

tasting



CRÉMANT TROPHY 2025

CRÉMANT IM FOKUS

Rund 70 Crémants hat Falstaff bei der diesjährigen Trophy verkostet – und die Qualität steigt Jahr für Jahr. Winzer investieren in Know-how, feilen an Feinheiten und entlocken ihren Crémants immer mehr Raffinesse.

TEXT UND NOTIZEN ROMANA ECHENSPERGER MW



Crémant ist eine Erfolgsgeschichte: 2023 waren es in Frankreich allein über 108 Mio. Flaschen, 25 Prozent mehr als fünf Jahre zuvor.

Besonders beeindruckend waren die Crémants aus Luxemburg. Dieses kleine Weinland mit rund 1200 Hektar Rebfläche produziert seit 1991 Crémant. Die Weinberge liegen an der Mosel, doch statt Schiefer dominieren lehmige Kalkböden – ideal für Burgundersorten. Ein Musterbeispiel ist die Domaine Sunnen-Hoffmann, die in sechster Generation von Marie Kox geführt wird. Seit 2007 wird hier Wein je nach Jahrgang versektet. »In warmen Jahren gibt es mehr Stillwein, in kühleren mehr Grundwein für Crémant«, erklärt Kox dazu. Bereits 2001 stellte das Weingut als erstes an der Luxemburger Mosel auf biologischen Anbau um – ein Schritt, der den Weinen noch mehr Subtilität verliehen hat. Ihre Cuvée »Étoile Filante« ist unser Trophy-Sieger.

Ein weiteres Highlight: die Schaumweine vom Wilhelmshof in der Südpfalz. Die Familie Roth setzt seit Jahrzehnten auf höchste Qualität. Schon in den 1970er-Jahren hospitierte die Vorgängergeneration in der Champagne – mit der Vision, deutsche Schaumweine auf Spitzenniveau zu erzeugen. Was mit 52 Flaschen begann, ist heute ein Betrieb, in dem rund 50 Prozent der Ernte zu Crémant oder Sekt verarbeitet wird. Die Grundweine reifen teilweise im Holzfass, was den Weinen Tiefe und Struktur verleiht. Auch hier wurde früh auf bio umgestellt. Besonders beeindruckt hat uns hier die Vielfalt der Burgunder-Crémants, die ausdrucksstarken Riesling-Schaumweine und die überragend hohe Qualität der Kollektion insgesamt.

Auch die Firma Grands Chais de France präsentierten spannende Crémants. Die Gruppe produziert in allen acht Crémant-Regionen Frankreichs, mit einem besonderen Fokus auf Bordeaux. Dort erzeugt das zur Gruppe gehörende Weingut Bastor-Lamontagne, gelegen im Sauternes-Gebiet, eine außergewöhnliche Cuvée aus Sémillon und Cabernet Franc, veredelt mit einem Hauch Sauternes. Die Trophy zeigt: Crémant verdient mehr Aufmerksamkeit! Die Qualitäten sind herausragend, das Preis-Genuss-Verhältnis unschlagbar. Höchste Zeit, Crémant stärker ins Rampenlicht zu rücken! >

! Alle Verkostungsnotizen online unter go.falstaff.com/trophy-cremant-25



1. PLATZ

2020 ÉTOILE FILANTE
SUNNEN-HOFFMANN
unvergleichlich feines
Hefeparfum am Gaumen





2.

PLATZ

**PINOT B CRÉMANT BRUT
WEINGUT WILHELMSHOF**
Aromen von gelben Früchten,
Crêpe Suzette und Brioche



95 Punkte

1. Platz

● **BIO 2020 Étoile Filante**
Domaine Sunnen-Hoffmann
Remerschen

12 Vol.-%. Hellgelb und feinpertig präsentiert sich dieser Crémant. Sein Bukett ist komplex mit filigranen Aromen von Wiesenblüten, Quitten, Birnen, Marillen, Zitronenmelisse und zartbuttrigem Hefegebäck. Am Gaumen zeigt er sich feinschäumend, mit ausgewogener Säure, Dosage und Perlage. Im langen Finish entwickelt sich ein unvergleichliches Hefeparfum. Es ist ein eleganter wie erstklassiger Crémant. caves-sunnen.lu, € 21,95

94 Punkte

2. Platz

● **2018 Pinot B Crémant Brut**
Wein- und Sektgut Wilhelmshof
Sieboldingen

12,5 Vol.-%. Leuchtendes Hellgelb mit feinem Mousseux. Der Crémant braucht etwas Zeit im Glas, um sich zu entwickeln. Dann begeistert er mit delikaten Hefe- und Fruchtaromen: gelbe Früchte, Zitronenmelisse, Salzmandeln, Brioche, Crêpe Suzette und Crème fraîche. Am Gaumen mittelkräftig, perfekt ausbalanciert mit präsenten Hefenoten und beeindruckend langem Nachhall. Ein vielschichtiger, erstklassiger Crémant. wilhelmshof.de, € 26,-

● **BIO 2019 La Coulée D'Or Crémant**
Pfalz, Familiensektgut Winterling

Niederkirchen bei Deidesheim

12 Vol.-%. Im Bukett dominieren die Hefenoten die an Brioche, Mürbteig und Mandeln erinnern. Unterstrichen von feinen Holznuancen sowie Aromen von Quittengelee, Marille und Toffee. Ein Crémant, der mühelos ohne Dosage auskommt und eine perfekte Balance aus Reife und Säure zeigt. Würzige Akzente und ein langer Nachhall verleihen ihm Delikatesse und Tiefgang – ein erstklassiger Crémant. winterling-sekt.de € 19,-

