



BETTY/ISTOCK

Prost: Einen guten Schweizer Schaumwein gibts für knapp 12 Franken

Guter Schweizer Schampus

Schweizer Schaumweine sind eine Alternative zum französischen Champagner oder zum italienischen Prosecco. In einer Degustation von Produkten der Grossverteiler schnitten zwei Schaumweine sehr gut ab.

Hersteller von Schweizer Schaumweinen dürfen diese nicht als «Champagner» bezeichnen. Diese Anschrift ist Schaumweinen aus der Champagne vorbehalten, einer Region im Nordosten von Frankreich. Laut dem Bundesamt für Landwirtschaft wurden im letzten Jahr über eine halbe Million Liter Schweizer Schaumwein getrunken.

«Bon à Savoir», die Westschweizer Partnerzeitschrift des K-Tipp, liess insgesamt neun Schweizer Schaumweine der Kategorie «brut» von drei Fachleuten blind degustieren. Das heisst: Die Experten wussten nicht, dass es sich um Schweizer Schaumweine handelt und welche Produkte im Glas waren.

Die Jury bewertete die Schaumweine auf einer Skala von 0 bis 20. Resultat: Je zwei Produkte schnitten sehr gut und gut ab. Den ersten Platz belegte der «Brut Millésimé Jacques Germanier» von der Cave du Tunnel im Wallis. Die Jury lobte bei diesem Brut den Charakter sowie die Ausgewogenheit, die an einen Champagner erinnere.

Der Sieger der Degustation wird aus der Rebsorte Chardonnay nach der traditionellen Herstellungsmethode für Schaumwein produziert, der sogenannten Champenoise. Dabei gärt der Wein in der Flasche durch Hefe und Zucker ein zweites Mal. So entsteht die Kohlensäure, die für das Sprudeln verantwortlich ist.

Diese Methode verwendet auch das Neuenburger Haus Mauler für die Herstellung seines «Cordon Or». Dieser erreichte aber nur eine genügende Bewertung. Die meisten anderen Schaumweine gären in einem Tank. Diese Tankmethode wird beispielsweise auch für Prosecco angewendet und ist schneller als die Champenoise-Methode.

Der günstigste der guten Schaumweine belegte mit 14,7 Punkten den dritten Platz: der Walliser «Mousseux Cave du Tunnel», bei Aligro gekauft für Fr. 11.50. Der teuerste Schaumwein landete mit 12,8 Punkten auf dem letzten Platz: der Zürcher «Truttiker Pinot Blanc Brut» von Niklaus

Zahner, den es bei Globus für 25 Franken gibt. Jocelyn Daloz/Geneviève Comby

Teuerster Schampus fällt ab

Sehr gute Schaumweine: ■ **Brut Millésimé 2018 Jacques Germanier Cave du Tunnel, Wallis** (Fr. 22.80, Bild, eingekauft bei Aligro, erhältlich auch bei Coop und Manor.ch)



Genügend: ■ **Cordon Or Mauler, Neuenburg** (Fr. 16.95, Coop) ■ **Strada Millésimé 2021 Strada Weinkellerei, Schaffhausen** (Fr. 14.90, Manor.ch)

Genügend: ■ **P'tites Bulles Cave de la Côte, Waadt** (Fr. 15.50, Coop, auch bei Migros.ch)

Genügend: ■ **Le Mousseux Cave du Tunnel, Wallis** (Fr. 11.50, Aligro, auch bei Manor.ch) ■ **Baccarat Blanc de Blancs, Cave de Genève** (Fr. 14.95, Coop)

Je nach Zuckergehalt «brut», «demi-sec» oder «sec»

Ein Schaumwein mit der Bezeichnung «brut» enthält weniger als 12 Gramm Zucker pro Liter. Eine Flasche mit dem Prädikat «sec» enthält mehr davon, nämlich zwischen 17 und 32 g/l. Bei einem «demi-sec» sind es zwischen 32 und 50 g/l. Ist

der Zuckergehalt höher, spricht man von einem Süsswein. Der Begriff Jahrgangsw Wein bedeutet, dass der Wein aus den Trauben einer einzigen Ernte hergestellt wurde, während der Standardwein eine Mischung aus mehreren Jahrgängen ist.