

FRANKFURTER ALLGEMEINE ZEITUNG 9 Dezember 2018

REINER WEIN
Sekt muss ein Vermögen kosten ? Nonsense.

Wie man sich zu den Festtagen Luxus gönnt, ohne den Bankrott zu riskieren, weiss unser Kolumnist.

MURÉ Crémant d'Alsace «Grand Millésime» 2013

Wer ähnlichen Schaumweinluxus erleben möchte, aber keine 50 Euro ausgeben kann, dem sei der 2013er «Grand Millésime» Extra Brut empfohlen, der Spitzen-Crémant d'Alsace der Domaine Muré in Rouffach/Elsass. Diese cuvée aus Chardonnay und Riesling reift etwa ein halbes Jahr in gebrauchten (weitgehend neutralen) Barriquefässern, dann folgen vier Jahr Reifezeit auf der Hefe. Das führt zu viel Orangen und Getrockneter-Pfirsich-Aromen und einer tollen Harmonie von Volumen und Säure.

Um feiertägliche Enttäuschungen zu vermeiden, soll hier unbedingt klargestellt werden, wie betont trocken diese elden Schaumweine ausnahmslos sind.

Zu süßen Weihnachtsgebäck oder Erdbeeren (Stichwort : «Pretty Woman») werden sie unweigerlich sauer schmecken. So soll weder 2018 enden noch 2019 anfangen.

von Stuart Pigott