

SPEZIAL

# falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

SONDERAUSGABE SPARKLING SPEZIAL

**CHAMPAGNER**  
DEM MYTHOS  
AUF DER SPUR

**ITALIEN**  
DIE EDELSTEN  
SPUMANTE

**TASTI**  
DER GROS  
VERGLEI



# SPARKLING

**CHAMPAGNER, PROSECCO, SEKT & CO.**

90

Crémant de Bourgogne Grande Cuvée  
Rosé Brut

**Veuve Ambal**

Montagny-lès-Beaune, Burgund

Brillante Kupferfarbe. Reichhaltiges rotfruchtiges Bukett von Himbeere, Waldbeeren, mit Luft Anklänge von Orangenconfit. Feines, zartes Mousseux, gelungenes, harmonisches Süße-/Säurespiel, cremig-saftiges Finale mit Orange im Rückgeschmack.

[veuveambal.com](http://veuveambal.com), € 14,-

89

Perle d'Aurore Rosé

**Maison Louis Bouillot**

Nuits-Saint-Georges, Bourgogne

Lachsfarben mit orangen Reflexen. Duftet intensiv nach Erdbeere, roter Johannisbeere und Nuancen von roter Apfelschale. Fruchtsüßer Gaumenaufakt, vorstehende Säure mit feinem Mousseux. Pampelmuse im Abgang mit salzigem Touch.

**Boisset Effervescence**, € 13,-

2016 Perle Rare

**Maison Louis Bouillot**

Nuits-Saint-Georges, Bourgogne

Helles Goldgelb, deutliche Zitrusfrucht mit Nuancen von Ananas, weißem Pfirsich und Zitronenmelisse. Mittlerer Körper, schmackhafte, frische Säurestruktur, cremige Perlage am Gaumen. Zitroniger Nachhall mit etwas Stachelbeere im Rückgeschmack.

**Boisset Effervescence**, € 19,-

Das Elsass ist der größte Produzent von Crémants. Auf einer Fläche von ca. 3.500 Hektar erstreckt sich das Anbaugebiet vom nördlich gelegenen Marlenheim bis zum 150 Kilometer entfernten Thann im südlichen Elsass. Geschützt durch die Vogesen, ist das Klima kontinental, trocken und sonnig. Die Böden sind inhomogen und bieten den unterschiedlichen Rebsorten wie Weißburgunder, Riesling, Grauburgunder und Pinot Noir daher ideale Wachstumsbedingungen. Fast 20 Prozent der circa 35 Millionen produzierten Flaschen gehen in den Export.

## DIE BESTEN CRÉMANTS AUS DEM ELSASS



1



2



3

93

1. Platz

**BIO 2017 Crémant d'Alsace Extra Brut**  
**Domaine Albert Mann**  
**Wettolsheim, Elsass** ①

Vielschichtiges, zartes Bukett, gelbes Steinobst, Marille, Pfirsich, geröstete Nüsse, Hefebrotchen und ein Touch von Minze. Kraftvolle, saftige Eröffnung am Gaumen mit viel Extrakt, feiner Säurenerv und salzige Mineralik. Geradlinig, elegant und spannungsreich bis zum Finale. Großartig.

[albertmann.com](http://albertmann.com), € 15,-

92

2. Platz

**BIO Crémant d'Alsace Brut Rosé**  
**Domaine Saint-Rémy / Ehrhart**  
**Wettolsheim, Elsass** ②

Leuchtendes Kupferrot. Vielschichtiges Bukett nach Waldbeerconfit, Cassis, Sanddorn und Orangenmarmelade, leicht floraler Touch. Feines Mousseux, kompakt, lebendig am Gaumen strukturiertes Süße-/Säure-Spiel. Bleibt im mineralischen Finale gut haften. Ein rassisger Rosé.

[domainsaintremy.com](http://domainsaintremy.com), € 13,-

91

3. Platz

**BIO Crémant d'Alsace Brut Cuvée**  
**Prestige**  
**Domaine Saint-Rémy / Ehrhart**  
**Wettolsheim, Elsass** ③

Helles Goldgelb mit Silberreflexen. Aka; enhonig, Pfirsich, zarte Briochenoten, kraterwürzig geprägte Nase. Feingliedriges Mousseux, ansprechende Säure mit zartem Süßschweif, komplex strukturiert Gaumen. Im Nachhall gute Länge nach / fel und Zitronenzeste. Vielseitig einsetzbar

