



PRICKELNDER START in den neuen Tag

TEXT Gabriel Tinguely BILDER Hotel Les Trois Rois, Basel / Produktbilder zVg

Auf vielen Frühstücksbuffets gehört ein Glas Schaumwein zum Angebot. Dafür exklusiven Champagner zu entkorken, sprengt bei Alles-inklusive-Arrangements jedoch den Kostenrahmen beim Warenaufwand. Es gibt spannende, in Vergessenheit geratene und günstige Alternativen.

Manche Menschen reduzieren ihr Frühstück auf Milchkaffee und ein Gebäck. Umso mehr genießen sie es, sich von einem reichhaltigen Buffet bedienen zu können. Frühstücksbuffets oder der Sonntagsbrunch werden vielerorts richtiggehend zelebriert. Dazu gehört auch ein Glas Schaumwein. Ein kleiner Luxus, den sich die meisten Gäste nicht jeden Tag gönnen. Der perlende Wein zum Frühstück belebt und bringt Schwung in den Tag. Es muss aber nicht immer Champagner sein. Prosecco, Cava oder ein Crémant passen genauso gut zu Fruchtsalat, Schinken, Käse oder Gebäck. Nur Eierspeisen haben das Nachsehen. Die Kombination von Eiergerichten und Wein ist allgemein kein derart exquisites Traumpaar wie das Glas Schaumwein zum Frühstück.

Die Techniken zur Herstellung von Schaumwein sind vielfältig. Bei gestoppter Gärung bleiben Perlen und Restsüsse im Wein. In Drucktanks vergoren, kann die Kohlensäure, ein Nebenprodukt der Gärung, nicht entweichen. Als Königsklasse gilt die «méthode traditionnelle» oder Flaschengärung. Neben Champagner liegen Crémants und vor allem Cava aus Spanien im Trend. Zahlreiche blumig fruchtige Schäumer keltern auch Deutschschweizer Winzer, in der Romandie gibt es Prickelndes, das im Vergleich mit Champagner absolut mithalten kann.

In Vergessenheit geraten sind dagegen die Klassiker aus dem Burgund und dem Elsass. Dabei kommt ein Crémant de Bourgogne einem Champagner am nächsten. In beiden Anbaugebieten sind Pinot noir und Chardonnay die wichtigsten Rebsorten. Und auch der Crémant de Bourgogne wird als Blanc de noirs und Blanc de blancs angeboten. Weine aus dem Burgund sind oft etwas opulenter und kräftiger strukturiert als Champagner.

Auxerrois, Chardonnay, Pinot blanc und Riesling mit einem Schuss Muscat oder Gewürztraminer sind die Zutaten für die spannende Vielfalt der Crémants d'Alsace. Gute Produzenten keltern lebendige trockene Weine. Doch daneben gibt es auch viele Weine mit Restsüsse. Dem Elsass nahe dürfen deutsche Riesling-Sekte nicht vergessen werden und elegante, trockene Schaumweine in einer variantenreichen Vielfalt kann auch Österreich bieten.

Die hier vorgestellten Weine perlen. Alle sind fruchtig, fein und alle haben Charakter. Bei der Verkostung der Schaumweine haben wir uns genüsslich zurückgelehnt und vorgestellt, in welcher Art von Hotel wir welchen Wein gerne trinken und mit welchen Speisen wir ihn kombinieren würden.



MAULER CORDON OR BRUT
Pinot noir, Chardonnay, Chenin blanc
Flaschengärung, 20 Monate auf der Hefe
Die champagnerähnliche Schweizer Top-Cuvée verlangt nach Speckkrösti
und einem spektakulären Blick auf das Alpenpanorama.

Fr. 14.50
www.mauler.ch



JEIO, PROSECCO COLMEI DOC, BISOL
Glera (Prosecco)
Drucktank, extra dry
Ein blumig leichter und fruchtig frischer Durstlöscher als Begleiter
zum kleinen Frühstück im Stadrestaurant oder Strassencafé.

Fr. 11.-
www.martel.ch



**PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG 2012,
TERRE DI SAN VENANZIO Glera (Prosecco)**
Drucktank
Der Prosecco mit viel Frische harmoniert mit marinierten oder geräucherten
Fischen und lädt unter schattenspendenden Sonnenschirmen zum Träumen ein.

Fr. 15.50
www.globalwine.ch



GILMAS CAVA BRUT, VINS EL CEP
Macabeo, Xarello, Parellada, Chardonnay
Klassische Flaschengärung
Vom Gilmas Cava trinkt man gern ein zweites Glas, ohne sich darüber den Kopf
zu zerbrechen. Weinig frisch und schnörkellos wie das Etikett, weckt und belebt
er im Businesshotel vor einem Sitzungsmarathon.

Fr. 12.50
www.martel.ch



CINTA PURPURA RESERVA BRUT 2010, JUVÉ Y CAMPS
Macabeo, Xarello, Parellada
Flaschengärung, 24 Monate auf der Hefe
Füllt den Gaumen mit Früchten, Mandeln und Gartenkräutern. Verlangt
nach Rauchfisch, Speck und einem Frühstücksraum mit Seesicht.

Fr. 14.50
www.riverawine.ch