

WEINFREUNDENKREIS
DREILÄNDERECK



SCHAUMWEINE DER WELT • 19. MÄRZ 2011 • SPRUDELND SPRITZIGE LEBENSFREUDE

WISSENSWERTES AUS DER WELT
DER SCHAUMWEINE

Referent: Wolfgang Beiss

Während der ersten Veranstaltung in 2011 konnten wir unter fachkundiger Leitung erfahren:

„Es ist nicht alles Champagner, was perlt!“

Weltweit werden jährlich 1'500 Mio. Flaschen Schaumweine aller Art getrunken. Auch wenn viele Schaumweinproduzenten den Grand Seigneur aus der Champagne zum Vorbild nehmen, gibt es markante Unterschiede.

Was verstehen wir z.B. unter den Bezeichnungen?

Stillwein, Perlwein, Schaumwein, Sekt, Cava, Crémant, Vin Mousseux, Spumante, Champagner

- Was sagen die Geschmacksarten aus?
- Brut nature/Brut ultra/Dosage zéro/Non dosé
 - Extra brut7/Extra herb
 - Brut/Herb
 - Extra Dry/Extra trocken
 - Sec/Dry/Trocken/Secco
 - Demi-sec/Halbtrocken/Medium dry
 - Doux/Dolce/Mild/Süss

- Was bedeuten die Begriffe?
- Agraffe
 - Dégorgement
 - Dosage
 - Gyropalettes
 - Mousse
 - Remuage
 - uvam.

DEGUSTATION

Teil 1: Die Einfachen

- o.J. Perldor Classic, Migros
aus weissen italienischen Tafeltrauben / CH
- o.J. Bodensee Secco, Markgraf von Baden Salem
Badischer Perlwein vom Müller-Thurgau / D
- 2002 Bouzy Rouge Côteaux Champenois, Champagne
Barnaut Secondé-Collard, aus Pinot Noir / F

Teil 2: Die Aromatischen

- o.J. “Clair de Lune” Fruité, Domaine Delmas
Blanquette Méthode Ancestrale aus La Mauzac / F
- 2010 Moscato d’Asti DOCG, Antiche Cantina di Canelli
Vino Spumante aus Moscato Bianco / I
- o.J. Asti Spumante Dolce DOCG, Canti Piemont
aus Moscato Bianco / I
- o.J. Clairette de Die Tradition, Aymard Duperrier Die
Méthode Dioise Ancestrale aus Clairette / F

Teil 3: Die Traditionellen

- o.J. Ich bin eine Überraschung: (Prosecco a.d. Dose!)
- o.J. Prosecco Superiore Extra Dry DOCG,
Valdobbiadene Spumantizzato da Vi.So.,
Pieve di Soligo/VE aus Glera / I
- o.J. Inanda Brut Sparkling Wine, Namaqua Winery in
Vredenda/Olifants River, aus Colombard / SA
- 2008 Weininger blanc brut,
Weingut Haug-Frei Weiningen / CH
Vin Mousseux aus Riesling-Silvaner/Räuschling

DEGUSTATION (Forts.)

Teil 4: Die Klassischen

- 2008 Riesling Sekt Extra Brut, Franzen / D
- o.J. “Spirit of Schengen” Cuvée Brut
Crémant de Luxembourg, Domaine Vinsmoselle
aus Elbling/Riesling/Pinot Noir / L
- o.J. Crémant de Loire Brut, Domaine Tancrez Cangey,
aus Chenin Blanc / F
- o.J. Champagne Réserve Sélection Brut Rosé
Colligny Père & Fils, aus Pinot Noir & Meunier / F
- o.J. Cava Torreblanca Brut Método Tradicional
Viña Torreblanca S.L. Barcelona-Olèrdola
aus Parellada/Macabeo/Xarel.lo / E
- 2002 “Fresnésie” Champagne Millesimé
Maison Fresne-Ducret Villedommange
aus Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier / F

TAGESAUSKLANG

Restaurant Wart Hünenberg / ZG
Ein Restaurant mit historischer Ambiance

Die Wart ist das Stammhaus der Korporation Hünenberg. 1926 erhält die Fassade eine vielbeachtete Malerei von Heinrich Appenzeller. Im Jahre 2000 wird nach der Hausrenovation die Umgebung der Wart neu gestaltet.

Menu

Bouillon mit Frühlingsgemüse
im Duett mit Blattsalat

Brasato
Neue Bratkartoffeln
Gemüse

oder

Felchenfilets pochiert auf Spargeln
an Bärlauch-Hollandaise
dazu neue Bratkartoffeln

FrISChe Erdbeeren
an Zitronenquark