[domainsaintremy.com](http://domainsaintremy.com), € 12,-

90

**2016 Crémant D'Alsace Château d'Itnenwiller Wolfberger**

**Eguisheim, Elsass**  
Weißgold mit silbrigen Reflexen. Offene Gelbfrucht, Marillen, Pfirsich, etwas Ananas. Mit Luft zarte Kräuterwürze, Briochenoten. Saftiger, salziger Antrunk, cremiges Mundgefühl mit gut eingebundener Säure. Harmonisches, langes Finale. Sehr elegant.  
[wolfberger.com](http://wolfberger.com), € 11,50

**BIO Crémant Brut Nature Domaine Dopff Au Moulin Riquewihir, Elsass**

Helles Grüngelb mit Silberreflexen. Im Duft weiße Blüten, Geißblatt, Zitronenzeste mit einem Touch von Apfel. Straffer Zug am Gaumen mit animierender Säure. Feines Mousseux. Geradliniger Typ für alle, die es trocken mögen, bleibt gut haften. Passend zu Fischgerichten.  
[dopff-au-moulin.fr](http://dopff-au-moulin.fr), € 12,95

89

**2016 Crémant D'Alsace Pinot Gris Brut Domaine Paul Fahrer Orschwiller, Elsass**

Silbriges Hellgold. Zarte Wiesenkräuter, Minze, Bachblüten mit Nuancen von Limette, grünem Apfel. Zartes Mousseux, saftig im Antrunk, cremiges Mundgefühl und vordergründige Fruchtsüße machen ihn zu einem süffigen Aperitif bei mittlerer Länge.  
[paulfahrer.fr](http://paulfahrer.fr), € 7,80

**Crémant Un Dos Tres Cave de Ribeauvillé Ribeauvillé, Elsass**

Helles, leuchtendes Goldgelb. Weiße Blüten, grüne Birne, weißer Pfirsich und Zitrusnoten im Bukett. Zartes Mousseux mit delikater Säure. Cremiges Mundgefühl mit süßlichem Fruchtextrakt. Feingliedrig und elegant im Nachspiel.  
[vins-ribeauville.com](http://vins-ribeauville.com), € 8,73

**Crémant D'Alsace Lucien Albrecht Rosé Wolfberger**

**Eguisheim, Elsass**  
Dunkles Lachsrosa mit orangen Reflexen. Fruchtbetonte Nase nach Walderdbeeren, Himbeerconfit und Blutorange. Am Gaumen ausgewogenes Süße-Säure-Spiel, saftig mit mittlerem Körper, gute Länge. Im Finish etwas Salz. Idealer Aperitif.  
[wolfberger.com](http://wolfberger.com), € 10,20



4



5

**Crémant Grande Cuvée Cave de Ribeauvillé Ribeauvillé, Elsass**

Brillantes Goldgelb. Vielschichtiger Duft, feine Hefenoten, reifer gelber Apfel, Limmettenabrieb, mit gerösteten Nüssen untermalt. Feines Mousseux, zupackender, stoffiger Gaumen mit feinem Säurebogen. Gut strukturierter Crémant mit langem Finish.  
[vins-ribeauville.com](http://vins-ribeauville.com), € 10,31

**Crémant D'Alsace Willm Prestige Wolfberger**

**Eguisheim, Elsass**  
Helles Goldgelb mit grünen Reflexen. Intensives Bukett nach reifer Gelbfrucht, Honigmelone und Akazienblüten. Feinperlig am Gaumen mit vitaler Säure und angenehmer Fruchtsüße. Mittlerer Körper. Im Nachhall zitrische Frische. Guter Aperitif.  
[wolfberger.com](http://wolfberger.com), € 11,50

**Crémant d'Alsace Lucien Albrecht Brut**

**Wolfberger Eguisheim, Elsass**  
Helles, leuchtendes Gold. Zarter Duft von gelbem Pfirsich, weiße Blüten und ein Touch von Mirabelle und Zitronenzeste. Feine Perlage. Gut ausbalancierte Säure und angenehme Fruchtsüße bereiten ein saftig-cremig Mundgefühl. Im Finale mittellang, frisch, mit zartem Salz. Genuss für viele Gelegenheiten.  
[wolfberger.com](http://wolfberger.com), € 11,60

**Crémant d'Alsace Wolfberger Reverence IX**

**Wolfberger Eguisheim, Elsass**  
Sattes Goldgelb. In der Nase reifer Apfel und Birne, Kiwi mit einem Touch Fenchel und Brioche. Stoffiger Gaumen, aparte Säure, leicht salzig. Im Finish etwas herb nach Kräuterwürze bei mittlerer Länge. Ein guter Begleiter bei Fischgerichten.  
[wolfberger.com](http://wolfberger.com), € 29,-

