



Die Top-50 der Schaumweine: Der große KULINARIKER Test 2016

Geschrieben von [Michael Schabacker](#) 21/12/2016 Kategorie **National** Schriftgröße Q Q

Alle Jahre wieder... steht der KULINARIKER-Schaumweintest auf der Agenda. Wir präsentieren: Die Top-50!

Die Regeln:

1. Alle Weine sollten aktuell ohne größere Probleme im Fachhandel oder einem Onlineshop zu beziehen sein.
2. Es wird "Blind" verkostet. Alle Flaschen sind einheitlich gekühlt, werden in einem Nebenraum in die entsprechenden Gläser gefüllt und landen dann bei den Testern.
3. Grundlage ist das Fünf-Punkte-Schema (0: stark fehlerhaft; 5: grandios), bei dem die Kriterien Geruch, Geschmack und Harmonie zu bewerten sind.
4. Jeder Schaumwein wird einzeln verkostet, einzeln bewertet und die Bewertungsbögen vor der nächsten Runde eingesammelt. Sonderpunkte konnten bei besonders geschätzten Kandidaten vergeben werden.
5. Es gilt, in sechs Disziplinen ("Prickelnde Empfehlung", "La vie en rose (Rosé Champagne)", "Perfender Paukenschlag", "Perlen vor die Säue" (exzellentes Preis-Leistungs-Verhältnis), "Best outside Champagne (White)" und "Best outside Champagne (Rosé)") die besten Schaumweine herauszufinden.

Die Verkostungsergebnisse im Schnelldurchlauf:

"Prickelnde Empfehlung"

1. Champagne Pommery Cuvée Louise 1999 (100 Euro) **★★★★**
2. Champagne Deutz Blanc de Blancs 2009 (75 Euro) **★★★★**
3. Champagne Louis Roederer Vintage 2009 (58 Euro) **★★★**
4. De Saint Galle Orpale 2002 (89 Euro)
5. Champagne Duval-Leroy Blanc de Blancs Millésime 2006 Prestige (50 Euro)
6. Champagne Alfred Gratien Brut Millésimé 2000 (50 Euro)
7. Champagne André Roger Millésime 2009 Brut (45 Euro)
8. Champagne Vranken Diamant Brut (45 Euro)
9. Piper-Heidsieck 2006 Vintage Brut (45 Euro)
10. De Saint Galle Extra Brut Blanc de Blancs (38 Euro)

"La vie en rose" (Rosé Champagne)

1. Champagne Duval-Leroy Femme Rosé de Saignée 2007 (125 Euro) **★★★★**
2. Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut (69 Euro) **★★★**
3. Champagne Deutz Rosé (50 Euro) **★★**
4. Alfred Gratien Cuvée Paradis Rosé Brut (70 Euro)
5. Champagne Louis Roederer Rosé Brut 2011 (57 Euro)
6. Champagne Monmarthe Brut Rose (38 Euro)
7. Champagne Devaux Cuvée Rosée (30 Euro)
8. Piper-Heidsieck Champagner Rosé Sauvage Brut (37 Euro)
9. Champagne de Castelnau Rosé Brut (30 Euro)
10. Champagne André Roger Grand Cru Vieilles Vignes Rosé (35 Euro)

"Perfender Paukenschlag"

1. Champagne Moët & Chandon Réserve Impérial Brut (40 Euro) **★★★★**
2. Laurent-Perrier Brut (39 Euro) **★★★**
3. Champagne Delamotte Blanc de Blancs (42 Euro) **★★**
4. Piper-Heidsieck Cuvée Sublime (37 Euro)
5. De Saint Galle Brut Blanc de Blancs (36 Euro)
6. Champagne Louis Roederer Brut Premier (35 Euro)
7. Vranken Demoiselle Brut Grande Cuvée (30 Euro)
8. Champagne André Roger Grande Réserve Grand Cru (38 Euro)
9. Champagne Devaux Blanc de Noirs Brut (35 Euro)
10. Perrier Jout Grand Brut Champagner (35 Euro)

"Perlen vor die Säue" (exzellentes Preis-Leistungs-Verhältnis)

1. Champagne Deutz Brut Classic (35 Euro) **★★★★**
2. Champagne Drappier Carte D'Or (24 Euro) **★★★**
3. Champagne Monmarthe Brut Privilege (35 Euro) **★★**
4. Champagne Monmarthe Brut (32 Euro)
5. Champagne de Castelnau Réserve Brut (20 Euro)
6. Champagne de Castelnau Brut (25 Euro)
7. Champagne Alfred Gratien Brut (28 Euro)
8. Champagne Devaux Grande Réserve Brut (25 Euro)

