

WEIN *life*

Mehr als achtzig Schaumweine wurden verkostet. Die am höchsten bewerteten Tropfen finden Sie unten bzw. rechts außen. Bewertung von 1 (ausgezeichnet) bis 5 (ungenügend). Bild: Stadler

Top-12-Schaumweine

1. STEININGER (Langenlois) – Burgunder Sekt (2006): klare Frucht in der Nase, am Gaumen Steinobst & Stachelbeeren, zartgliedrige Perlage, elegante Textur, komplex, Trinkvergnügen pur. Punkte: 1,3 Preis: 17 €

2. BRÜNDLMAYER (Langenlois) – Brut (2006): subtiler Brioche-Duft, facettenreiche Frucht- aromen (vollreife Äpfel, Grapefruit & Biskuit), perfekte Balance von Frucht & Säure, tiefgründig. Punkte: 1,3 Preis: 18,70 €

3. MALAT (Krems) – Brut Reserve (2006): zarte Apfelnote in der Nase, vitale Perlage, gutes Säurerüst, von Pfirsich, Zitrusfrüchten & Honigmelone geprägtes Aroma, animierend, makellos. Punkte: 1,4 Preis: 17 €

4. STEININGER (Langenlois) – Sauvignon Blanc (2007): subtiler Steinobstduft, feine Hefenote, schöne Perlage, am Gaumen Stachelbeeren, Hollerblüten & Brioche, sortentypisch, elegant. Punkte: 1,5 Preis: 17 €

5. SZIGETI (Gols) – Sauvignon Blanc: Hollerblüten in der Nase, kernig, temperamentvolle Perlage, von Stachelbeeren & weißen Ribiseln geprägtes Aroma, mineralische Note, gute Länge. Punkte: 1,6 Preis: 10,80 €

5. SZIGETI (Gols) – Cuvée Prestige Brut: dezent fruchtiger Duft, feingliedrig, elegante Textur, fa-

cettenreiches Fruchtspektrum mit Birnen- & Melonnennoten, kompakt, gute Balance, makellos. Punkte: 1,6 Preis: 11,60 €

7. ISTENIC (Slowenien) – Prestige Brut Natur (2003): zarte Muskatnase, vitale Perlage, dicht, am Gaumen Steinobst & Biskuit, markanter Holzton, gute Länge. Punkte: 1,7 Preis: 23,60 €

8. SCHLOSS GOBELSBURG (Langenlois) – Brut Reserve: fruchtiger Duft, rassig, von Steinobst & Wiesenkräutern geprägtes Aroma, leichtfüßig prickelnd. Punkte: 1,8 Preis: 15 €

9. MALTESER RITTERORDEN (Mailberg) – Malteser Brut (2007): subtile Frucht in der Nase, zartgliedrige Perlage, schlank, am Gaumen Pfirsich & Zitrus. Punkte: 1,8 Preis: 9 €

10. SZIGETI (Gols) – Grüner Veltliner: Duft nach grünen Äpfeln, vitale Säure, feines „Pfeffer“, rassige Frucht (Wiesenkräuter, Zitrus), unkompliziert. Punkte: 1,9 Preis: 7,50 €

11. WINZER KREMS (Krems) – Cuvée Riesling: fruchtige Nase, schöne Perlage, gute Balance von Frucht und Säure, von Marille & Äpfeln geprägtes Aroma, frisch. Punkte: 2,1 Preis: 6,90 €

12. JAKONCIC (Slowenien) – Carolina (2002): opulent fruchtiger Duft, Power am Gaumen, Stachelbeeren, Birne & Brioche, klar konturiert, lang im Abgang. Punkte: 2,2 Preis: 21 €

Ein Tropfen für besondere Anlässe

Schaumwein. Auf das neue Jahr stoßen die Salzburger durchwegs mit Sekt an. In der Ballsaison fließt der Schampus ebenfalls nicht zu knapp. Bei der Qualität ist der Unterschied größer als beim Preis.

