

Das ganz feine Mousseux

Das Champagner-Fachgeschäft „Perlage“ in Wien-Wieden bietet 300 Positionen von 40 verschiedenen Erzeugern an. Inhaber Othmar Eugl offeriert zum gesteigerten Genuss auch erlesene Glaskultur.

Während mittlerweile viele Weinfreunde für edle Weiß- und Rotweine passende Gläser verfügbar haben, ist nach wie vor zu beobachten, dass in vielen Haushalten keine adäquaten Gläser für Schaumweine vorhanden sind. Wie ein Vergleichstest im „Perlage“ nun ganz eindeutig zeigte, macht es einen großen Unterschied, ob prickelnde Kreszenzen aus einer handelsüblichen 0-8-15-Flöte oder aus einem guten Champagnerglas konsumiert werden.

Das beharrliche Festhalten an der Sekt- oder Champagnerflöte mag auch psychologische Ursachen haben. Zum einen scheint die Fragilität solcher Gläser die Fragilität des Mousseux von Schaumweinen bestens widerzuspiegeln und zum anderen wirken diese zarten Gläschen auch recht feierlich. Schließlich werden Champagner oder edle Winzersekte oft bei besonders feierlichen Anlässen konsumiert.

Schon vor rund fünfzehn Jahren sagte mir ein bekannter, mittlerweile im Ruhestand befindlicher Wiener „Weinpapst“, dass er solche „Flöten“ für gute Schaumweine schlichtweg ablehne. In der gehobenen Gastronomie konnte ich mehrfach beobachten, dass er sich anstelle der beiseite geschobenen Sektflöte den Champus in einem Chardonnayglas servieren ließ.

Bei dem vor einer Woche stattgefundenen Vergleichstest, bei dem außer „Perlage“-Inhaber Othmar Eugl und mir auch Viktor Siegl, Verkostungschef der österreichischen Weinzeitschrift *Vinaria*, teilgenommen hatte, wurde eine übliche (durchaus gehobene) Champagnerflöte dem handgemachten Champagnerkelch aus der Serie Unity SensisPlus von Eisch gegenübergestellt. Zum Vergleich wurden Champagner in unterschiedlichen Preisklassen, und zwar im Segment zwischen 30 und 190 Euro, eingeschenkt. In allen Fällen erwies sich das Eisch-Glas als wesentlich vorteilhafter. Zwar zeigte sich das Aroma bei der Flöte in der Nase etwas offensiver, jedoch verhalf der Eisch-

Kelch in jedem Fall zu einem gesteigerten Gaumenerlebnis: Der Champagner wurde von den Testern übereinstimmend als nuancierter, cremiger und mit feinerem Mousseux ausgestattet empfunden. Der gereifte 1995er Drappier wirkte zudem viel jugendlicher als in der Flöte. Beim vergleichsweise „einfachsten“ Champagner von Legras & Haas (33 Euro) war der Unterschied bemerkenswerterweise ganz besonders spürbar; hier ergab sich im Eisch-Kelch eine reichlich elegantere Perlage.

Zu seinem handwerklich erzeugten Champagner-Glas Unity SensisPlus vermerkt Eberhard Eisch von der Glashütte Eisch im deutschen Ort Frauenau: „Bei der Konzeption wurde darauf geachtet, dass das im Vergleich zur Flöte breitere Glas mehr Aromen freizusetzen in der Lage ist, denn gute Schaumweine brauchen zur Entfaltung entsprechenden Raum“. Im Unterschied zu dem von dem erwähnten Wiener Weinpapst verwendeten Chardonnayglas befindet sich in Eischs Champagnerglas ein mit einem Diamanten im Inneren des Kelchs angebrachter Moussierpunkt, dessen raue Oberfläche dafür sorgt, dass die Kohlensäure zerfällt und permanent nach oben prickelt. Das im Übrigen auch formschöne Glas sorgt durch seine Dünnwandigkeit für eine gute Haptik und ein angenehmes Lippengefühl. Es wird im „Perlage“ um 44 Euro pro Stück angeboten und ist in dekorativer Geschenkkröhre auch einzeln zu haben.

