

# Ein guter Tropfen ist keine Frage des Preises

Veuve Clicquot heisst der Champagner-Testsieger. Aber auch weniger bekannte Marken erzielten sehr gute Noten. Und sind erst noch weitaus günstiger.

**R**echtzeitig zum Fest hat *saldo* die Qualität von Champagnern untersucht. Der Test zeigt, welche Produkte ihr Geld wert sind und welche Flaschen man besser im Regal stehen lässt. Für den Test ausgewählt wurden zwölf Champagner der Geschmacksrichtung «brut» mit Preisen zwischen 18 und 52

Franken, darunter bekannte Markenprodukte sowie Eigenmarken von Grossverteilern.

*saldo* liess die Schaumweine von einer Expertenjury degustieren und schickte sie zudem ins Labor. Dort wurde ihr Gehalt an Zucker, Alkohol und Schwefeldioxid überprüft. Schwefeldioxid wird als Konservierungsmittel eingesetzt

und kann ab einer gewissen Menge Kopfweh und Übelkeit verursachen.

## Beurteilung der Schaumweine im Blindtest

Sechs Weinexpertinnen und -experten degustierten im Restaurant Belvoirpark in Zü-

## Champagner: Moët & Chandon und Pommery erhielten

Punktzahl Degustation:  
 19-20 = grossartig  
 17-18,9 = ausgezeichnet  
 15-16,9 = sehr gut  
 14-14,9 = gut  
 13-13,9 = korrekt  
 0-12,9 = mangelhaft



Marke	Champagne Veuve Clicquot Ponsardin	Champagne Pol Simon	Champagne Laurent-Perrier	Champagne Charles Bertin	Champagne G. H. Mumm Cordon Rouge	Champagne Louis Roederer	Champagne Charles Heidsieck
Eingekauft bei	Denner	Denner	Coop	Coop	Coop	Globus	Carrefour
Preis pro Flasche in Franken	41.95	19.95	37.90	20.90	34.90	52.-	20.90
Schwefeldioxid (mg/l)	66	40	81	72	63 <sup>1</sup>	72	52
Zuckergehalt (g/l)	10,9	12	12	14,7	11,4	12,9	11,7
Alkoholgehalt	12,43	12,33	12,17	12,44	12,41	12,23	12,2
<b>Ergebnis Degustation</b>	<b>16,7</b>	<b>15,7</b>	<b>15,7</b>	<b>15,4</b>	<b>15,4</b>	<b>15,4</b>	<b>15,3</b>
Kommentar der Testpersonen	Harmonisch, Apfel-, Birnen- und Orangennoten, gut entwickelt, sehr cremig, Säure fehlt etwas, goldgelb, klar, gutes Produkt	Mittlerer Abgang, feine Säure, etwas herb, rund, füllig, klar, sauber, harmonisches Gefüge von Frucht, Säure und Hefe	Harmonisches Frucht-Säure-Körperspiel, schwache Perlage, nicht komplex, kräftige Säure, Honignote, süssfruchtig	Kräftig, sehr duftig, passende Säure, sauber, etwas Gerbstoff im Gaumen, feine Hefenote, wirkt dünn, billig	Feine Perlage, relativ elegant, gute Säure, Apéro-Champagner, blumig, zartes Bouquet, mittlerer Körper, trocken, reife Note, unangenehmer Nachgeschmack	Starke Perlage, ausgewogene Frucht, leichter Honigtouch, feine Hefenote, dominante Säure	

<sup>1</sup> Schwefeldioxid-Gehalt nicht deklariert

rich die Champagner. Der Jury gehörten an: Wilfried Brauchart, Sommelier Carlton Restaurants & Bar, Zürich; Felix Fischer, Redaktionsleiter von T-Online.ch und Verfasser von Weintipps; Erich Grasdorf, Weinjournalist; Gabriela Perret, Weinproduzentin; Nadine Saxer Gysel, Önologin, und Nicole Schumacher, Chef de Service und Instruktorin der Hotelfachschule Belvoirpark.

Aufgabe der Jury war es, Erscheinungsbild, Geruch, Geschmack und allgemeine Qualität der Champagner in einem Blindtest zu beurteilen. Dazu wurden die Flaschen verhüllt, sodass die Experten jeweils nicht wussten, von welchem Champagner sie

kosteten. Vergeben konnte die Jury maximal 20 Punkte pro Schaumwein. Dieses Resultat wird aber fast nie erreicht. Denn die Höchstnote auf der international gebräuchlichen Weinbeurteilungsskala ist absolut aussergewöhnlichen und grossartigen Weinen vorbehalten.