88

**Crémant Rosé Cave de Ribeauvillé Ribeauvillé, Elsass**

Helles Lachsrosa mit orangen Reflexen. Granatapfel, helle Beerenfrucht unterlegt mit Minze. Mittlere Perlage. Saftig, zitrischer Gaumen, dezente Süße mit Pampelmuse und zartem Tannenhonig im Rückgeschmack. Leichter Sommeraperitif.  
[vins-ribeauville.com](http://vins-ribeauville.com), € 7,11

**Crémant d'Alsace Wolfberger Brut Wolfberger**

**Eguisheim, Elsass**  
Weißgold mit Silberreflexen. Zarte Kräuterwürze nach Waldmeister, etwas Heu, Galiamelone und Apfel in der Nase. Cremig am Gaumen mit ausgewogenem Süße-/Säure-Spiel, mittlerer Körper. In seiner Art unkomplizierter Trinkgenuss, vielseitig einsetzbar.  
[wolfberger.com](http://wolfberger.com), € 10,50

**2015 Wild Brut Domaine Dopff Au Moulin Riquewihir, Elsass**

Leuchtendes Goldgelb. Zitrus, Williamsbirne, Orangen mit zarter Kräuterwürze in der Nase. Kräftiges Mousseux untermalt die frische Säure, fruchtsüß, dezente Phenolik. Mittlere Länge mit leichtem Nachgeschmack von Walnuss.  
[dopff-au-moulin.fr](http://dopff-au-moulin.fr), € 11,70

**Crémant Brut Domaine Zinck**

**Eguisheim, Elsass**  
Helles Goldgelb mit orangen Reflexen. Reife gelbe Frucht mit einem exotischen

Touch nach Ananas und Kapstachelbeere. Ansprechendes Mousseux, begleitet von feiner Säure, cremig am Gaumen, mittlerer Körper. Gute Länge mit zarter Ingwerschärfe im Nachgeschmack.  
[zinck.fr](http://zinck.fr), € 12,-

**Crémant Brut Rosé Domaine Zinck**

**Eguisheim, Elsass**  
Helles, leuchtendes Lachsrosa. Fruchtbetonte Aromen nach roter Johannisbeere, Wassermelone und einem Hauch von Hagebutte. Angenehme, erfrischende Säure mit hinterlegter Fruchtsüße. Im Nachhall zarte Bitternoten nach Grapefruit. Ein Klassiker ohne Schnörkel.  
[zinck.fr](http://zinck.fr), € 12,-

**Crémant d'Alsace Brut Dynastie Pierre Sparr**

**Maison Pierre Sparr Successeurs Beblenheim, Elsass**  
Silbriges, mittleres Gelbgrün. Lindenblütenhonig, Rose, gelber Apfel und ein Touch Ananas. Süßer Auftakt mit zarter Säurespiel, cremige Textur, mittlerer Körper. Herbes Finish nach Kräutern.  
[vins-sparr.com](http://vins-sparr.com), € 13,-

87

**Crémant d'Alsace Brut Rosé Black Rose**

**Cave de Beblenheim Beblenheim, Elsass**  
Zartes Lachsrosa. Verhalten in der Nase mit etwas Waldbeerfrucht, helle Kirschen und Kräuterwürze. Feines Mousseux, weicher Säurebogen mit abgerundeter Süße. Mittlerer Körper bei leicht herbem Nachspiel.  
[cave-beblenheim.com](http://cave-beblenheim.com), € 12,90

**Crémant Rosé Domaine Bott Frères Ribeauvillé, Elsass**

**Ribeauvillé, Elsass**  
Dunkles Lachsrot mit orangen Reflexen. Delikate Duft-Melange nach Kirschen, rotem Weinbergpfirsich, Johannisbeerrispe. Saftiger, leicht bitterer Antrunk mit animierender Säure und fordernder Perlage, stoffig. Im Nachgeschmack Anklänge von herber Grapefruit bei mittlerer Länge.  
[bott-freres.fr](http://bott-freres.fr), € 13,40

86

**Crémant Brut Cave de Ribeauvillé Ribeauvillé, Elsass**

Helles Weißgold mit Silberreflexen. Kiwifrucht, Stachelbeere und grüne Birne mit Kerbel und Estragon zart unterlegt