

Degustiert



Brut Nature

Weniger ist manchmal mehr: Zu Weihnachten präsentieren wir Ihnen 17 Schaumweine ohne Dosage, also mit null Zusatz von Zucker, die Königsdisziplin in Sachen Champagner & Co. So wird's ein prickelndes Fest!

Für Puristen

Wahre Geschichte: Mein Freund, Nachbar und bester Weinpakete-Annehmer von allen erkundigte sich eines Tages nach dem Verlauf dieser Degustation und fragte dabei unvorsichtigerweise: «Gibt's im Bereich Brut Nature ausser Champagner überhaupt was richtig Gutes?» Challenge accepted. Ich habe mir natürlich einen Spass draus gemacht, ihm bei unseren wöchentlichen Abendessen einen Nicht-Champagner nach dem anderen unterzujubeln. Aus Spanien und Österreich, dem Baskenland und Südafrika, alle ohne Dosage, jeder einzelne ein Hit. Am Ende war er nicht nur für die gute Sache beschwipst, sondern auch überzeugt.

Seine Frage aber ist durchaus berechtigt. Die allermeisten Schaumweine bekommen ganz am Ende des Herstellungsprozesses zur Abrundung eine kleine Menge Zucker, die sogenannte Dosage. Verzichtet man darauf, spricht man von Brut Nature, Zéro Dosage oder Non Dosé. Und obwohl es sich nur um ein paar Gramm handelt (ein Brut, die gängigste Schaumweinkategorie, enthält maximal zwölf Gramm Zucker pro Liter), hat der Zucker doch eine spürbare Wirkung. Er glättet Ecken, Kanten und Säurespitzen und sorgt für Harmonie und Trinkigkeit.

Das alles muss ein Brut Nature ohne fremde Hilfe liefern – ganz hohe Schule also. Dafür braucht es zuallererst perfekt reife und gesunde Trauben. Ausserdem liegen die Weine oft besonders lang auf der Hefe, und/oder die Grundweine werden im Holzfass ausgebaut. Beides resultiert in mehr Fülle und Komplexität. Dennoch: Am Ende des Tages kann ein Brut Nature nicht viel verstecken. Und genau das macht den Reiz dieses Weintyps aus. Es sind Tropfen für Puristen, kompromisslos und ungeschminkt, der ehrlichste Ausdruck ihres Terroirs. Mit anderen Worten: nicht unbedingt Weine für jedermann, doch ich finde, jeder Weinfan sollte sie mal probiert haben. Auf den folgenden Seiten finden Sie meine Favoriten, von krachend-knochentrocken bis fruchtigfüllig. Wie die Natur sie geschaffen hat.



**Die Autorin:
Britta Wiegelmann**

ILLUSTRATION: HENNING BRUER

Journalistin und Weinexpertin, ausgebildet an der Uni Bordeaux. Nach Etappen als Chefredaktorin der Zeitschrift «Vinum» und des «Gault & Millau Weinguide Deutschland» tut sie für marmite nun das, was sie am meisten liebt: ihre schönsten Weinentdeckungen teilen! Britta lebt in Zürich und Bordeaux.



Instant Nature

Maurice Grumier, Champagne (F)

Grosse Liebe

Ein echter Coup de Cœur! Schon letztes Jahr zur gleichen Zeit wickelte mich in dieser Rubrik ein Champagner von Maurice Grumier um den Finger. Dieses Jahr flammt die Liebe wieder auf. Was für ein hinreissender Wein, dieser Instant Nature! Die Nase kitzelt er mit Zitrone und Mandarine, er verströmt den Duft von warmem Buttergebäck, am Gaumen ist er schlank und mineralisch, aber auch sonnig und rund, glänzt mit seidiger Perlage und Saft, Saft, Saft. 40 Prozent der Assemblage stammen aus einer Réserve Perpétuelle aus dem Jahr 2005, ein bisschen Holz ist im Spiel, und er reift vier bis fünf Jahre auf der Hefe. Obwohl zu je einem Drittel aus Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier gekeltert, hat er die Seele eines Blanc de Blancs. Ein echtes Schätzchen.

the-champagne.ch

48.00 CHF

So entsteht die Auswahl

Zu jedem Thema laden wir spezialisierte Händler ein, uns Muster zu schicken. (Sie möchten auch dabei sein? Schreiben Sie einfach an b.wiegelmann@marmite.ch.) Daraus trifft Britta Wiegelmann eine kuratierte Auswahl der besten und spannendsten Weine. Wir verzichten bewusst auf Punkte: Jeder Tipp ist eine hundertprozentige Kaufempfehlung.