MICHAEL STADLER

Rund 20 Millionen Flaschen Schaumwein werden in Österreich pro Jahr getrunken. Zieht man die von Touristen konsumierten Sekte ab, so bleibt ein jährlicher Pro-Kopf-Verbrauch etwa zwei Flaschen. Um die 60 Prozent davon gehen auf das Konto der Gastronomie, während zwischen 30 und 40 Prozent auf den Lebensmitteleinzelhandel entfallen. Dort dominieren Diskontmarken das Sortiment. Eine solche hatte vor genau einem Jahr für Schlagzeilen gesorgt. Die Jury der Zeitschrift „konsument“ testete eine Reihe von Schaumweinen, und der Mailberger Gutssekt, der bei Hofer für 3,49 Euro pro Flasche angeboten wird, ging als Sieger der Verkostung hervor. Vergleichsweise hochpreisige Winzersekte und französische Champagner landeten zur Überraschung vieler Kenner im geschlagenen Feld.

Die Wein-Redaktion des „Salzburger Woche“ nahm dies zum Anlass eines umfassenden

Schaumwein-Tests. Um ein repräsentatives Ergebnis zu erhalten, wurden die besten Tropfen der österreichischen Spitzenwinzer ebenso verkostet wie diverse Diskont-Marken: selbstverständlich verdeckt.

Große Überraschungen gab es keine. Von den in Österreich so beliebten Prosecci aus dem benachbarten Italien blieben alle schon in der Vorrunde auf der Strecke. Dafür schafften gleich drei Vertreter aus dem Nachbarland Slowenien den Einzug ins Finale. Die Salzburger Weinhandlerin Slavka Fraueneder, die sich auf slowenische Tropfen spezialisiert hat, scheint eine gute Nase für außergewöhnliche Qualitäten zu haben.

Chancenlos blieb der „konsument“-Sieger aus dem Vorjahr. Der Mailberger Gutssekt landete mit Note 3,4 im hinteren Viertel der mehr als 80 verkosteten Flaschen. Dieses Schicksal war auch dem Großteil der Billig-Sekte mit Flaschenpreisen unter sieben Euro beschieden. Zu den Gewinnern zählten



In vielen Häusern wie etwa bei Schlumberger werden Schaumweine nach der „traditionellen Methode“ hergestellt. Bild: Schlumberger



Mit Sekt stoßen die Salzburger auf ein gutes neues Jahr ebenso an wie auf Geburtstage. Bild: SW/ROBERT ZOLLES

bei der Blindverkostung jene Schaumweine, die nach der „traditionellen Methode“ hergestellt sind. Dabei wird der Grundwein von vielen Produzenten mit Zucker sowie Hefe versetzt und danach in Flaschen gefüllt. Nach der zweiten Gärung und einer längeren Lagerung kommt der Tropfen in das Rüttelpult. Durch das Abrütteln – vielfach geschieht dies in Handarbeit – wird die Hefe in den Flaschenhals befördert und anschließend entfernt (degorgiert).

Dieses im Vergleich zur modernen Versetzung aufwändige Verfahren ist auf dem Gaumen spürbar. Zu den Fruchtnoten der Grundweine gesellt sich ein feiner Hefeton, der an Brioche oder Biskuit erinnert und auch an den klassischen Jahrgangschampagnern besonders geschätzt wird. Ein vergleichbares Geschmackserlebnis bieten Österreichs Topsekte, die nach „traditioneller Methode“ hergestellt werden, zu relativ günstigen Preisen, die etwa bei 15 Euro pro Flasche liegen. Für einen Spitzen-Champagner muss in der Regel das Doppelte hin-

geblättert werden. Die Siegerweine der „Salzburger Woche“-Verkostung, der Burgunder Sekt (2006) vom Weingut Steininger in Langenlois und der Brut Rosé vom Weingut Bründlmayer, sind bereits für 17 bzw. 18,70 Euro erhältlich.