"Best outside Champagne (White)"

1. Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2005 (68 Euro) **★★★★**
2. Conte Vistarino 1865 (20 Euro) **★★★**
3. Franciacorta Mosnel EBB 2011 (35 Euro) **★★**
4. Ferrari Perlé 2009 (27 Euro)
5. Alois Kiefer Pinot Brut 2013 (15 Euro)
6. Ferrari Brut (19 Euro)
7. Conte Vistarino Pinot Nero Blanc de Noir Brut (10 Euro)
8. 2014 Riesling Sekt Brut (15 Euro)

"Best outside Champagne (Rosé)"

1. Franciacorta Mosnel Parosé 2011 (35 Euro) **★★★★**
2. Conte Vistarino Saignée della Rocca Crusée (20 Euro) **★★★**
3. Conte Vistarino Pinot Nero Rosé Brut (10 Euro) **★★**

"Überraschungsgast im Glas"

1. Pommery Sur Glace Royal Blue Sky (45 Euro) **★**

Legende:

- ★★★★ = Platz 1. in der jeweiligen Kategorie
- ★★★ = Platz 2. in der jeweiligen Kategorie
- ★★ = Platz 3. in der jeweiligen Kategorie
- ★ = Auszeichnung als "Ausreisser im Test"

Nach den ersten drei Plätzen folgen die Testkandidaten, die absteigend weniger Punkte erreicht haben.

Die Bewertungen und Preise:

Champagner (weiß)

Champagne Monmarthe Brut Privilege

50 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay wurden bei diesem schönen Brut Privilege von Monmarthe eingesetzt. Und das äußerst erfolgreich: Eine feine Perlage umschmeichelt den Gaumen, 4,5 g/l Säure bei 12 Prozent Alkohol. Ein rundes Produkt, ein Champagner für viele Gelegenheiten: Vorspeise oder Meeresfrüchte sind hier sicher passend. Ein Champagner, der durch Finesse, leichte Fruchtigkeit und Frische besticht. Gerade mal aus 27 Hektar besteht das Weingut in Ludes, dessen Produkte über Interpartner / Norderstedt zu beziehen sind. Preis: mehr als akzeptable 35 Euro.

Vranken Demoiselle Brut Grande Cuvée

Mit dem Réserve kommt ein Vranken-Produkt in das Testfeld geflattert, das 12 Prozent Alkohol und 80 Prozent Chardonnay beheimatet (Rest: Pinot Noir und Pinot Meunier). Dieser Champagner entwickelt sich sofort mit einer Nase zwischen Zitrus, frischem Apfel und einer Hefefrische. Auszeichnungen: IWC 2014: Bronze, DWWA 2014: Bronze und IWSC 2014: Silber. Dieser blend ist ein zarter und komplexer Alleskönner. Als Starter passt der Demoiselle zu Fingerfood, weißem Fisch oder Trüffelbutter (weißes Brot dazu). Gerne auch zum Dessert: Empfehlung in Richtung Frucht, weiße Schokolade oder pikante Käse. Ein schönes und sehr rundes Produkt. Preislich für etwa 30 Euro auf dem Markt.

Champagne Moët & Chandon Réserve Impérial Brut

Mit dem Réserve Impérial kommt ganz besonderer Champagner in die Kelche. 12 Prozent Alkohol – Pfirsich-, Nektarine- und leichte nussige Aromen verbreiten sich. Das Haus selbst ist seit 1743 bekannt und geschätzt. Kein Wunder, liefern doch etwa 1000 Hektar Rebfläche nicht nur Qualität, sondern auch Quantität. Ein Produkt aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Die Farbe: goldfarbene und Töne vom Bernstein. Schöne klare Reflexe. Weich und frisch im Gaumen. Ist dieser Brut ein schöner Begleiter zu Lobster oder Austern. Als Erweiterung zum Dessert dürfen auch Mandelspeisen oder nussige Sahnesorbets passen. Kategorielesiger. Preislich empfehlenswert 40 Euro!