Millésime 2015

Vincent Couche,
Champagne (F)

Selbstbewusst

Aus dem Sonnenjahr 2015 stammt dieser Brut Nature, sieben Jahre lagerte er auf der Hefe – kein Wunder, zeigt er so viel Ausdruck. In der Nase Kräuterwürze, feine Brioche- und Toastnoten, dazu ein nussig-oxidativer Touch. Am Gaumen herbe Kraft, sehnige Struktur, komplex und hocharomatisch. Vincent Couche arbeitet biodynamisch und mit wenig Schwefel, seine Weine danken es mit ausgeprägter Persönlichkeit. Wow!

gerstl.ch

85.00 CHF



Chemin des Rois 2020

Vincent Cuillier,
Champagne (F)

Next generation

Der Burgunder unter den Champagnern! Dieser originelle Typ durchlief seine erste Gärung in Burgunderfässern. Sein Macher ist der junge Vincent Cuillier, der seit 2018 zwei Parzellen des Familienweinguts nach Prinzipien der Biodynamie und Agroforstwirtschaft pflegt. Sein Resultat Chemin des Rois ist ein kraftvoller, muskulöser und zugleich seidiger, cremiger Schäumler mit viel Fülle und Herbe, perfekt verwobener Säure und Perlage. Ein toller Wurf.

realwines.ch

63.00 CHF



Brut Nature sans soufre

Drappier, Champagne (F)

Evergreen

Nicht zum ersten Mal taucht der ungeschwefelte Brut Nature von Drappier in dieser Rubrik auf. Und mit Grund: Er ist der stabilste und zugleich trinkigste Champagner ohne Sulfitzusatz, der uns je untergekommen ist! Reife, runde gelbe Frucht, Apfel, geröstete Nuss und ein Hauch Honig, straffes Rückgrat, wahnsinnig belebende Perlage, fantastischer Trinkfluss. Ein Durstlöcher vom Feinsten, der sich im Kühlschrank locker drei Tage hält. (Viel Glück damit.)

vinothek-brancaia.ch

61.00 CHF



Notes Blanches 2015

Fleury, Champagne (F)

Zitrusexplosion

Als das Haus Fleury sich 1989 als erstes in der Champagne biodynamisch zertifizieren liess, waren die Nachbarn ratlos. «Es hiess unter anderem, wir seien Zeugen Jehovas», erzählte mir mal lachend der Seniorchef. Also wenn das so schmeckt, ist das auch meine Religion! Dieser reine Pinot Blanc, eine absolute Seltenheit in der Champagne, ist geballte Zitrusfrucht: superspritzig, saftig und zestig, rassige Säure, feine Noten von Blüten und Brioche. Amen!

smithandsmith.ch

88.00 CHF



Brut Nature 7 Cépages La Géande

Alexandre Bonnet,
Champagne (F)

Die glorreichen Sieben

In der Champagne sind sieben Rebsorten zugelassen: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Blanc, Pinot Gris, Arbane und Petit Meslier. Alexandre Bonnet komponiert daraus einen betörenden Brut Nature. In der Nase blumig und duftig, leicht pfeffrige Note, frisches Brioche. Am Gaumen komplex und rund, Ingwer und kandierte Zitrone, feiner Säurefaden, seidige Perlage. Ganz grosse Klasse.

smithandsmith.ch

113.00 CHF



Brut Nature 2009

Virginie T., Champagne (F)

In die Wiege gelegt

Wenn der Vater aus der Familie Taittinger stammt und die Mutter aus dem Besitzer-Clan von Piper-Heidsieck, kann man gar nicht anders, als selber Champagner zu machen. Und was für welchen! Virginie Taittinger lässt ihre Cuvées besonders lange reifen. Das Resultat: In der Nase reife Frucht, Brioche, Fenchelsaat und Honignoten. Am Gaumen wenig, cremig, füllig, feinperlig und lebendig. Eine bestechende Handschrift.

chezgrisoni.ch

63.85 CHF



Reliance

Franck Pascal,
Champagne (F)

Kraftpaket

Wie sehr Champagner die Bezeichnung Wein verdient, zeigt der Reliance von Biodynamie-Pionier Franck Pascal. Er ist herrlich würzig, duftet nach reifem Apfel und Röstbrot, am Gaumen zeigt er sich kraftvoll, extraktreich und dicht mit satter Frucht, vibrierender Säure und feiner Anisnote. Tipp: Dieser charaktervolle Tropfen mag Luft. Stellen Sie ihn vor dem Genuss ein paar Stunden offen in den Kühlschrank.

