieses Exemplar mit 36 Monaten Hefelager: in der Nase Toastbrot, reife Aprikose, ein Touch Honig, Waldboden, Buttergebäck. Am Gaumen Mandarinenschale, zitrusfrische Säure, aber auch viel Körper und Textur. Das Ganze wird animiert von einer feinen, aber zupackenden Perlage. Ein Charakterkopf.



Chicken Wings fliegen auf ihn!

Dieses Paket kommt von Baur au Lac Vins

Bereits mehrmals wurde Baur au Lac Vins für das beste Schaumweinsortiment der Schweiz ausgezeichnet. Und mit Grund: Von klassisch bis schräg, von Jahrgangs-Champagner über Rosé-Sekt bis zu baskischem Espumoso und englischem Sparkling möchte man hier alles trinken! bauraulacvins.ch

BAUR au LAC
Vins