Pommery Sur Glace Royal Blue Sky

Ein Ausreisser im Testfeld. Na und? Kein Problem. Der Hype der Sommermonate um die Champagner mit Eis und Erdbeere, vielleicht auch mal Johannisbeere und Minze, ist zwar vorbei, aber die Produkte gibt es immer noch. Dieser Sur Glace wurde im Test auch so serviert: mit Eis. Na klar, da wusste jeder, was los ist. Dennoch bekommt der Pommery einen Platz im Test: und das als „Sonderplatz“. Denn der Champagner selbst sehr seidig. Hervoll, komplex, gerne zu Finger-Food, und vor allem: im bauchigen Glas! Hellig im Glas, ein wenig Honig bis Mandel sticht hervor. Davon kann es gerne ein Glas mehr sein, eine Frage! Preis: ca. 45 sonnige Euro. Auch im Winter!

Champagne Monmarthe Brut

Der Brut von Monmarthe kommt aus den 1er Cru-Lagen. Ein klassischer Einstelger, der 40 % Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier, 20 % Chardonnay in sich trägt – ebenso wie sein Rose-Bruder. Mit 11 g/l Zucker bleibt er da unter dessen Werten. Sauer liegt bei etwa 5 g/l, es resultiert ein schönes Säure/Süße-Spiel. Kleingekelten im Bereich helles Fleisch oder Pastete können dazu serviert werden. Ein Starter, das ist er. Also: gerne vor dem Essen – und angestoßen. Bei dem Preis von 32 Euro ein Vergnügen.

Champagne Delamotte Blanc de Blancs

Die Reben dieses Champagner entspringen den Böden um das Dorf Le Mesnil. Das ist schon etwas Besonderes. 100% dieses nussige Aromen verbreiten sich. Das Haus selbst ist seit 1743 bekannt und geschätzt. Kein Wunder, liefern doch etwa 1000 Hektar Rebfläche nicht nur Qualität, sondern auch Quantität. Ein Produkt aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Die Farbe: goldfarbene und Töne vom Bernstein. Schöne klare Reflexe. Weich und frisch im Gaumen. Ist dieser Brut ein schöner Begleiter zu Lobster oder Austern. Als Erweiterung zum Dessert dürfen auch Mandelspeisen oder nussige Sahnesorbets passen. Kategorielesiger. Preislich empfehlenswert 40 Euro!

Pommery Sur Glace Royal Blue Sky

Ein Ausreisser im Testfeld. Na und? Kein Problem. Der Hype der Sommermonate um die Champagner mit Eis und Erdbeere, vielleicht auch mal Johannisbeere und Minze, ist zwar vorbei, aber die Produkte gibt es immer noch. Dieser Sur Glace wurde im Test auch so serviert: mit Eis. Na klar, da wusste jeder, was los ist. Dennoch bekommt der Pommery einen Platz im Test: und das als „Sonderplatz“. Denn der Champagner selbst sehr seidig. Hervoll, komplex, gerne zu Finger-Food, und vor allem: im bauchigen Glas! Hellig im Glas, ein wenig Honig bis Mandel sticht hervor. Davon kann es gerne ein Glas mehr sein, eine Frage! Preis: ca. 45 sonnige Euro. Auch im Winter!

Champagne Monmarthe Brut

Der Brut von Monmarthe kommt aus den 1er Cru-Lagen. Ein klassischer Einstelger, der 40 % Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier, 20 % Chardonnay in sich trägt – ebenso wie sein Rose-Bruder. Mit 11 g/l Zucker bleibt er da unter dessen Werten. Sauer liegt bei etwa 5 g/l, es resultiert ein schönes Säure/Süße-Spiel. Kleingekelten im Bereich helles Fleisch oder Pastete können dazu serviert werden. Ein Starter, das ist er. Also: gerne vor dem Essen – und angestoßen. Bei dem Preis von 32 Euro ein Vergnügen.

Champagne Delamotte Blanc de Blancs

Die Reben dieses Champagner entspringen den Böden um das Dorf Le Mesnil. Das ist schon etwas Besonderes. 100% dieses nussige Aromen verbreiten sich. Das Haus selbst ist seit 1743 bekannt und geschätzt. Kein Wunder, liefern doch etwa 1000 Hektar Rebfläche nicht nur Qualität, sondern auch Quantität. Ein Produkt aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Die Farbe: goldfarbene und Töne vom Bernstein. Schöne klare Reflexe. Weich und frisch im Gaumen. Ist dieser Brut ein schöner Begleiter zu Lobster oder Austern. Als Erweiterung zum Dessert dürfen auch Mandelspeisen oder nussige Sahnesorbets passen. Kategorielesiger. Preislich empfehlenswert 40 Euro!