gerstl.ch

60.00 CHF



Ravage Rosé

Delouvin Nowack,
Champagne (F)

Rosé für Erwachsene

Ich liebe Rosés, die Klischees widerlegen. Also knochentrockene Tropfen ohne Kitsch, so wie dieser Vertreter aus Pinot Meunier. Diese Traube spielt oft die unterstützende Rolle, doch Geoffrey Delouvin macht sie zum Star. Im Glas intensives Altrosa und ein Bouquet von Kirsche, Kräutern und Blüten. Am Gaumen ist er kraftvoll und saftig mit seidiger Perlage, ein charakterstarker Tropfen mit selbstbewusstem Appeal. J'adore!

boucherville.ch

49.50 CHF



Brut Nature Zéro

Tarlant, Champagne (F)

Frischekick

Eine irre Sorgfalt zeichnet die Arbeit der Familie Tarlant aus. Nicht nur gehörte sie zu den Biovorreitern der Champagne, sie baut auch sämtliche Weine aus ihren 55 Parzellen, verteilt auf 14 Hektar, separat aus. Im Brut Zéro vereint sich sonnenreife Zitrusfrucht mit der Fülle und den Brioche-noten gereifter Reserve-weine, animiert wird das Ensemble von einer selbst-bewussten Säure – Tarlant verzichtet grundsätzlich auf die malolaktische Gärung. Füllig, sehnig, elektrisie-rend!

globus.ch

60.00 CHF



Brut Zéro

Mandois, Champagne (F)

Speisefreund

Kreiert in Zusammenarbeit mit den preisgekrönten Küchenchefs der Académie des Bocuse d'Or, ist der Brut Zéro von Mandois buchstäblich zum Essen gemacht. Das Bouquet ist offen mit reifer Frucht, feinen Gebäcknoten und einem mineralischen Touch. Den Gaumen umarmt er voll und cremig mit kraftvoller Perlage. Was will man mehr? Ach, vielleicht ein Blanquette de Veau oder ein Stück Steinbutt in Butter oder einen Hummer-schwanz ...

siebe-dupf.ch

49.00 CHF



MIM Natura Blanc de Noirs 2016

Vins El Cep, Katalonien (E)

Herzensprojekt

Vins El Cep wurde 1980 von vier Freunden gegründet und wird heute von deren vier Töchtern geführt. Herzstück des Betriebs ist ein Hof aus dem Jahr 1499, gearbeitet wird bio-dynamisch. In der Nase zeigt dieser Blanc de Noirs reife Frucht, Röstbrot und Gewürze, am Gaumen ist er cremig mit charman-ter Frucht, die Säure bit-zelt in den Mundwinkeln. 30 Monate auf der Hefe gereift. Sensationell viel

Wein fürs Geld.

martel.ch

26.00 CHF



Brut Nature

Christian Madl, Niederösterreich (AUT)

Veltliner, ungeschwefelt

Christian Madl verblüfft immer wieder mit seinen flaschenvergorenen Schäumern. So wie mit diesem ungeschwefelten Brut Nature aus Grünem Veltliner: offene, reife und zugleich frische Nase, feine Hefenoten. Am Gaumen würzig, pfeffrig, rund, aber auch mit Mineralität, die Perlage ist cremig, lebendig und gut eingebunden, das typische Veltliner-Pfefferl scheint charmant durch.

Appetitlich!

haus-oesterreich.ch

28.00 CHF



Terrers 2019

Recaredo, Katalonien (E)

Cava-Köner

Recaredo, ein Leuchtturm unter den Cava-Produzenten, ist spezialisiert auf Exemplare ohne Dosage. Und das schmeckt man! In der Nase zeigt sich der Terres sehr Champagner-like mit Noten von Hefe und Brotrinde, Apfel, gelber Frucht und Zitronenschale. Am Gaumen ist er quicklebendig mit schöner Herbe und mundwässernder Säure. Stammt aus bio-dynamischem Anbau – wie so viele der ausgewählten Weine auf diesen Seiten.

terravigna.ch

38.00 CHF



Ultra Brut 2017

Graham Beck, Robertson (ZA)