● **BIO 2021 Albert Mann Extra Brut**
Domaine Albert Mann, Wettolsheim
12,5 Vol.-%. Das Bukett ist komplex und präsentiert Aromen von gelben Früchten, Wildrosen, Veilchen, Himbeeren, Orangenzesten, süßen Gewürzen, Toast und Sahnekaramell. Am Gaumen zeigt dieser Crémant einen herben wie weinigen Charakter, das Mousseux ist griffig, und im Finish halten eine salzige Note sowie ein zartbitterer Biss nach. Ein Crémant, der mühelos als Essensbegleiter eingesetzt werden kann. albertmann.com, € 20,-

● **2020 Baden Crémant Brut**
Weingut Blankenhorn, Schliengen
12 Vol.-%. Fein perlend, hellgelb mit grünen Reflexen. Im Duft ein frisches Bukett mit Aromen von Quitte, Mirabellen, Zitrus, Wiesenkrautern, dazu Hefe, kandierter Ingwer und Salzmandeln. Perfekte Balance zwischen Reife und Säure, begleitet von einer harmonischen Perlage und moderaten Dosage. Am Gaumen entfaltet sich ein feines Hefeparfum, das den langen Nachhall unterstreicht – elegant und erstklassig. weingut-blankenhorn.de, € 28,-

93 Punkte

3. Platz

● **2021 SO Bastor-Lamontagne –**
Crémant de Bordeaux Brut
Les Grands Chais de France
Petersbach

11,5 Vol.-%. Spritzig, hellgelb und mit zartgrünen Reflexen präsentiert sich dieser elegante Crémant. Sein Duft ist fruchtbetont und präzise, mit Aromen von grünem

Apfel, Zitruszesten, weißen Blüten, Hefegebäck und weißen Mandeln. Am Gaumen verbinden sich die cremige Perlage, die frische Säure und eine wohltemperierte Dosage. Ein feiner Crémant mit Tiefgang, bei dem uns auch das Preis-Genuss-Verhältnis beeindruckt hat. groupegcf.com, € 8,50

1 ● **Lergemüller Crémant Pinot**
Rosé Brut, Weingut Lergemüller
Hainfeld

12,5 Vol.-%. Elegant perlend und zart Lachsrosa schimmert dieser Rosé im Glas. Sein Duft ist geprägt von frischen Beeren, Rhabarber, Birne, Minze, süßen Gewürzen und Toast. Die Dosage im oberen Brut-Bereich hebt die Aromen am Gaumen hervor und verleiht dem Crémant seine saftige Art. Es ist ein harmonischer, fruchtbetonter Schaumwein, der mit Finesse und Zugänglichkeit punktet. lergemueller.com, € 24,90

● **Crémant de Bourgogne Brut**
Domaine du Chétif Quart – Famille
d'Heilly-Huberdeau, Moroges

13 Vol.-%. Die Nase besticht mit einem Duft von feinen Hefenoten und präziser Frucht. Aromen von Honigmelone, weißen Blüten, Crème fraîche, Hefegebäck, Salzkaramell und Nussbutter entfalten sich. Am Gaumen zart und feingliedrig, mit frischer Säure und wohltemperierter Dosage, die den Fruchtschmelz unterstreicht. Es ist ein eleganter, duftiger und subtiler Crémant mit viel Finesse. riegel.shop, € 24,95

● **2020 Crémant Cep d'Or »36«**
Millésimé, Domaine Viticole Cep d'Or
Hettermillen



Fünfte und sechste Generation auf einem Bild: Corinne Sunnen und Tochter Marie Kox erzeugen Spitzen-Crémants in Luxemburg.



Die Südpfalz ist die Heimat des Wein- und Sektguts Wilhelmshof. Hier konzentriert man sich auf Riesling und Burgundersorten.

13 Vol.-%. Spritzig, hellgelb mit zartgrünen Reflexen fließt dieser Crémant ins Glas. Das Bukett vereint fruchtige und hefige Aromen: Birne, Pfirsich, Grapefruit, Holunderblüte, Veilchen sowie Kreide, süßes Hefgebäck und Nussbutter. Am Gaumen ein faszinierendes Spiel aus Hefe aromen, tiefgründiger Frucht, feiner Mineralität und perfekt abgestimmter Säure und Dosage. Ein eleganter wie vielschichtiger Crémant. cepdor.lu €13,25

● **BIO 2022 Riesling Crémant Sekt Extra Brut, Wein- und Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen**

12 Vol.-%. Hellgelb und feinperlend zeigt sich dieser Crémant im Glas. In der Nase entfaltet sich eine verspielte Rieslingfrucht mit Aromen von Marille, Klarapfel, weißen Blüten und Zitruszesten. Hinzu treten dezente Hefe aromen. Am Gaumen überzeugt er mit belebender Säure und animierendem wie eingebundenem Mousseux. Betont herb ausgebaut, wirkt dieser elegante Riesling Crémant klar und erfrischend. wilhelmshof.de, €14,-

● **2020 Crémant Cep d'Or »Signature« Millésimé, Domaine Viticole Cep d'Or Hettermillen**

