

Weintipp

Philipp Schwander

schreibt alternierend mit Paul Imhof über Wein und Winzer und stellt interessante Tropfen vor.



Die besten Champagner aus dem Warenhaus

Die kommenden Festtage sind Champagnerzeit. Wir haben kürzlich bei einigen Grossanbietern eine Auswahl der gängigsten Marken sowie ein paar Billigchampagner eingekauft und blind verkostet. Diese Billigchampagner sind häufig am kleingeschriebenen Kürzel «M. A.» auf dem Etikett erkennbar und werden - wie der Coop-Champagner Charles Bertin - bei verschiedenen Anbietern eingekauft und unter einer Fantasiemarke angeboten.

Einige dieser Produzenten offerieren dem Grosshandel aufgrund der schlechten wirtschaftlichen Lage Champagner bereits für 6 bis 7 Euro pro Flasche, obwohl sie alleine für die Trauben rund 5 Euro pro Flasche bezahlen müssen!

Die Qualität dieser Dumpingangebote ist sehr unterschiedlich. Man kann gelungene Partien finden, oft aber enttäuschen sie. Die Frage, ob es sich lohnt, einen dieser billigen Champagner zu kaufen, kann deshalb eindeutig beantwortet werden: In den meisten Fällen nicht! Bei einem hochwertigen Prosecco oder Crémant erhält man zu einem ähnlichen Preis fast immer eine viel bessere Qualität.

Überraschend gut schnitt Pommery ab. Das Haus verfügt über hochwertige Lager und benötigt dringend Kapital, weshalb günstig verkauft wird. Die beiden Billigmarken von Denner behaupteten sich erfreulich und landeten im unteren Mittelfeld, sind aber deutlich preiswerter als manch bekannter Champagner.

Enttäuschend präsentierte sich dagegen Veuve-Clicquot, der zum LVMH-Konzern gehört. Ob die ehrgeizigen Pläne, die Produktion des LVMH-Champagners Dom Pérignon zu verdreifachen, dazu führten, dass Clicquot stiefmütterlich behandelt wird?

Schwanders Rangliste

- 1. Louis Roederer brut Premier,** Globus, 57 Fr. (17,4 Punkte). Voll, klassisch, nussige Note, erfreuliche Komplexität.
- 2. Pommery brut Apanage,** Mövenpick, 54 Fr. (17,1). Trockener, eleganter Champagner mit viel Finesse.
- 3. Pol Roger brut Réserve,** Mövenpick, 48 Fr. (17,0). Kultiviert und ausgewogen, ideal zum Apéro.
- 4. Pommery brut Royal,** Coop, 34.90 Fr. (16,7). Verführerisch! Milder als der Pommery Apanage. Attraktiver Preis!
- 5. Frédéric Maletrez brut Réserve 1er Cru,** Mövenpick, 39 Fr. (16,6). Kräftig, nicht allzu trocken, gefällt.
- 6. Moët & Chandon brut Impérial,** Manor, 36.90 Fr. (16,0). Frisch, trockener als erwartet, sehr ok!
- 7. Mumm Cordon Rouge brut,** Manor, 37.90 Fr. (15,5). Etwas süssliche Frucht im Bouquet, sonst geschmeidig. Besser als erwartet!
- 8. Perrier-Jouët Grand brut,** Globus, 59 Fr. (15,2). Nussig, reichhaltig, erste Reifetöne. Zu teuer!
- 9. Laurent-Perrier brut L.-P.,** Manor, 39.90 Fr. (14,7). Markant, kräftig, wenig Charme.
- 10. Pol Simon brut,** Denner, 23.95 Fr. (14,6). Leicht, etwas zitronig, i. O. Preis-Leistungs-Sieger!
- 11. Colligny brut,** Denner, 22.95 Fr. (14,4). Ähnlich wie 10, ein wenig schwächer, attraktiv im Preis!
- 12. Veuve-Clicquot brut Carte jaune,** Manor, 42.90 Fr. (13,9). Die Enttäuschung, grobschlächtig, eckig.
- 13. Arlaux brut Grande Cuvée,** 1er Cru, Mövenpick, 58 Fr. (13,9). Voll, üppig, hefig, im Abgang starke Alterstöne.
- 14. De Montpervier brut,** Aldi Suisse, 17.95 Fr. (13,7). Sehr süss, untypisch.
- 15. Piper-Heidsieck brut,** Mövenpick, 39.50 Fr. (13,3). Überlagert, ohne Glanz. Nicht verwechseln mit dem sehr guten Haus Charles Heidsieck.
- 16. Charles Bertin brut,** Coop, 16.45 Fr. (12,9). Das Schlusslicht: süss wie ein Fruchtcocktail, nur für Rimuss-Trinker.