

Seite:	AM13	Gattung:	Tageszeitung
Ressort:	Frühhausgabe / Spätausgabe	Jahrgang:	2018
Rubrik:	MA	Nummer:	84
Seitentitel:	Ausgabe Köln Nord / Köln Ost / Köln Porz / Köln Süd / Köln West	Auflage:	82.358 (gedruckt) 65.759 (verkauft) 68.948 (verbreitet)
Ausgabe:	Hauptausgabe	Reichweite:	0,283 (in Mio.)

DIE WEIN-KOLUMNE

Neuer Trend in der Schaumweinwelt

Der "Pétillant Naturell" lebt von einem komplexen Aromenspiel

Der erste Schaumwein der Welt war ein Zufallsprodukt und wann genau prickelnder Wein erstmalig durch eine Kehle rann, kann keiner genau sagen. Schon im Neuen Testament gibt es das Gleichnis vom neuen Wein in alten Schläuchen, dessen Kohlensäure die alten, brüchigen Lederhäute zum Transport zerreißen ließ. Es liegt eben in der Natur, dass bei der Vergärung aus Zucker neben Alkohol auch Kohlensäure entsteht.

Der neue Schaumweintrend des Pétillant Naturel beruft sich gewissermaßen auf diesen natürlichen Vorgang. Winzer die "Pét Nat" (so die Kurzform) erzeugen, wollen einen möglichst unverfälschten Schaumwein auf die Flasche bringen. Mit dem Naturweintrend, der neben ökologischem Anbau auch auf Minimalintervention im Weinkeller setzt, ist diese Art des Schaumweines populär geworden. Das Prinzip der Herstellung ist relativ einfach. Die Winzer lassen Traubenmost angären und füllen diesen dann in Flaschen, die sie mit Kronkorken verschließen. Den Rest der Vergärung durchläuft der Wein in der ver-

schlossenen Flasche. Die dabei entstehende Kohlensäure kann nicht entweichen und löst sich dadurch im Wein. Je nachdem, wie viel Restzucker der gärende Wein bei der Füllung hatte, entstehen mehr oder weniger prickelnde Schaumweine die durchaus wie Champagner bis zu sieben Bar Druck Kohlensäure enthalten können.

Im Gegensatz zu traditionellen Flaschengärung sind die Pét Nats allerdings grobperliger und die Kohlensäureentwicklung nicht ganz so nachhaltig. Was auch an der schnelleren Herstellung des Naturschaumweines liegen mag. Nach ein paar Monaten wird der noch enthaltene Hefesatz entfernt und in der Regel auf die Zugabe von Schwefel verzichtet.

Auf dem Bioweingut Riffel in Rheinhessen hat man sich von dem Trend inspirieren lassen. Nach längerem Experimentieren ist vor zwei Jahren ihr erster "Pét Nat" auf den Markt gekommen. Erik Riffel lässt dafür den Most aus den Weißweinsorten Scheurebe und Pinot Blanc mit Hilfe von natürlichen Hefen auf der Maische angären, bevor er

abpresst und den gärenden Most abfüllt. Die Hefe wird nach ein paar Monaten entfernt und der Schaumwein ohne Zugabe von Schwefel und Zucker unfiltriert versandfertig gemacht. Der so entstandene Schaumwein läuft strohgelb mit grünen Reflexen ins Glas und zeigt eine dezente Perlage. Das Bukett ist komplex mit Aromen von Boskop-Äpfeln, Herbstlaub, Orangenesten, Blüten, Walnüssen und Wiesenkräutern. Am Gaumen wirkt er trocken und ist mit einer kernigen Textur versehen. Die frische Säure und Kohlensäure wird durch die intensive Frucht getragen und braucht keinen Restzucker, um ausgewogen daher zu kommen. Dieser Pét Nat lebt von seinem komplexen Aromenspiel und seiner raffinierten Textur. Daher sollte man ihn aus einem größeren Weinglas und nicht aus einer Sektfloße heraus genießen. Dann ist er auch ein raffinierter Essensbegleiter etwa zu kräftig gewürzten Pilzgerichten.

2016 Pét Nat / Weingut Riffel Rheinhessen / 18,90 Euro
www.weingut-riffel.de

Wörter: 433
Urheberinformation: (c) M.DuMont Schauberg