13 Vol.-%. Fein schäumend und hell strohgelb präsentiert sich dieser Crémant. Das delikate Bukett erinnert an eine buttrige, frische Birnentarte, untermalt von Aromen von Zitruszesten und weißen Blüten. Am Gaumen punktet er mit seidiger Textur und Feinperligkeit. Er wirkt fruchtbetont wie zarthefig, während die frische Säure von einer dezenten Dosage abgerundet wird. Ein cremiger und eleganter Genuss. cepdor.lu, €15,50

● **2021 Cuvée Crémant Extra-Brut St. Laurentius Sekt GmbH, Leiwien**

12,5 Vol.-%. Das intensive Bukett zeigt Aromen von Mirabelle, Mandarine, kandiertem Ingwer und Jasmin, ergänzt durch Noten von Brioche und schieferwürziger Mineralität. Am Gaumen zeigen sich eine cremige Mousseux, prägnante Mineralität, Würze und dank der perfekt eingestellten Dosage, eine herbfruchtige und damit animierende Art. Ein Charakter-Crémant, der auch als Essensbegleiter absolut empfehlenswert ist. st-laurentius-sekt.de, €16,-

● **Blanc de Noir Domaine Sunnen-Hoffmann Remerschen**

11,5 Vol.-%. Nachhaltig, fein perlend und hell strohgelb präsentiert sich der Crémant im Glas. Sein Duft ist dezent und geprägt von Aromen reifer Äpfel, Quittengelee, Walnüssen und Toast. Am Gaumen entfaltet sich eine cremige, feinschäumende Perlage. Die Säure ist angenehm frisch und die spürbare Dosage verleiht ihm einen harmonischen Trinkfluss. Ein Crémant für ein breites Publikum. caves-sunnen.lu €19,70

● **2021 Crémant Riesling Brut Nature Weingut Cantzheim Kanzem an der Saar**

11,5 Vol.-%. Das Bukett offenbart eine delikate Rieslingfrucht, die sofort an die Saar entführt. Auf einem Silbertablett werden rotbackige, knackige Äpfel serviert, begleitet von Zitronenmelisse, Schieferwürze und Hefenoten. Als Brut Nature entfaltet er am Gaumen durch die knackig-frische Säure enormen Zug, perfekt balanciert durch Extrakt, Mineralität, kühle Frucht und Hefe – und das bei nur 11,5 % Alkohol. weingut-cantzheim.de, €19,80

● **2020 Bouvet Instinct Saumur AOP Extra-Brut Vintage Bouvet Ladubay, Saumur**

12,5 Vol.-%. Hellgelb und feinperlend präsentiert sich dieser Crémant. Das Bukett vereint Frucht und hefige Noten mit Aromen von Golden Delicious, Melone, Mirabelle, Orangeat, Holunderblüte sowie Brioche, Buttertoast, gerösteten Nüssen und Toffee. Am Gaumen harmonisieren griffiges

Mousseux, frische Säure und dezente Dosage perfekt. Ein finessenreicher Crémant mit Tiefgang. bouvett-ladubay.fr, €19,95

● **2017 Blanc de Noirs Privé Crémant Brut Nature, Wein- und Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen**

12,5 Vol.-%. Feinperlend, hellgelb und mit kupfernen Reflexen. Es zeigen sich Aromen von kandierten Früchten, Feigen, frischem Hefgebäck, Salzbutter und Quittengelee. Am Gaumen harmonisch, dicht verwoben und mit cremigem Mousseux. Die intensiven Hefe aromen sind balanciert durch feine Frucht, frische Säure und eine wohltemperierte Dosage. Es ist ein vielschichtiger Crémant mit beeindruckender Tiefe. wilhelmshof.de €26,-

● **2017 Weißer Burgunder Privé Crémant Brut Nature Wein- und Sektgut Wilhelmshof Siebeldingen**

12 Vol.-%. In der Nase typisch für prickelnden Weißburgunder: saftige Birne, Quitte, Holunderblüte, weiße Mandeln und knusprig-buttriger Blätterteig – fein ausbalanciert, komplex und dennoch zugänglich. Am Gaumen cremiges, sahniges Mousseux, frische Säure und harmonisch, ganz ohne Dosage. Es ist ein erstklassiger, eleganter Crémant, der begeistert. wilhelmshof.de, €26,-

● **2020 Schlossberg Crémant Weingut Rieger, Betberg**

12,5 Vol.-%. Ein fein ziseliertes Bukett vereint Aromen von Sauerkirsche, Walderdbeere, Wiesenkräutern, Akazienblüte, He-

fegebäck und Salzmandeln. Am Gaumen entfaltet die intensive Mineralität dank der bewusst weggelassenen Dosage viel Zug. Untermalt wird das Ganze von frischer Säure und dezenter Frucht, die lange nachhallt. Ein erstklassiger Lagen-Crémant, der trotz seiner Komplexität mit Frische punktet. weingutriege.de, €32,-

92 Punkte

● **Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc, Paul Chollet Savigny-lès-Beaune**

12 Vol.-%. Hellgelb und nachhaltig perlend präsentiert sich dieser Crémant. Das Bukett zeigt hefige und fruchtige Noten. Aromen von Melone, Apfel, Steinobst, Akazienblüte sowie Brioche, Buttertoast und Toffee kommen zum Vorschein. Moderat dosiert entfaltet sich am Gaumen ein Spiel zwischen Frucht, frischer Säure und cremigem Mousseux. Ein delikates Hefeparfum klingt noch lange im Rachen nach. weinturm.at, €16,90