Klasse vom Kap

MCC, Méthode Cap Clas-sique, so nennt man in Süd-afrika Schaumwein nach Champagner-Rezept. Eine Kellerei, die in dieser Dis-ziplin brilliert, ist Graham Beck. Ihr Ultra Brut beweist es: In der Nase reife Zitrus-frucht, zart und blumig, warme Würze, dezentes Gebäck. Die Perlage ist sei-dig, die Brut-Zéro-Herbe wird von heller Frucht und Blüten umspielt, ein leicht-füssiger, eleganter Wein mit wunderschönem Trinkfluss.

kapweine.ch

35.00 CHF



Izar Leku 2018

Artadi, Baskenland (E)

Atlantikbrise

Dieser Schäumer aus den atlantischen Norden Spaniens setzt voll auf die Frischekarte. Er wird gekeltet aus der baski-schen Traube Hondarrabi Zuri, und die hat Säure, das es kracht. Der Wein ist unglaublich straight und erfrischend, zeigt Limette und Zitronenschale, pikante Salz- und Kräuternoten, dazu eine dezente Fülle von der zweieinhalbjährigen Flaschenreife. Für mehr Meer paaren Sie ihn mit Fisch.

bauraulacvins.ch

35.00 CHF



Huguet Brut Clàssic 2015

Can Feixes, Katalonien (E)

Stolzer Katalane

Ein Cava, der sich zu sich steht: Der Huguet von Can Feixes lag zwar sieben Jahre auf der Hefe und ent-hält neben Parellada und Macabeo auch einen Anteil Pinot Noir, doch das Resultat ist kein hefegeprägter Champagner-Style, sondern ein Wein mit dem fruchtig-frischen Charme eines klassischen Cavas. In der Nase fein-zittrisch, am Gau-men viel Frucht, gepaart mit Herbe und Mineralität, ein idealer Häppchenwein.

Knackig!
zweifel1898.ch

24.50 CHF

(Impressum)

Gründungsjahr

1959

**Auflage**

17 000

Herausgeberin

marmite verlags ag
Badenerstrasse 587
Postfach 1400
8048 Zürich
+41 44 450 29 49
info@marmite.ch
marmite.ch

Verleger

Thomas Abegg

Chefredaktor

Alex Kühn,
a.kuehn@marmite.ch

Redaktion

Britta Wiegelmann,
b.wiegelmann@marmite.ch
Sara Witmer,
s.witmer@marmite.ch

Grafik

Philipp Tremli,
ph.tremli@marmite.ch
Adrian Schmid,
a.schmid@marmite.ch

Events, marmite youngster

Lorenz Grütter,
l.gruetter@marmite.ch

Social Media Director

Édipo Pereira,
e.pereira@marmite.ch

GL-Assistentin

Jasmin Bertschi,
j.bertschi@marmite.ch

Verkauf

Massimo Angelone,
m.angelone@marmite.ch
Michelle Henseler,
m.henseler@marmite.ch

Marketing

Bianca Kury,
b.kury@marmite.ch

Korrektorat

AVD Goldach AG

Autoren dieser Ausgabe

Jérôme Neutres, Michael
Podvinec, Dominik Flammer

Titelbild

Nino Valpiani

Bilder

Nino Valpiani,
Tina Sturzenegger, Felix
Groteloh, Anna Stöcher,
Simon Kurt

Illustration

Sandro Fabbri,
Henning Bruer

Rezeptkreation und**Foodstyling**

Sandro Zinggeler

Leserdienst

Stämpfli AG, Bern
abo@marmite.ch
+41 31 300 62 61

Abonnements**Druck und Vertrieb**

AVD Goldach AG

AVD
GOLDACH**Haftungsausschluss**

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind vorbehalten. Jede Verwendung oder Vervielfältigung, insbesondere Nachdruck, Vervielfältigung, Mikroverfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen wie elektronischen Datenträgern, bedarf der schriftlichen Zustimmung des Verlages. Der Inhalt dieses Heftes wurde sorgfältig überprüft, dennoch übernehmen AutorInnen, Redaktion und Verlag keine Haftung für seine Richtigkeit. Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte, Fotos und Zeichnungen übernimmt die Redaktion keine Verantwortung.

Alles wie anno 1959

marmite ist die offizielle Lieblingszeitschrift der Schweizer
Hobbyköche, der Confrérie de la Marmite und offizielles
Publikationsorgan des Schweizer Sommelierverbands SVS/ASSP.



Chef's Table

Christmas Edition

Laurent Eperon & Friends

14. November bis 16. Dezember 2023

Gerne beraten wir sie unter 044 450 29 49

www.marmite-chefstable.ch

Hier direkt
buchen