„Schaumweine halten den Gaumen frisch.“

Karl Steininger, Winzer

Bei den weißen Schaumweinen österreichischer Herkunft ist es an der Spitze extrem eng. Mit Steininger, Bründlmayer, Szigeti und Malat dürfen sich Salzburger Genießer über vier Produzenten freuen, die sich kontinuierlich auf hohem Niveau bewegen. Dazu kommen aus den Weingütern des Schlosses Gobelsburg und des Malteser Ritterordens immer wieder tolle Sekte. All diese Tropfen werden in unseren Breiten als Aperitif genossen, aber als Speisebegleiter unterschätzt. „Schaumweine halten den Gaumen frisch, bringen eine ge-

wisse Lockerheit ins Spiel. Gerade bei einem mehrgängigen Dinner ist das immer wieder faszinierend“, so Karl Steininger, einer der Pioniere der neuen österreichischen Schaumweinszene. Er zählt mit den Brüdern Szigeti zu jenen Produzenten, die ein breites Sortiment an reinsortigen Sekten im Sortiment haben: vom Grünen Veltliner über Riesling, Traminer und Muskat Ottonell bis hin zum Sauvignon Blanc. Daraus resultieren Schaumweine mit spezifischer Sortentypizität, die in einem mehrgängigen Menü für nuancenreiche Abwechslung sorgt.

Noch zählt ein komplettes Abendessen mit Sektbegleitung zu den sehr seltenen Ausnahmen. Angestoßen wird mit Schaumwein zu Festlichkeiten wie Hochzeit, Promotion, Geburtstag oder Jahreswechsel. Besondere Anlässe sind schon ein Grund, einen besonderen Tropfen zu öffnen. Dass damit nicht Sekte für 2,99 Euro vom Diskonter gemeint sind, liegt auf der Hand. Dabei handelt es sich schließlich nur um mit CO₂ versetzte Massenweine.

WEIN *life*

Top-8-Rosé-Sekte

1. BRÜNDLMAYER (Langenlois) – Brut Rosé: verführerisches Zwiebelrosa, feine Himbeernote in der Nase, pikant, animierend, am Gaumen Herzkirschen & Walderdbeeren, zartgliedrig, feine Mineralik. Punkte: 1,4 Preis: 18,70 €

2. MALAT (Krems) – Brut Rosé Reserve: zarter Biskuitduft, fein ziselierte Perlage, elegante Textur, von Himbeeren & Äpfeln geprägtes Aroma. Punkte: 1,5 Preis: 17 €

3. ISTENIC (Slowenien) – Gourmet Rosé: subtile Erdbeernote in der Nase, pikant, feine Perlage, facettenreiches Fruchtspektrum mit Fragolino-Noten, kompakt, gute Säure. Punkte: 1,6 Preis: 16,90 €

4. SCHLOSS HALBTURN (Koenigsegg) Brut Rosé (2005): feiner Zitrusduft, temperamentvoll, Pfirsich, Biskuit & Beeren, guter Trinkfluss. Punkte: 1,6 Preis: 18 €

5. ROGER BRUN (Champagne) – Brut Rosé (2004): ein Champagner als „Pirat“ in der Verkostung, subtiles Biskuit in der Nase, facettenreiches von Beeren dominiertes Fruchtspektrum, schöne Perlage. Punkte: 1,7 Preis: 17 €

6. REITERER (Wies) – Schilcher Sekt: einladender Beerenduft, vitale Perlage, am Gaumen Erdbeeren, Ribisel & Zitrusfrüchte, sortentypisch. Punkte: 1,9 Preis: 10,90 €

7. SZIGETI (Gols) – Brut Rosé: zarte Himbeernote in der Nase, dezente Säure, gute Balance, fruchtbetont (Erdbeeren & Äpfel), kompakt, unkompliziert. Punkte: 2,1 Preis: 11,40 €

8. NITNAUS (Gols) – Frizzante Rosé: fruchtiger „Brause-Duft“, animierend, Kirsche & Himbeere, schlank, frisch. Punkte: 2,5 Preis: 5 €