● **Crémant de Loire Brut Langlois-Chateau, Saumur**

12,5 Vol.-%. Das animierende, herb-fruchtige Bukett zeigt Aromen von Quitte, Boskop-Apfel, Apfellaub und eine kühle, an Ananas erinnernde Exotik, dazu Noten von Hefgebäck und Toast. Das feinschäumende Mousseux ist bestens integriert. Das für Chenin Blanc charakteristisch körnige Mundgefühl verleiht dem frischen Wein eine besonders lebendige Struktur. Eine wohltemperierte Dosage rundet den Genuss perfekt ab. kateandkon.com, €18,50

SORTENPROFIL

CRÉMANT

Seit 1994 gibt es EU-weite Regularien für die Erzeugung von Crémant. Hintergrund ist das Verbot der Bezeichnung »Méthode Champenoise« für Schaumweine, die außerhalb der Champagne produziert werden. Crémant darf in der gesamten EU hergestellt werden, sofern bestimmte Qualitätskriterien erfüllt sind. Dazu gehören Handlese, Ganztraubenpressung und begrenzte Auspressmengen. Die zweite Gärung muss nach der traditionellen Flaschengärung erfolgen, und der Crémant muss mindestens neun Monate auf der Hefe reifen. Zudem dürfen die verwendeten Trauben ausschließlich aus einem Anbaugbiet stammen.



Pietro Pastore ist Gutsdirektor des Château Bastor-Lamontagne. Bordeaux ist heute eine der dynamischsten Appellationen für Crémant.



2 ● Grande Cuvée 1531 Brut Sieur d'Arques, Limoux

12,5 Vol.-%. Hellgelb mit zartgrünen Reflexen. Das intensive Bukett vereint Aromen von grünem Apfel, Limetten, Minze und Quittengelee mit Noten von Hefegebäck und buttrig-knusprigem Mürbeteig. Am Gaumen ist er kräftig schäumend und dadurch besonders erfrischend. Die präzise Frucht wird von der dezenten Dosage elegant unterstrichen. Ein klarer, feinschäumender Crémant, der mit Eleganz und Finesse überzeugt.
zeter-wein.de, € 14,50

3 ● Grande Cuvée 1531 Réserve Brut Sieur d'Arques, Limoux

12,5 Vol.-%. Hellgelb und feinschäumend zeigt sich dieser Crémant im Glas. Das Bukett vereint Frucht und feine Hefenoten mit Aromen von Birne, Marille, Mandarine,

Holunderblüte, Ahornsirup sowie frischer Hefe und weißem Nougat. Am Gaumen harmonisieren cremiges Mousseux, frische Säure und moderate Dosage. Der Nachhall offenbart Hefenoten und delikate Frucht.
zeter-wein.de, € 17,-

● 2022 Kinnekskummer Rosé Winery Jeff Konsbruck, Ahn

12 Vol.-%. Hell roséfarben und feinschäumend präsentiert sich dieser Crémant. Das Bukett ist delikates, floral und dezent fruchtig. Herb-fruchtige Noten von Walderdbeeren, Physalis und Cranberry treffen auf Hibiskus, weiße Mandeln und einen Hauch Toast. Fein cremiges Mousseux, frische Säure und eine ausgewogene Dosage verleihen ihm perfekte Balance. Ein fruchtiger, unprätentiöser, aber umso animierender Rosé,
winery-jeffkonsbruck.lu, € 14,50

● 2020 Blanc de Blancs Schlossgut Ebringen, Ebringen

12 Vol.-%. Feinperliger und anhaltend schäumend. In hellem Gelb leuchtend, entfaltet das Bukett dezente Aromen von Apfel, Quitte, Wiesenkräutern, Jasmin, Salzmandeln, Hefegebäck und Butter. Am Gaumen zeigt sich eine feine Perlage, die eine seidige Textur verleiht. Dazu gibt es eine moderat frische Säure und ganz ohne Dosage eine harmonische Balance. Ein eleganter Crémant, geprägt von feinsten Hefenoten.
schlossgut-ebringen.de, € 15,90

● 2020 Pinot Noir Rosé Brut Schlossgut Ebringen, Ebringen

12 Vol.-%. Hell lachsrosa mit feiner Perlage. Die Nase präsentiert sich delikates und einladend mit Aromen von Rhabarber, Sauerkirschen, frischen Beeren, Liebstöckel, Hefegebäck und Salzmandeln. Am Gaumen erfrischend perlend mit lebendiger Säure und einer ausgewogenen Dosage, die die Frucht wunderbar zum Strahlen bringt. Ein harmonischer, fruchtbetonter und appetitanregender Crémant.
schlossgut-ebringen.de, € 15,90

4 ● Gratien & Meyer Cuvée Flamme Crémant Brut Rosé Henkell Freixenet Austria, Wien

12 Vol.-%. Feinschäumend und hellrosa fließt der Crémant ins Glas. Das Bukett ist komplex, mit Aromen von Walderdbeeren, Himbeeren, Wildrosen, Rhabarber, süßem Hefegebäck und Vanillecreme. Am Gaumen zeigt sich eine animierende Balance zwischen griffigem Mousseux, moderater Säure und wohltemperierter Dosage, die die Fruchtaromen noch einmal zum Leuchten bringt. Ein herrlich saftiger und animierender Rosé. shop.sektgenuss.at € 15,90