Eugl hat in seinem Geschäft, in dem auch degustiert und konsumiert werden kann, zwar auch diverse Produkte aus Champagnerhäusern im Sortiment, jedoch führt er vor allem Winzerchampagner (zum Teil von sehr kleinen, feinen Erzeugern), die in viel höherem Maße Terroir und Jahrgang verspüren lassen als die Produkte der meisten Champagnerhäuser. Noch vor 20 Jahren waren Winzerchampagner hierzulande kaum bekannt. In den vergangenen Jahrzehnten hat sich ein Trend abgezeichnet, dass viele Erzeuger ihre Trauben nicht mehr an die großen Champagnerhäuser abzuliefern willens waren, sondern selber in die





Reichliches Angebot an Winzer-Champagner: Perlage, 1040 Wien, Schleifmühlgasse 1. Fotos: Johann Werfring

Champagnerproduktion eingestiegen sind, teils mit beachtlichen Erfolgen. Eugl hat sein Sortiment im Wesentlichen auf diese Winzer ausgerichtet. Eine Reihe der von ihm vertretenen Erzeuger wirtschaftet biologisch, etwa Pascal Diquet, oder sogar nach Demeter-Richtlinien wie Fleury oder Françoise Bedel.

Im Perlage sind Kreszenzen auch in gereiften Jahrgängen vorhanden. Entgegen der landläufigen Meinung sind Schaumweine, die eine gute Qualität aufweisen und bis zu neun Jahre auf der Hefe liegen, durchaus lagerfähig, insbesondere dann, wenn sie in größeren Gebinden aufbewahrt werden. Eugl hat insgesamt 56 verschiedene Positionen in Magnums respektive Doppelmagnums („Jeroboom“) vorrätig, die er auch gekühlt ausliefert.

Nachstehend die Verkostungsnotizen zu den beim Test im „Perlage“ aus dem Eisch-Glas konsumierten Champagnern:

1995 Drappier Carte d'Or (Magnum: 179 Euro)

Salzig-nussig, tiefe Orangenfrucht, herzhaft und druckvoll, saftig, feinkörnig, schön trocken, feiner Säurebogen, prickelnd frisch, nach wie vor sehr lebhaft – wirkt wie „zeitlos“!

2004 Charles Heidsieck Blanc des Millenaires (189 Euro)

Bergamotte, Lorbeerblatt, kühl, zupackend, nervig, weißfleischiges Fruchtspiel, Birnenfrucht, ausgesprochen cremig, dicht, juvenil, integrierter Restzucker, großartige Länge (= Nachfolger des legendären 1995ers).

Legras & Haas Tradition (33 Euro)

Frisch, schneidig, Brioche, etwas Pfirsich, schlanke Textur,

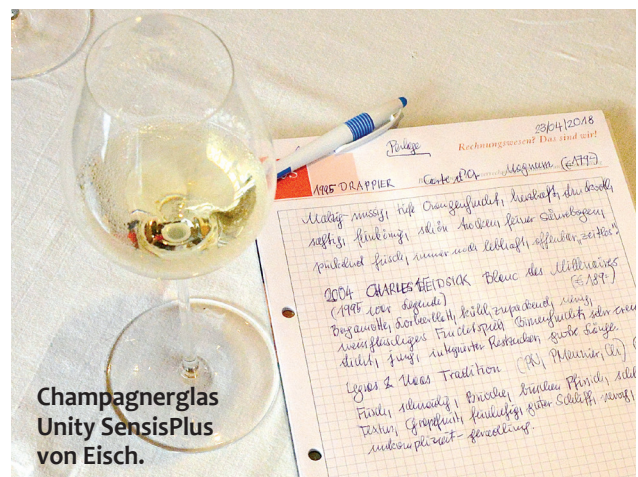
Grapefruit, feinhefig, guter Schliff, nervig, unkompliziert und geradlinig.

2011 Veuve Fourny Monts des Vertus Blanc de blancs (60 Euro)

Elegantes Bukett, glockenklar wie ein Bergquell, helle Fruchtnuancen, sehr feine Linie, Limette, Biskuit, präzise definiert, erst ganz am Beginn der Entwicklung, balanciert, sehr trocken.

2008 Paul Bara Spécial Club Grand Cru (78 Euro)

Himbeere pur, feine Linien, satter Schmelz, sehr dicht, toller Jahrgang, extrem frisch, elegant, schneidig, salzige Untertöne, noch sehr rassige Säure, gutes Potenzial. ┘



Champagnerglas Unity SensisPlus von Eisch.