

13.02.2020

Ausschenken

Mauler Cuvée Blue Label

Persönlich habe ich immer ein paar Flaschen Mauler-Schaumwein im Kühlschrank bereit – auch, um meine Gäste zu verblüffen. Denn blind verkostet, denkt man im ersten Moment an einen Champagner, was nicht zuletzt damit zu tun hat, dass sie dank der traditionellen Flaschengärung ähnlich produziert worden sind. Bei dieser Methode, die man auch *Méthode traditionnelle* nennt, findet in der verschlossenen Flasche eine zweite Gärung statt, dank der auch die Mousse in den Wein kommt. Nur Weine aus der Champagne dürfen den Begriff *Méthode champenoise* verwenden, alle anderen müssen auf dem Etikett *Méthode traditionnelle* verwenden. Meist sind nach dieser Methode vinifizierte Weine komplexer und auch länger lagerbar als Schaumweine, denen das CO₂ direkt zugefügt worden ist oder die aus dem Autoklav stammen.

Crémant, Champagner, Cava, Franciacorta und noch viele andere Schaumweine verwenden die traditionelle Flaschengärung. Sie kann – muss aber nicht – Jahre bis Jahrzehnte



dauern. Bei Mauler dauert die Produktion eines ihrer Schaumweine immer mehr als ein Jahr. Beim Mauler Cuvée Blue Label sogar 20 Monate. Das Resultat ist herrlich frisch und süffig. Die Mousse ist fein und delikates und kitzelt ganz dezent auf der Zunge. Noten von Quitten, weissen Blüten, Cavaillon-Melone und Limetten sind zu erkennen

Die Familie Mauler ist der wichtigste Schaumweinproduzent der Schweiz, und einen Besuch der historischen Kellerei, deren Ursprung auf das Jahr 1829 zurückgeht, kann ich nur empfehlen. Wichtig beim Genuss der Mauler-Schaumweine ist auch, dass man sie schön kühl und zur Abwechslung auch einmal aus dem Weinglas serviert. Der Mauler Cuvée Blue Label passt zu Apéro, Gebäck, Grilladen vom Fisch, Tapas und Krustentieren.

Chandra Kurt

18.50 Fr.
Mauler & Cie SA, Môtiers,
Telefon 032 862 03 03,
www.mauler.ch