● BIO 2022 Blanc de Noirs Crémant Sekt Brut Wein- und Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen

12 Vol.-%. Hellgelb und nachhaltig feinschäumend präsentiert sich dieser Crémant im Glas. Das dezente Bukett vereint Aromen von roten Beeren, Hibiskus, Kreide und subtilen Hefenoten. Am Gaumen besticht er mit einem seidig-cremigen Mousseux, das sich harmonisch mit der frischen Säure, der wohltemperierten Dosage und den feinen Aromen verbindet. Ein eleganter Crémant mit Finesse.
wilhelmshof.de, € 19,-

● BIO 2022 Dirler-Cadé Crémant d'Alsace Brut Nature

Domaine Dirler-Cadé, Bergholtz
12,5 Vol.-%. Hellgelb mit einem zarten Kupferstich. Floral und duftig in der Nase. Aromen von Blüten, Honigmelone, gelben Früchten und weißen Johannisbeeren entfalten sich, begleitet von Noten von Brioche und Salzmandeln. Am Gaumen kräftig und cremig schäumend, mit moderat frischer Säure und ausgewogener Struktur. Ein feingliedriger, finessenreicher Crémant, der Frucht und Hefearomen harmonisch balanciert.
dirler-cade.com, € 21,90

● 2020 Bouvet Zéro Saumur Brut Nature Vintage

Bouvet Ladubay, Saumur
12,5 Vol.-%. Das Bukett offenbart ausgeprägte Hefearomen, die an Brioche, Mürbeteig und Toast erinnern, ergänzt durch Noten von Quittengelee, Mirabelle, Akazienblüten und Karamell. Ein Crémant, der mühelos ohne Dosage auskommt. Mittelkräftig im Körper, überzeugt er mit einer harmonischen Balance aus Säure, Fruchtextrakt und Hefenoten. Der lange Nachhall verleiht ihm zusätzlichen Tiefgang.
bouvet-ladubay.fr, € 19,95

5 ● Lergemüller Crémant Pinot Brut, Weingut Lergemüller, Hainfeld

12,5 Vol.-%. Leuchtend hellgelb mit anhaltender Perlage. Das intensive Bukett vereint Aromen von Melone, getrockneten Marillen, Sahnkaramell, Nussbutter, Vanille und Toast. Am Gaumen begeistert die perfekte Balance aus feiner Mousseux, frischer Säure, saftiger Frucht und präzise abgestimmter Dosage, die dem Wein Trinkfluss und Zugänglichkeit verleiht. Es ist ein herrlich hedonistischer Genuss!
lergenmueller.com, € 22,90

● BIO Crémant Brut Nature

Maison Viticole Schmit-Fohl, Ahn
12,5 Vol.-%. Hellgelb mit grünen Reflexen und feiner Perlage. Das Bukett zeigt sich zart fruchtig und hefig mit Aromen von Ananas, Birne, Jasmin, kandiertem Ingwer, Mille-feuille und Vanille. Am Gaumen cremig schäumend mit seidiger Textur. Die frische Säure wird von Hefenoten balanciert und kommt mühelos ohne Dosa-

3.

PLATZ

2021 SO BASTOR-LAMONTAGNE
CRÉMANT DE BORDEAUX BRUT
fruchtbetont und präzise, ein
feiner Crémant mit Tiefgang





ge aus. Ein eleganter Crémant mit feiner Hefenote und subtiler Frucht. schmit-fohl.lu, € 25,-

91 Punkte

● **BIO Armantine Crémant de Loire Brut Amirault, Le Clos des Quarterons Saint-Nicolas-de-Bourgueil**

11,5 Vol.-%. Das Bukett ist zugleich delikat und dezent. Aromen von Quitte, Boskop-Apfel und Johannisbeere verbinden sich mit Noten von Stachelbeere, Wiesenkräutern, Blüten sowie feinen Nuancen von Brioche, Nussbutter und Toffee. Am Gaumen entfaltet sich eine harmonische Balance aus cremig-feinem Mousseux, frischer Säure und wohltemperierter Dosage, die die feingliedrigen Aromen noch einmal hervorhebt. riegel.shop, € 20,95

● **2021 Bulles de Roche Domaine des Roches Neuves, Varrains**

12,5 Vol.-%. Kräftig hellgelb und nachhaltig schäumend präsentiert sich dieser Crémant. Das Bukett zeigt eine mittlere Intensität mit Aromen von Quitte, Boskop-Apfel, Bienenwachs und Apfellaub, unterlegt mit Hefenoten, die an Brioche und Buttertoast erinnern. Kernige Säure, griffiges Mousseux, herb-fruchtige Aromen und der Verzicht auf Dosage verleihen dem Schaumwein eine beeindruckende Spannung. kateandkon.com, € 28,-

● **Crémant de Loire Rosé Langlois-Chateau, Saumur**

12,5 Vol.-%. Das intensive Bukett vereint Aromen von Hagebutte, Cranberry, roten Beeren und Veilchen sowie Nuancen von weißem Nougat, Brioche und Mandeln. Gekonnt dosiert im oberen Brut-Bereich entfaltet sich am Gaumen ein eingängiges, saftig-fruchtiges Spiel. Dazu kommen ein cremiges Mousseux, intensive Frucht und angenehm frische Säure. Es ist ein belebender, fruchtbetonter Crémant mit Finesse. kateandkon.com, € 20,-