Pommery Sur Glace Royal Blue Sky

Ein Ausreisser im Testfeld. Na und? Kein Problem. Der Hype der Sommermonate um die Champagner mit Eis und Erdbeere, vielleicht auch mal Johannisbeere und Minze, ist zwar vorbei, aber die Produkte gibt es immer noch. Dieser Sur Glace wurde im Test auch so serviert: mit Eis. Na klar, da wusste jeder, was los ist. Dennoch bekommt der Pommery einen Platz im Test: und das als „Sonderplatz“. Denn der Champagner selbst sehr seidig. Hervoll, komplex, gerne zu Finger-Food, und vor allem: im bauchigen Glas! Hellig im Glas, ein wenig Honig bis Mandel sticht hervor. Davon kann es gerne ein Glas mehr sein, eine Frage! Preis: ca. 45 sonnige Euro. Auch im Winter!

Champagne Monmarthe Brut

Der Brut von Monmarthe kommt aus den 1er Cru-Lagen. Ein klassischer Einstelger, der 40 % Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier, 20 % Chardonnay in sich trägt – ebenso wie sein Rose-Bruder. Mit 11 g/l Zucker bleibt er da unter dessen Werten. Sauer liegt bei etwa 5 g/l, es resultiert ein schönes Säure/Süße-Spiel. Kleingekelten im Bereich helles Fleisch oder Pastete können dazu serviert werden. Ein Starter, das ist er. Also: gerne vor dem Essen – und angestoßen. Bei dem Preis von 32 Euro ein Vergnügen.

Champagne Delamotte Blanc de Blancs

Die Reben dieses Champagner entspringen den Böden um das Dorf Le Mesnil. Das ist schon etwas Besonderes. 100% dieses nussige Aromen verbreiten sich. Das Haus selbst ist seit 1743 bekannt und geschätzt. Kein Wunder, liefern doch etwa 1000 Hektar Rebfläche nicht nur Qualität, sondern auch Quantität. Ein Produkt aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Die Farbe: goldfarbene und Töne vom Bernstein. Schöne klare Reflexe. Weich und frisch im Gaumen. Ist dieser Brut ein schöner Begleiter zu Lobster oder Austern. Als Erweiterung zum Dessert dürfen auch Mandelspeisen oder nussige Sahnesorbets passen. Kategorielesiger. Preislich empfehlenswert 40 Euro!

Pommery Sur Glace Royal Blue Sky

Ein Ausreisser im Testfeld. Na und? Kein Problem. Der Hype der Sommermonate um die Champagner mit Eis und Erdbeere, vielleicht auch mal Johannisbeere und Minze, ist zwar vorbei, aber die Produkte gibt es immer noch. Dieser Sur Glace wurde im Test auch so serviert: mit Eis. Na klar, da wusste jeder, was los ist. Dennoch bekommt der Pommery einen Platz im Test: und das als „Sonderplatz“. Denn der Champagner selbst sehr seidig. Hervoll, komplex, gerne zu Finger-Food, und vor allem: im bauchigen Glas! Hellig im Glas, ein wenig Honig bis Mandel sticht hervor. Davon kann es gerne ein Glas mehr sein, eine Frage! Preis: ca. 45 sonnige Euro. Auch im Winter!

Champagne Monmarthe Brut

Der Brut von Monmarthe kommt aus den 1er Cru-Lagen. Ein klassischer Einstelger, der 40 % Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier, 20 % Chardonnay in sich trägt – ebenso wie sein Rose-Bruder. Mit 11 g/l Zucker bleibt er da unter dessen Werten. Sauer liegt bei etwa 5 g/l, es resultiert ein schönes Säure/Süße-Spiel. Kleingekelten im Bereich helles Fleisch oder Pastete können dazu serviert werden. Ein Starter, das ist er. Also: gerne vor dem Essen – und angestoßen. Bei dem Preis von 32 Euro ein Vergnügen.

Champagne Delamotte Blanc de Blancs

Die Reben dieses Champagner entspringen den Böden um das Dorf Le Mesnil. Das ist schon etwas Besonderes. 100% dieses nussige Aromen verbreiten sich. Das Haus selbst ist seit 1743 bekannt und geschätzt. Kein Wunder, liefern doch etwa 1000 Hektar Rebfläche nicht nur Qualität, sondern auch Quantität. Ein Produkt aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Die Farbe: goldfarbene und Töne vom Bernstein. Schöne klare Reflexe. Weich und frisch im Gaumen. Ist dieser Brut ein schöner Begleiter zu Lobster oder Austern. Als Erweiterung zum Dessert dürfen auch Mandelspeisen oder nussige Sahnesorbets passen. Kategorielesiger. Preislich empfehlenswert 40 Euro!

