

Für Sie degustiert: Champagner und Co.

# Nun kommen die Schäumer aus England



Alain Kunz - Wein-Kolumnist -

@AlainKunz

Hier geht um Schaumweine. Logisch, so kurz vor den Festtagen. Aber weniger um die bekannten, berühmten Sprudler. Sondern um Exklusives und Exotisches. Wie zum Beispiel grosse Schäumer aus... Good Old England!

## UND DIE SCHWEIZ? DIE ANTWORT HEISST MAULER



Tausend Jahre Geschichte verstecken sich in der Krypta des Weinhauses Mauler. ZVG

Eine einzige Weinart expandiert in der Schweiz: Schaumwein! Alle anderen sind

rückläufig. Die Schweizer Winzer haben verstanden, dass die Konsumenten auch bei den Sprudlern auf Swissness setzen wollen. Und sie haben reagiert! Kein grosser Weinproduzent in unserem Land, der nicht einen Schäumer in seinem Sortiment hat. Meistens nach der Méthode traditionelle hergestellt, also der Champagnermethode, und nicht mit jener, mit welcher Prosecco hergestellt wird, also der Zusetzung von Kohlensäure im Stahltank. Es gäbe da ganz viele gute Beispiele. Die Pionierleistung erbracht hat aber fraglos das Neuenburger Weingut Mauler. Vor 188 Jahren machte die ursprünglich aus dem Elsass stammende Familie Mauler dort erstmals Mousseux nach traditioneller Methode, wo einst Benediktinermönche beteten: In der Prieuré de Môtiers. Also spielen Mönche nicht nur weltweit eine tragende Rolle in Sachen Schaumwein – der Mönch Dom Pérignon entwickelte im 17. Jahrhundert die Flaschengärung massgeblich mit, die wir heute als traditionelle Methode kennen – sondern auch hierzulande. Nur schon der Name Môtiers: Er leitet sich ab von Monastère, Kloster.

Mittlerweile verkaufen die Maulers eine halbe Million Flaschen jährlich. Und sie empfangen gerne Besucher. Gegen zehntausend lassen sich pro Jahr in die geheimnisvolle Krypta führen. Tausend Jahre Geschichte schlummern hier, wo die Weine der Prestigeetiketten in den Rüttelpulten auf der Hefe reifen und von Hand gedreht werden.



Der vielleicht beste Schaumwein der Schweiz heisst **Bel Héritage (Foto) und ist ein Blanc de Noirs**. Er bietet die Qualität eines (teuren!) Champagners! Er landet beim Grand Prix du Vin Suisse jedes Jahr auf dem Podest. Diesmal auf Platz drei, hielt sich dafür am Mondial des Pinots mit dem Sieg schadlos. **Jahrgang 2012** : Brotige Nase,

leichte Zitronenzeste, Brioche, knackige Säure, schlanke Struktur, aristokratisch, Power, bleibt lange. Umwerfend gut! *Score: 18/20 (CHF 33.--. [www.mauler.ch](http://www.mauler.ch)).*

Toll sind auch diese zwei CH-Schäumer, die am Grand Prix du Vin Suisse die ersten beiden Plätze belegt haben. Der Sieger: **Brut de L'Orpailleur 2014 von Frédéric Dumoulin aus Uvrier VS** . Viel Frische, Brotaromen, rechte Säure, kaum aufgezuckert, klare Champagnerstilistik, schöne Perlage, Zitronen gegen Ende, mittellang. *17 Punkte (CHF 26.--. [www.orpailleur.ch](http://www.orpailleur.ch)).* Und der **Les Romaines Brut Rosé 2015** der Gebrüder Dutruy aus Founex VD, den Winzern des Jahres 2017. Die Nase ist verhalten, er ist leicht floral, im Gaumen Mandarinli und Orangenzesten, Frische, ein enormer Geschmack von diversen Agrumenfrüchten, prickelnd, frisch und lang. Wunderbar! *Score: 17,5/20 (CHF 27.--. [www.lesfreresdutruy.ch](http://www.lesfreresdutruy.ch)).*