● **Grande Cuvée 1531 Rosé Brut Sieur d'Arques, Limoux**

12,5 Vol.-%. Zart lachsfarben und feinpertig präsentiert sich dieser Crémant im Glas. In der Nase dezente Aromen von Birne, roten Beeren, Orangeat, frischer Hefe und weißen Mandeln. Die feine Frucht, die erfrischende Säure und die dezente Süße verschmelzen mit dem eleganten, cremigen Mousseux. Ein filigraner, eleganter Crémant – perfekt als Aperitif. zeter-wein.de, € 14,50

● **Sauvion – Crémant de Loire brut Les Grands Chais de France Petersbach**

12 Vol.-%. Hellzitronegelb und feinpertig

läuft dieser Crémant ins Glas. Der Duft wirkt frisch, fruchtig und dezent hefig. Aromen von Zitruszesten, Mirabellen, Ingwer und Minze entfalten sich, ergänzt durch subtile Noten von Hefe und Salzmandeln. Am Gaumen zeigt sich ein cremiges Mousseux mit einer harmonischen Balance aus frischer Säure und moderater Dosage. Ein leichtfüßiger Crémant mit bestem Preis-Genuss-Verhältnis. groupepfc.com, € 6,70

● **BIO Domaine de la Galinière – Méditerrané IGP Brut Rosé, Les Grands Chais de France, Petersbach**

12 Vol.-%. Die Provence ist noch keine Crémant-Region, daher firmiert dieser Schaumwein als IGP. Das Bukett ist feinfuchtig wie würzig, mit Aromen von roten Beeren, Kirschen, weißem Pfeffer, mediterranen Kräutern und dezenten Hefenoten. Am Gaumen erfrischend, mit feiner, nachhaltiger Perlage, lebendiger Säure und einem langanhaltenden Spiel aus Frucht und Kräuterwürze. Ein Rosé von Delikatesse und Finesse. groupepfc.com, € 8,70

● **BIO 2022 Crémant Spätburgunder Rosé Brut, Weingut Nauerth-Gnägy Schweigen-Rechtenbach**

12 Vol.-%. Feinschäumend und in hellem Lachsrosa präsentiert sich dieser Crémant. Das delikate Bukett entfaltet Aromen von Walderdbeere, Hibiskus, Granatapfel und Birne, ergänzt durch dezente Hefenoten. Am Gaumen zeigt er sich leichtfüßig, mit feiner Perlage, frischer Säure sowie einer harmonischen Verbindung aus dezenter Dosage, Frucht und Hefearomen. Ein eleganter und zugleich zugänglicher Rosé-Crémant. nauerth-gnaegy.de, € 12,10

● **BIO 2022 Crémant Weisser Burgunder Brut, Weingut Nauerth-Gnägy Schweigen-Rechtenbach**

12 Vol.-%. Das Bukett wirkt gelbfruchtig und floral, mit Aromen von Birne, Mirabelle, Frühapfel und Amalfi-Zitrone, begleitet von Akazienblüten und dezenten Hefenoten. Am Gaumen entfaltet sich eine harmonische Balance aus griffigem Mousseux, dezenter Dosage, moderat frischer Säure und fruchtigen Akzenten, abgerundet durch ein delikates Hefeparfum im Finish. Ein eleganter Crémant mit Finesse. nauerth-gnaegy.de, € 12,10

● **Gratien & Meyer Crémant de Loire Cuvée Diadem Blanc Brut Henkell Freixenet Austria, Wien**

12 Vol.-%. Hellgelb mit zartgrünen Reflexen und feiner Perlage. Das Bukett ist klar und präzise, dominiert von frischer Frucht. Es zeigen sich Aromen von Zitruszesten, grü-

nem Apfel, Birne, Jasminblüten, frischer Hefe und Salzmandeln. Am Gaumen lebendig, mit spritzigem Mousseux, frischer Säure und einer Dosage im oberen Brut-Bereich, die die klare Frucht unterstreicht. Ein herrlich animierender Crémant! shop.sektgenuss.at, € 13,29

● **Gratien & Meyer Crémant de Loire Cuvée Diadem Rosé Brut Henkell Freixenet Austria, Wien**

12 Vol.-%. Hellrosé und mit einer nachhaltigen, feinen Perlage präsentiert sich dieser Crémant. Sein Duft ist zunächst dezent, entfaltet aber nach und nach feine Hefearomen, gefolgt von Anklängen roter Früchte, Marillen und saftiger Birnen. Am Gaumen überzeugt er mit einem cremigen Mousseux und einer Balance zwischen moderater Säure und wohl dosierter Süße. Ein eleganter Crémant, der mit Finesse begeistert. shop.sektgenuss.at, € 13,29

● **2022 Kinnekskummer Winery Jeff Konsbruck, Ahn**

12 Vol.-%. Kräftig schäumend zeigt sich dieser Crémant im Glas. Das Bukett ist dezent floral, gelbfruchtig und hefig. Aromen von Birne, Golden Delicious, Melone, Holunderblüte sowie frischer Hefe und weißen Mandeln entfalten sich. Am Gaumen wirkt er mit seinem spritzigen Mousseux, moderat frischer Säure und dezenter Dosage animierend und appetitanregend. winery-jeffkonsbruck.lu, € 13,50