Pommery Sur Glace Royal Blue Sky

Ein Ausreisser im Testfeld. Na und? Kein Problem. Der Hype der Sommermonate um die Champagner mit Eis und Erdbeere, vielleicht auch mal Johannisbeere und Minze, ist zwar vorbei, aber die Produkte gibt es immer noch. Dieser Sur Glace wurde im Test auch so serviert: mit Eis. Na klar, da wusste jeder, was los ist. Dennoch bekommt der Pommery einen Platz im Test: und das als „Sonderplatz“. Denn der Champagner selbst sehr seidig. Hervoll, komplex, gerne zu Finger-Food, und vor allem: im bauchigen Glas! Hellig im Glas, ein wenig Honig bis Mandel sticht hervor. Davon kann es gerne ein Glas mehr sein, eine Frage! Preis: ca. 45 sonnige Euro. Auch im Winter!

Champagne Monmarthe Brut

Der Brut von Monmarthe kommt aus den 1er Cru-Lagen. Ein klassischer Einstelger, der 40 % Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier, 20 % Chardonnay in sich trägt – ebenso wie sein Rose-Bruder. Mit 11 g/l Zucker bleibt er da unter dessen Werten. Sauer liegt bei etwa 5 g/l, es resultiert ein schönes Säure/Süße-Spiel. Kleingekelten im Bereich helles Fleisch oder Pastete können dazu serviert werden. Ein Starter, das ist er. Also: gerne vor dem Essen – und angestoßen. Bei dem Preis von 32 Euro ein Vergnügen.

Champagne Delamotte Blanc de Blancs

Die Reben dieses Champagner entspringen den Böden um das Dorf Le Mesnil. Das ist schon etwas Besonderes. 100% dieses nussige Aromen verbreiten sich. Das Haus selbst ist seit 1743 bekannt und geschätzt. Kein Wunder, liefern doch etwa 1000 Hektar Rebfläche nicht nur Qualität, sondern auch Quantität. Ein Produkt aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Die Farbe: goldfarbene und Töne vom Bernstein. Schöne klare Reflexe. Weich und frisch im Gaumen. Ist dieser Brut ein schöner Begleiter zu Lobster oder Austern. Als Erweiterung zum Dessert dürfen auch Mandelspeisen oder nussige Sahnesorbets passen. Kategorielesiger. Preislich empfehlenswert 40 Euro!

Pommery Sur Glace Royal Blue Sky

Ein Ausreisser im Testfeld. Na und? Kein Problem. Der Hype der Sommermonate um die Champagner mit Eis und Erdbeere, vielleicht auch mal Johannisbeere und Minze, ist zwar vorbei, aber die Produkte gibt es immer noch. Dieser Sur Glace wurde im Test auch so serviert: mit Eis. Na klar, da wusste jeder, was los ist. Dennoch bekommt der Pommery einen Platz im Test: und das als „Sonderplatz“. Denn der Champagner selbst sehr seidig. Hervoll, komplex, gerne zu Finger-Food, und vor allem: im bauchigen Glas! Hellig im Glas, ein wenig Honig bis Mandel sticht hervor. Davon kann es gerne ein Glas mehr sein, eine Frage! Preis: ca. 45 sonnige Euro. Auch im Winter!

Champagne Monmarthe Brut

Der Brut von Monmarthe kommt aus den 1er Cru-Lagen. Ein klassischer Einstelger, der 40 % Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier, 20 % Chardonnay in sich trägt – ebenso wie sein Rose-Bruder. Mit 11 g/l Zucker bleibt er da unter dessen Werten. Sauer liegt bei etwa 5 g/l, es resultiert ein schönes Säure/Süße-Spiel. Kleingekelten im Bereich helles Fleisch oder Pastete können dazu serviert werden. Ein Starter, das ist er. Also: gerne vor dem Essen – und angestoßen. Bei dem Preis von 32 Euro ein Vergnügen.

