

WEINKOLUMNE

Lambecks Tipps zum Feiertags-Schampus



Mit den nahenden Festtagen bricht die Zeit des Champagnertrinkens an! Leider sind gute Champagner teuer. Wer keine 35 Euro plus für einen „echten“ Champagner ausgeben will und auch keinen guten deutschen Winzersekt auf den Tisch stellen will, der greife einfach zu einem Bouvet-Ladubay Crémant de Loire „Excellence“ Rosé.

Dieser Sekt kommt von der Loire und kostet nur 11,90 Euro pro Flasche! Wie ein Champagner zeigt er Brioche-Aromen in der Nase. Am Gaumen gibt's herbe Frische mit Aromen von Erdbeere und Hagebutte.

Der Einkauf über einen Weinversand hat dabei einen großen Vorteil: In Supermärkten liegen Schaumweine oft wochenlang im Neonlicht. Dabei werden die Aromen regelrecht zerstört. Der gleiche Sekt, der aus dem Karton fabelhaft schmeckt, erweist sich nach der Auslage im Geschäft als oxydativ bis ungenießbar. Dem namhaften Champagner-Produzenten Alfred Gratien habe ich wegen falscher Lagerung im Fachgeschäft einmal bitter unrecht getan. Gratien schickte eine Flasche, und die war umwerfend gut!