### Denner- und Aldi-Produkte: Gut und günstig

Die beste Note im *saldo*-Test erreichte mit 16,7 Punkten der Champagner von Veuve Clicquot. Er erhielt von allen Jurymitgliedern sehr hohe Noten. Gelobt wurde insbesondere sein harmonisches Gefüge sowie die angenehmen Apfel- und Birnnoten.

Genuss bringt das Anstossen auch mit diesen Produkten:

Pol Simon, Laurent-Perrier, Charles Bertin, Mumm Cordon Rouge, Louis Roederer, Vve Alice Margot, Tribaut Schloesser La Souveraine, Nicolas Feuillatte und Champagne de Montpervier. Die Gesamtnote dieser Champagner liegt zwar rund einen Punkt tiefer als jene des Testsiegers, sie haben dennoch alle sehr gut abgeschnitten.

Das zeigt, dass der Preis nichts über die Qualität aussagt. Denn der teuerste Champagner im Test, Louis Roederer für 52 Franken, liegt nur 0,4 Punkte vor dem günstigsten Produkt, dem Champagne de Montpervier von Aldi für 18 Franken. Mit einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis kann der Denner-Champagner Pol Simon brillieren. Er liegt mit 15,7 Punkten auf Platz zwei

**Degustation:** Der Champagner von Veuve Clicquot erhielt von den Experten am meisten Punkte

## erhielten bei der Degustation die schlechtesten Noten

Champagne	Champagne	Champagne	Champagne	Champagne	Champagne	Champagne
Roederer	Vve Alice Margot	Tribaut Schloesser La Souveraine	Nicolas Feuillatte	de Montpervier	Pommery	Moët & Chandon
Carrefour	Manor	Carrefour	Aldi	Coop	Coop	
20.95	25.90	32.90	17.99	35.90	37.90	
52	57	<b>68<sup>1</sup></b>	57	<b>60<sup>1</sup></b>	64	
11,7	11,2	10,6	14,5	11	14,7	
12,23	11,98	12,42	12,01	12,34	12,3	
<b>15,3</b>	<b>15,3</b>	<b>15,3</b>	<b>15,0</b>	<b>13,3</b>	<b>13,1</b>	
Perlage, mässige Perlage, bitterer Abgang, etwas verhalten, Apfelnote, sauer, leichte Säure	Ohne Charme, relativ dicht, mässige Perlage, bitterer Abgang, etwas verhalten, Apfelnote, sauber, leichter bis mittlerer Körper	Feine Perlage, fruchtig, harmonisches Auftreten, schöne Hefenase, leicht bitter im Abgang, kurzer Abgang, im Gaumen überreif, Apfelnote	Feine Perlage, sauber, nussig, Apfelaromen, geringe Säure, sehr kurzer Abgang, leichte Röstaromen, flach	Kräftige Perlage, hefig in der Nase, sauber ausgereiftes Traubenmaterial, süsslich, ausgewogen, zu viel Kohlensäure, metallisch, üppig	Geringe Perlage, riecht nach Sauerkraut, kräftige Säure, schweflig, unharmonisches Gleichgewicht, Schwefelgeruch, zu alt, schwach, Hefenase, Bittertöne	Grobe Perlage, Hefenote, verhaltenes Aroma, kräftige Säure, trocken, fällt schnell zusammen, reduktive Note in der Nase, zu viel Kohlensäure

und kostet nur gerade Fr. 19.95 pro Flasche.

Eher negativ aufgefallen sind die beiden Marken-Champagner Moët & Chandon mit 13,1 und Pommery mit 13,3 Punkten. Diese Punktzahl reichte nur für die Note «korrekt». Bei Moët & Chandon bemängelten die Tester eine reduktive Note. Sie nahmen also einen intensiven, unangenehmen, faulig-schweren Hefeton wahr. Benoît Gouez, Kellermeister bei Moët & Chandon, ist überrascht über das Ergebnis: «Der reduktive Charakter ist bei den Testern nicht gut angekommen. Dieser ist aber typisch für den Stil von Moët & Chandon.» Auch bei Pommery fielen die Kommentare nicht gerade schmeichelhaft aus: «Riecht nach Sauerkraut» und «Schwefelgeruch» notierten die Tester an der Degustation.

### Deutliche Unterschiede beim Zuckergehalt

Erfreulicher waren die Ergebnisse der Laboranalysen. Der Alkoholgehalt aller Champagner liegt um 12 Prozent. Das entspricht den Angaben, welche die Hersteller auf der Etikette machen. Deutlichere Unterschiede gab es beim Zuckergehalt. Dieser liegt zwischen 10,6 (Nicolas Feuillatte) und 14,7 Gramm pro Liter (Moët & Chandon, Charles Bertin). Für die Geschmacksrichtung «brut» sind 15 Gramm pro Liter erlaubt.