Champagne Delamotte Blanc de Blancs

Die Reben dieses Champagner entspringen den Böden um das Dorf Le Mesnil. Das ist schon etwas Besonderes. 100% dieses nussige Aromen verbreiten sich. Das Haus selbst ist seit 1743 bekannt und geschätzt. Kein Wunder, liefern doch etwa 1000 Hektar Rebfläche nicht nur Qualität, sondern auch Quantität. Ein Produkt aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Die Farbe: goldfarbene und Töne vom Bernstein. Schöne klare Reflexe. Weich und frisch im Gaumen. Ist dieser Brut ein schöner Begleiter zu Lobster oder Austern. Als Erweiterung zum Dessert dürfen auch Mandelspeisen oder nussige Sahnesorbets passen. Kategorielesiger. Preislich empfehlenswert 40 Euro!

Pommery Sur Glace Royal Blue Sky

Ein Ausreisser im Testfeld. Na und? Kein Problem. Der Hype der Sommermonate um die Champagner mit Eis und Erdbeere, vielleicht auch mal Johannisbeere und Minze, ist zwar vorbei, aber die Produkte gibt es immer noch. Dieser Sur Glace wurde im Test auch so serviert: mit Eis. Na klar, da wusste jeder, was los ist. Dennoch bekommt der Pommery einen Platz im Test: und das als „Sonderplatz“. Denn der Champagner selbst sehr seidig. Hervoll, komplex, gerne zu Finger-Food, und vor allem: im bauchigen Glas! Hellig im Glas, ein wenig Honig bis Mandel sticht hervor. Davon kann es gerne ein Glas mehr sein, eine Frage! Preis: ca. 45 sonnige Euro. Auch im Winter!

Champagne Monmarthe Brut

Der Brut von Monmarthe kommt aus den 1er Cru-Lagen. Ein klassischer Einstelger, der 40 % Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier, 20 % Chardonnay in sich trägt – ebenso wie sein Rose-Bruder. Mit 11 g/l Zucker bleibt er da unter dessen Werten. Sauer liegt bei etwa 5 g/l, es resultiert ein schönes Säure/Süße-Spiel. Kleingekelten im Bereich helles Fleisch oder Pastete können dazu serviert werden. Ein Starter, das ist er. Also: gerne vor dem Essen – und angestoßen. Bei dem Preis von 32 Euro ein Vergnügen.

Champagne Delamotte Blanc de Blancs

Die Reben dieses Champagner entspringen den Böden um das Dorf Le Mesnil. Das ist schon etwas Besonderes. 100% dieses nussige Aromen verbreiten sich. Das Haus selbst ist seit 1743 bekannt und geschätzt. Kein Wunder, liefern doch etwa 1000 Hektar Rebfläche nicht nur Qualität, sondern auch Quantität. Ein Produkt aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Die Farbe: goldfarbene und Töne vom Bernstein. Schöne klare Reflexe. Weich und frisch im Gaumen. Ist dieser Brut ein schöner Begleiter zu Lobster oder Austern. Als Erweiterung zum Dessert dürfen auch Mandelspeisen oder nussige Sahnesorbets passen. Kategorielesiger. Preislich empfehlenswert 40 Euro!

Pommery Sur Glace Royal Blue Sky

Ein Ausreisser im Testfeld. Na und? Kein Problem. Der Hype der Sommermonate um die Champagner mit Eis und Erdbeere, vielleicht auch mal Johannisbeere und Minze, ist zwar vorbei, aber die Produkte gibt es immer noch. Dieser Sur Glace wurde im Test auch so serviert: mit Eis. Na klar, da wusste jeder, was los ist. Dennoch bekommt der Pommery einen Platz im Test: und das als „Sonderplatz“. Denn der Champagner selbst sehr seidig. Hervoll, komplex, gerne zu Finger-Food, und vor allem: im bauchigen Glas! Hellig im Glas, ein wenig Honig bis Mandel sticht hervor. Davon kann es gerne ein Glas mehr sein, eine Frage! Preis: ca. 45 sonnige Euro. Auch im Winter!

Champagne Monmarthe Brut

Der Brut von Monmarthe kommt aus den 1er Cru-Lagen. Ein klassischer Einstelger, der 40 % Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier, 20 % Chardonnay in sich trägt – ebenso wie sein Rose-Bruder. Mit 11 g/l Zucker bleibt er da unter dessen Werten. Sauer liegt bei etwa 5 g/l, es resultiert ein schönes Säure/Süße-Spiel. Kleingekelten im Bereich helles Fleisch oder Pastete können dazu serviert werden. Ein Starter, das ist er. Also: gerne vor dem Essen – und angestoßen. Bei dem Preis von 32 Euro ein Vergnügen.