● **BIO Pinot Rosé Familiensektgut Winterling Niederkirchen bei Deidesheim**

12 Vol.-%. Mit einem appetitlichen Hellrosa fließt dieser Crémant ins Glas. Der Duft ist fruchtbetont mit Aromen von Himbeeren, Granatapfel, Rhabarber, rotbackigen Äpfeln und frischer Hefe. Das Mousseux wirkt griffig. Moderat in der Säure und im oberen Brut-Bereich dosiert, zeigt sich die intensive Frucht am Gaumen. Es ist ein ausgewogener wie zugänglicher Rosé, der ein breites Publikum anspricht. winterling-sekt.de, € 14,50

● **BIO 2022 Crémant Chardonnay Brut Weingut Bernhart, Schweigen-Rechtenbach**

12 Vol.-%. Hellgelb mit zartgrünen Reflexen. Der Duft ist delikat und fein nuanciert, mit Aromen von Birne, Quitte, Melone, Zitruszesten, frischer Butter, Hefegebäck und Vanillecreme. Am Gaumen spritzig und lebend, mit knackig frischer Säure und einer ausgewogenen Dosage. Ein eleganter, erfrischender Crémant, der mit seiner Lebendigkeit den Appetit anregt und einfach Freude bereitet. weingut-bernhart.de, € 15,-





● **Jean-Fritz Crémant brut**
Weingut Jülg, Schweigen-Rechtenbach
 12 Vol.-%. Hellgelb mit zartgrünen Reflexen präsentiert sich dieser Crémant. Das Bukett entfaltet Aromen von Melone, Mandarine, Birne, begleitet von Hefenoten. Am Gaumen besticht er durch sein gut eingebundenes, cremig-aufschäumendes Mousseux, frische Säure und eine dezente Dosage, die die kühle Exotik im Finish betont. Ein herrlich saftiger, hedonistischer Crémant, für jede Gelegenheit.
weingut-juelg.de, € 17,-

● **BIO NOU Crémant Rosé Brut Bio**
Piwi Kollektiv, Eichstetten am Kaiserstuhl
 12,5 Vol.-%. Leuchtend hell erdbeerfarben im Glas. Das Bukett entfaltet Aromen von Cranberry, Pflaume, Kräuter und Hibiskus, begleitet von Hefenoten, die an Brioche erinnern. Am Gaumen sorgt das kräftige Mousseux in Kombination mit der moderaten Dosage für eine betonte Fruchtigkeit. Frische Säure und salziges Finish verleihen eine animierende Delikatesse. Ein Rosé, der Frucht und Eleganz vereint.
piwi-kollektiv.de, € 17,90

● **2022 Crémant Brut**
Weingut Pieper, Königswinter
 13 Vol.-%. Hellgelb mit feiner Perlage. Das intensive Bukett vereint Aromen von Weinbergfirsich, Golden Delicious und Physalis, ergänzt durch feine Hefenoten sowie würzig-mineralische Akzente. Am Gaumen sorgen die frische Säure gemeinsam mit der schieferwürzigen Mineralität und der wohltemperierten Dosage für Spannung. Cremiges Mousseux und ein langes, elegantes Finish runden den Genuss ab.
weingut-pieper.de, € 18,-

11 ● **2022 Crémant Brut Nature**
Weingut Fogt, Badenheim
 12 Vol.-%. Hellgelb mit zartgrünen Reflexen. Das Bukett ist einladend fruchtbetont mit Noten von Melone, Zitruszesten, roten Beeren und Blüten, begleitet von Hefengebäck und Toast. Am Gaumen zeigt er sich spritzig mit einem griffigen Mousseux, die animiert. Die knackig-frische Säure verleiht Spannung, während im Finish auch ohne Dosage noch einmal die delikate Frucht zum Vorschein kommt.
weingut-fogt.de, € 18,-

● **2021 Crémant Blanc de Noirs**
Weingut Cantzheim
Kanzern an der Saar
 11,5 Vol.-%. Hellgelb mit kupferfarbenen Reflexen. Das dezente Bukett vereint Aromen von Waldbeeren, Hagebutte, Moos und Kräutern, ergänzt durch feine Hefenoten. Am Gaumen sorgt das gut eingebundene, cremige Mousseux für einen

harmonischen Auftakt. Die knackig-frische Säure und der Verzicht auf Dosage verleihen ihm viel Zug. Dazu kommt ein langes, salzig-mineralisches Finish und das bei nur 11,5 % Alkohol.
weingut-cantzheim.de, € 19,80

12 ● **2021 Riesling Crémant Brut**
Weingut Reverchon, Konz
 12,5 Vol.-%. Fein schäumend und strohgelb fließt dieser Crémant ins Glas. Der Duft ist dezent mit Noten reifer Äpfel, kandierter Zitrusfrüchte, Nüssen und Hefengebäck. Am Gaumen zeigt sich ein animierendes Spiel aus frischer Säure, feinperliger Mousseux und harmonischer Dosage. Der Nachhall offenbart eine salzige Mineralität. Ein Crémant, der eher geprägt von Hefearomen statt spritziger Rieslingfrucht ist.
weingut-reverchon.de, € 19,90