Auch beim Schwefeldioxid kann Entwarnung gegeben werden: Alle Champagner enthalten viel weniger als den erlaubten Maximalwert von 260 Milligramm pro Liter.

Weil Schwefeldioxid ab einer bestimmten Konzentration für

Übelkeit, Kopfweg und Asthmaanfälle sorgen kann, müssen in der EU alle Flaschen, die mehr als 10 Milligramm pro Liter enthalten, den Aufdruck «enthält Sulfit» tragen.

### Schwefeldioxid: Deklarationspflicht ab Januar 2008

In der Schweiz haben die Hersteller noch bis Anfang 2008 Zeit, bevor sie ebenfalls der Deklarationspflicht unterliegen. Dennoch ist bei 9 der 12 Champagner der Schwefeldioxidgehalt bereits deklariert. Hingegen fehlt er bei Mumm, Nicolas Feuillatte und Pommery. Die degustierten Champagner dieser drei Marken stammen laut den Herstellern aus dem Jahr 2005, obwohl sie von *saldo* im November 2006 gekauft wurden. Alle drei Champagnerhäuser versichern, dass ihre Weine mittlerweile korrekt deklariert seien. Sylvain Carnal, Generaldirektor bei Vranken Pommery Suisse SA, schreibt dazu: «Es ist möglich, dass noch Flaschen verkauft werden, die vor November 2005 produziert wurden, wenn der Lagerumschlag bei den Verkaufsstellen nicht korrekt organisiert wurde.»

In der Schweiz dürfen die Hersteller vor 2008 produzierte Weine weiterhin ohne Deklaration verkaufen. Beim Kauf von Champagner empfiehlt es sich daher, einen Blick auf die Etikette zu werfen. Fehlt der Hinweis «enthält Sulfit», handelt es sich um eine Flasche aus alten Beständen. Beim Champagner ist das ein Nachteil. Denn die Schaumweine sind trinkfertig, wenn sie in den Handel gelangen. Langes Lagern schadet ihnen.

Jeannette Büchel

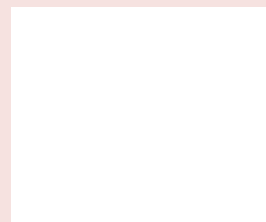
## Wie aus Wein Champagner wird

**Champagnerkeller:** Die Flaschen werden über Monate immer wieder gerüttelt

Champagner darf sich nur ein Schaumwein nennen, der aus der Champagne in Frankreich stammt. Dieses Gebiet liegt etwa 150 Kilometer nordöstlich von Paris, die grössten Kellereien befinden sich in den Städten Reims und Épernay. Die drei klassischen Weinsorten, aus denen Champagner hergestellt wird, sind: Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Die Trauben wachsen auf kalkhaltigem Boden und das Klima im Norden Frankreichs ist relativ kalt und regnerisch – das sind ideale Voraussetzungen, um Champagner zu keltern.

Der Wein wird zunächst vergoren und verschnitten und dann in Flaschen abgefüllt. Hinzu kommen Hefe und Zucker, sodass es in der Flasche zu einem zweiten Gärungsprozess kommt, der sogenannten Flaschengärung. Die Hefe «frisst» dabei den Zucker

– so entstehen die winzigen Kohlensäureblasen, die für das schäumende Prickeln sorgen.



Um die Heferückstände aus dem Champagner zu entfernen, werden die Flaschen über Monate hinweg gerüttelt, damit die Ablagerungen zum Flaschenhals rutschen. Dieser wird in eine Gefrierlösung getaucht, welche die Hefeablagerungen zu einem Eispropfen gefrieren lässt. Dann wird der Korken entfernt und der Eispropfen schiesst aus der Flasche. Weil dabei auch etwas Wein herauskommt, wird mit der «Dose», bestehend aus älterem Wein und Zucker, wieder aufgefüllt.

Mit der Zuckerbeigabe lässt sich die Säure ausgleichen, und der Champagner erhält seine Geschmacksrichtung: brut (naturherb), sec (trocken), demic-sec (halbtrocken) oder doux (süss). Am häufigsten getrunken werden Brut-Champagner. In der Flasche herrscht ein grosser Druck, vergleichbar mit einem Lastwagenreifen. Deshalb wird sie mit Korken und Draht versiegelt.

Champagner tragen meist keine Jahrgangsangabe. Sie werden aus Weinen unterschiedlicher Jahrgänge und Lagen produziert. Die Produzenten versuchen so, eine gleichbleibende Qualität zu erzielen. Trägt Champagner einen Jahrgang, ist er nur mit Trauben aus einem Jahr produziert. Jahrgangschampagner wird nur mit sehr guten Trauben gekeltert und reift bis sieben Jahre, bevor er auf den Markt kommt.