Champagne Delamotte Blanc de Blancs

Die Reben dieses Champagner entspringen den Böden um das Dorf Le Mesnil. Das ist schon etwas Besonderes. 100% dieses nussige Aromen verbreiten sich. Das Haus selbst ist seit 1743 bekannt und geschätzt. Kein Wunder, liefern doch etwa 1000 Hektar Rebfläche nicht nur Qualität, sondern auch Quantität. Ein Produkt aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Die Farbe: goldfarbene und Töne vom Bernstein. Schöne klare Reflexe. Weich und frisch im Gaumen. Ist dieser Brut ein schöner Begleiter zu Lobster oder Austern. Als Erweiterung zum Dessert dürfen auch Mandelspeisen oder nussige Sahnesorbets passen. Kategorielesiger. Preislich empfehlenswert 40 Euro!

Pommery Sur Glace Royal Blue Sky

Ein Ausreisser im Testfeld. Na und? Kein Problem. Der Hype der Sommermonate um die Champagner mit Eis und Erdbeere, vielleicht auch mal Johannisbeere und Minze, ist zwar vorbei, aber die Produkte gibt es immer noch. Dieser Sur Glace wurde im Test auch so serviert: mit Eis. Na klar, da wusste jeder, was los ist. Dennoch bekommt der Pommery einen Platz im Test: und das als „Sonderplatz“. Denn der Champagner selbst sehr seidig. Hervoll, komplex, gerne zu Finger-Food, und vor allem: im bauchigen Glas! Hellig im Glas, ein wenig Honig bis Mandel sticht hervor. Davon kann es gerne ein Glas mehr sein, eine Frage! Preis: ca. 45 sonnige Euro. Auch im Winter!

Champagne Monmarthe Brut

Der Brut von Monmarthe kommt aus den 1er Cru-Lagen. Ein klassischer Einstelger, der 40 % Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier, 20 % Chardonnay in sich trägt – ebenso wie sein Rose-Bruder. Mit 11 g/l Zucker bleibt er da unter dessen Werten. Sauer liegt bei etwa 5 g/l, es resultiert ein schönes Säure/Süße-Spiel. Kleingekelten im Bereich helles Fleisch oder Pastete können dazu serviert werden. Ein Starter, das ist er. Also: gerne vor dem Essen – und angestoßen. Bei dem Preis von 32 Euro ein Vergnügen.

Champagne Delamotte Blanc de Blancs

Die Reben dieses Champagner entspringen den Böden um das Dorf Le Mesnil. Das ist schon etwas Besonderes. 100% dieses nussige Aromen verbreiten sich. Das Haus selbst ist seit 1743 bekannt und geschätzt. Kein Wunder, liefern doch etwa 1000 Hektar Rebfläche nicht nur Qualität, sondern auch Quantität. Ein Produkt aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Die Farbe: goldfarbene und Töne vom Bernstein. Schöne klare Reflexe. Weich und frisch im Gaumen. Ist dieser Brut ein schöner Begleiter zu Lobster oder Austern. Als Erweiterung zum Dessert dürfen auch Mandelspeisen oder nussige Sahnesorbets passen. Kategorielesiger. Preislich empfehlenswert 40 Euro!

Pommery Sur Glace Royal Blue Sky

Ein Ausreisser im Testfeld. Na und? Kein Problem. Der Hype der Sommermonate um die Champagner mit Eis und Erdbeere, vielleicht auch mal Johannisbeere und Minze, ist zwar vorbei, aber die Produkte gibt es immer noch. Dieser Sur Glace wurde im Test auch so serviert: mit Eis. Na klar, da wusste jeder, was los ist. Dennoch bekommt der Pommery einen Platz im Test: und das als „Sonderplatz“. Denn der Champagner selbst sehr seidig. Hervoll, komplex, gerne zu Finger-Food, und vor allem: im bauchigen Glas! Hellig im Glas, ein wenig Honig bis Mandel sticht hervor. Davon kann es gerne ein Glas mehr sein, eine Frage! Preis: ca. 45 sonnige Euro. Auch im Winter!