● **BIO 2020 Crémant d'Alsace Rosé Brut Nature, Domaine Dirlor-Cadé, Bergholtz**
 12,5 Vol.-%. Kräftig schäumend und lachsrosa zeigt sich dieser Crémant. Das Bukett wirkt herb-würzig mit Aromen von getrockneten Marillen, Pflaumen, Brioche, Sahnekaramell sowie einem Hauch Kräutern und Tabak. Am Gaumen wenig mit mittelkräftigem Körper und dezentem Mousseux, das den Fruchtschmelz unterstreicht. Ein herb-würziger Crémant, mühelos als Essensbegleiter geeignet.
dirlor-cade.com, € 24,-

● **2021 Bubi's Gewürztraminer**
Winery Jeff Konsbrück, Ahn
 13 Vol.-%. Das Bukett zeigt bilderbuchhaft die typischen Gewürztraminer-Aromen: Litschi, Rosenwasser, Veilchen, Orangeat und Marzipan. Am Gaumen trifft die sortentypische ölige Textur auf ein griffiges Mousseux als spannenden Kontrapunkt. Kaum Dosage und moderat frische Säure sorgen für zusätzliche Spannung. Ein eigenwilliger, aber spannender Crémant, der die passende Speise braucht.
winery-jeffkonsbruck.lu, € 25,-

● **BIO 2018 Geliebtes Gretchen**
Crémant Pfalz, Familiensektgut Win-



terling, Niederkirchen bei Deidesheim
 12 Vol.-%. Kräftig strohgelbe Farbe und fein perlend. Das Bukett zeigt delikate Reifnoten mit Aromen von Boskop-Apfel, Datteln, Trockenfrüchten, gerösteten Haselnüssen, Zimtrinde und Toast. Am Gaumen präsentiert sich ein griffiges Mousseux sowie moderat frische Säure, balanciert von einer dezenten Dosage. Es ist ein Crémant mit kräftigem wie wenigem Charakter und langem Nachhall.
winterling-sekt.de, € 32,-

90 Punkte

● **Crémant de Bourgogne Brut**
André Delorme, Rully
 12 Vol.-%. Hellgelb mit zart kupfernen Reflexen präsentiert sich dieser Crémant im Glas. Das dezente Bukett vereint Aromen von Walderdbeere, Himbeere, Akazienblüte und Marille, ergänzt durch Hefenoten, die an Brioche und buttrigen Mürbeteig erinnern. Am Gaumen überzeugt er mit feinschäumendem Mousseux. Die Dosage im mittleren Brut-Bereich unterstreicht sowohl die Frucht als auch die süßen Briochenoten.
weinturm.at, € 14,90

● **Crémant de Bourgogne Rosé**
André Delorme, Rully
 12 Vol.-%. Leuchtendes Erdbeerrosé: Schon die Farbe verrät den fruchtigen Charakter. In der Nase zeigen sich intensive Aromen von Kirschen, Waldbeeren, Birne, Sahnekaramell und frischer Hefe. Das kräftige, griffige Mousseux bringt die intensive Frucht und die spürbare Dosage perfekt ins Gleichgewicht. Ein erfrischender, animierender und fruchtbetonter Rosé – zugänglich und ideal für ein breites Publikum.
weinturm.at, € 14,90

13 ● **Gratien & Meyer Cuvée Flamme**
Crémant Brut
Henkell Freixenet Austria, Wien
 12 Vol.-%. Hellzitronengelb und feinperlend läuft dieser Crémant ins Glas. Der Duft ist

dezent, nach und nach zeigen sich Aromen von Melone, Golden Delicious, Birne, Akazienblüte sowie Kreide und delikate Hefenoten. Am Gaumen wirkt er kräftig und cremig aufschäumend. Mit moderater Dosage und Säure treten im Finish noch einmal die feinen Fruchtaromen hervor. Ein eleganter, feingliedriger Crémant.
shop.sektgenuss.at, € 15,90

● **Jean-Fritz Crémant Rosé Brut**
Weingut Jülg, Schweigen-Rechtenbach
 12 Vol.-%. Helllachsrosa und dezent schäumend fließt der Crémant ins Glas. Im Duft entfalten sich Aromen von Hagebutte, Johannisbeere und Granatapfel, begleitet von Anklängen an Brioche, Vanille und Toast. Am Gaumen präsentiert er sich mit zurückhaltendem Mousseux und einer Dosage im oberen Brut-Bereich, was die Fruchtigkeit unterstreicht. Ein saftiger Crémant, der ein breites Publikum anspricht.
weingut-juelg.de, € 17,-

● **2021 Bouvet Trésor Saumur**
Brut Vintage, Bouvet Ladubay, Saumur
 12,5 Vol.-%. Hellgelb mit zartgrünen Reflexen. Das Bukett entfaltet Aromen von Quitte, Mirabelle und Zitruszeste, begleitet von Wiesenkräutern und subtilen Hefenoten, die an Brioche und Toast erinnern. Am Gaumen zeigt er ein griffiges Mousseux und eine knackig-frische Säure, die durch eine perfekt abgestimmte Dosage harmonisch ausbalanciert wird. Ein zugänglicher Crémant, der zu Recht als Klassiker gilt.
bouvet-ladubay.fr, € 19,95 <



! Alle Verkostungsnotizen online unter go.falstaff.com/trophy-cremant-25