DIE TOP TEN SCHAUMWEINE ZU DEN FESTTAGEN

Zu einem edlen Menü darf eines nicht fehlen: die prickelnde Begleitung im Glas. Unsere Expertin hat für Sie eine wunderbare, internationale Auswahl zusammengestellt – von Pét Nat, Frizzante über Sekt, Corpinnat, Crémant, bis hinzu Franciacorta, Champagner und Cap Classique. Perlende Weine, die nicht nur als Aperitif, sondern auch als Begleitung über das ganze Menü wahre Freude bereiten!

„Was gibt es Schöneres als Perlen zu genießen oder zu verschenken zu den Feiertagen."

Sommelière Christina Hilker

1 KRÄUTRIG

2022 Pét Nat Brut, Hajszan Neumann, Wien, Österreich

Mit feinem Mousseux und pikantem Säurenerv mischt er sich mit kräutrigen Aromen und Zitronenmelisse erfrischend zum vegetarischen Menü ab S. 36. Um 13 Euro, etwa über **www.lebendigeweine.de**

2 CREMIG

2020 Sekt Cuvée brut Neunundvierzig Grad, Felsengartenkellerei Besigheim, Württemberg

Das feine Mousseux umschließt intensive Fruchtnoten von Birne, Apfel und Honig. Mit Frische und Cremigkeit top zum Menü mit Kalbsrücken ab S. 18. Um 13,50 Euro, etwa über **www.felsengartenkellerei.de**

3 ZITRISCH

2020 Blanc de Noirs Tradition Brut, Griesel & Compagnie, Bensheim, Hessen

Deutscher Spitzensekt in Perfektion mit 20 Monaten Hefelagerung, Süßholz und Salzmandel in Kombination mit Zitrone – ein Gedicht zum Menü mit Rehrücken ab S. 26. Um 18,50 Euro, z. B. über **www.griesel-sekt.de**

4 MINERALISCH

2019 Descregut Reserva Corpinnat Brut nature, Penedès, Spanien

Feinwürziger Duft mit Blüten- und Kräuternoten vereint sich mit cremiger Kohlensäure und langem mineralischem Nachhall, wundervoll zum Hirsch-Menü ab S. 54. Um 13 Euro, etwa über **www.wein-kreis.de**

5 KARAMELLIG

Cidre »Cuvée XVII« (Kastanie) Kystin, Bretagne, Frankreich

Cidre-Meister Sacha Crommar hat mit 16 alten bretonischen Apfelsorten und Maroni gezaubert: Schokolade, Karamell und belebende Frucht, die perfekte Ergänzung zum Menü mit Rehrücken ab S. 26. Um 13 Euro, z. B. über **www.weinhalle.de**

6 ROTFRUCHTIG

Rosa Frizzante „Frizzi Mizzi", Birgit Wiederstein, Göttelsbrunn/Carnuntum, Österreich

Dieser feinperlige Frizzante stammt von einer ausgezeichneten Winzerin, mit einer ähnlich einnehmenden Persönlichkeit, wie dieser Wein. Sein Duft und Geschmack nach Erdbeeren, roten Johannisbeeren und Rosen mag das vegetarische Menü ab S. 36. Um 12 Euro, z. B über **www.weingood.de**

7 NUSSIG

Gaidoz-Forget Carte d'Or, Champagne, Frankreich

Die Rebsorte Meunier sorgt für eine große Aromenvielfalt, es fließen Noten von exotischen Früchten und Nüssen sowie etwas Rauch in das Bouquet ein – ein Traum zum Menü mit Entenbrust ab S. 60. Um 35 Euro, etwa über **www.weinpunktonline.de**

8 ELEGANT

Crémant d'Alsace Brut, Wolfberger, Elsass, Frankreich

Aus der Rebsorte Pinot Blanc gekeltert, duftet diese Elsässer Spezialität elegant nach frischen Birnen, Äpfeln. Fruchtig und frisch ein Erlebnis zum Raclette-Menü ab S. 44. Um 11,50 Euro, etwa über **www.weinfreunde.de**

9 EXOTISCH

Cuvée Monogram Franciacorta Saten, Lombardei, Italien

Dieser cremige, harmonische und geschmeidige Schaumwein ergänzt mit einem Hauch von exotischen Früchten und frischem Brioche das Menü mit Karpfen ab S. 68 aufs Feinste. Um 22,50 Euro, etwa über **www.vinumnobile.de**

10 INTENSIV

Laborie Cap Classique BRUT, Western Cape, Südafrika

Am Gaumen überzeugt er mit Intensität und feiner Stilistik, mit Aromen von Äpfeln, Limette, dezentem Nougat und einem Hauch von Brioche, gepaart mit Noten von Orangenblüten – zum Menü mit Truthahn ab S. 12 vortrefflich. Um 17 Euro, z. B. über **www.capehouse.eu**

Fotos: Bettina Meister; PR (10); StockFood/Great Stock!