Champagne Monmarthe Brut

Der Brut von Monmarthe kommt aus den 1er Cru-Lagen. Ein klassischer Einstelger, der 40 % Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier, 20 % Chardonnay in sich trägt – ebenso wie sein Rose-Bruder. Mit 11 g/l Zucker bleibt er da unter dessen Werten. Sauer liegt bei etwa 5 g/l, es resultiert ein schönes Säure/Süße-Spiel. Kleingekelten im Bereich helles Fleisch oder Pastete können dazu serviert werden. Ein Starter, das ist er. Also: gerne vor dem Essen – und angestoßen. Bei dem Preis von 32 Euro ein Vergnügen.

Champagne Delamotte Blanc de Blancs

Die Reben dieses Champagner entspringen den Böden um das Dorf Le Mesnil. Das ist schon etwas Besonderes. 100% dieses nussige Aromen verbreiten sich. Das Haus selbst ist seit 1743 bekannt und geschätzt. Kein Wunder, liefern doch etwa 1000 Hektar Rebfläche nicht nur Qualität, sondern auch Quantität. Ein Produkt aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Die Farbe: goldfarbene und Töne vom Bernstein. Schöne klare Reflexe. Weich und frisch im Gaumen. Ist dieser Brut ein schöner Begleiter zu Lobster oder Austern. Als Erweiterung zum Dessert dürfen auch Mandelspeisen oder nussige Sahnesorbets passen. Kategorielesiger. Preislich empfehlenswert 40 Euro!

Pommery Sur Glace Royal Blue Sky

Ein Ausreisser im Testfeld. Na und? Kein Problem. Der Hype der Sommermonate um die Champagner mit Eis und Erdbeere, vielleicht auch mal Johannisbeere und Minze, ist zwar vorbei, aber die Produkte gibt es immer noch. Dieser Sur Glace wurde im Test auch so serviert: mit Eis. Na klar, da wusste jeder, was los ist. Dennoch bekommt der Pommery einen Platz im Test: und das als „Sonderplatz“. Denn der Champagner selbst sehr seidig. Hervoll, komplex, gerne zu Finger-Food, und vor allem: im bauchigen Glas! Hellig im Glas, ein wenig Honig bis Mandel sticht hervor. Davon kann es gerne ein Glas mehr sein, eine Frage! Preis: ca. 45 sonnige Euro. Auch im Winter!

Champagne Monmarthe Brut

Der Brut von Monmarthe kommt aus den 1er Cru-Lagen. Ein klassischer Einstelger, der 40 % Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier, 20 % Chardonnay in sich trägt – ebenso wie sein Rose-Bruder. Mit 11 g/l Zucker bleibt er da unter dessen Werten. Sauer liegt bei etwa 5 g/l, es resultiert ein schönes Säure/Süße-Spiel. Kleingekelten im Bereich helles Fleisch oder Pastete können dazu serviert werden. Ein Starter, das ist er. Also: gerne vor dem Essen – und angestoßen. Bei dem Preis von 32 Euro ein Vergnügen.

Champagne Delamotte Blanc de Blancs

Die Reben dieses Champagner entspringen den Böden um das Dorf Le Mesnil. Das ist schon etwas Besonderes. 100% dieses nussige Aromen verbreiten sich. Das Haus selbst ist seit 1743 bekannt und geschätzt. Kein Wunder, liefern doch etwa 1000 Hektar Rebfläche nicht nur Qualität, sondern auch Quantität. Ein Produkt aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Die Farbe: goldfarbene und Töne vom Bernstein. Schöne klare Reflexe. Weich und frisch im Gaumen. Ist dieser Brut ein schöner Begleiter zu Lobster oder Austern. Als Erweiterung zum Dessert dürfen auch Mandelspeisen oder nussige Sahnesorbets passen. Kategorielesiger. Preislich empfehlenswert 40 Euro!

Pommery Sur Glace Royal Blue Sky

Ein Ausreisser im Testfeld. Na und? Kein Problem. Der Hype der Sommermonate um die Champagner mit Eis und Erdbeere, vielleicht auch mal Johannisbeere und Minze, ist zwar vorbei, aber die Produkte gibt es immer noch. Dieser Sur Glace wurde im Test auch so serviert: mit Eis. Na klar, da wusste jeder, was los ist. Dennoch bekommt der Pommery einen Platz im Test: und das als „Sonderplatz“. Denn der Champagner selbst sehr seidig. Hervoll, komplex, gerne zu Finger-Food, und vor allem: im bauchigen Glas! Hellig im Glas, ein wenig Honig bis Mandel sticht hervor. Davon kann es gerne ein Glas mehr sein, eine Frage! Preis: ca. 45 sonnige Euro. Auch im Winter!