

Das Thema in dieser Ausgabe:



CREMANT WIRD IMMER BELIEBTER – AUCH ALS COCKTAIL ODER ZUM BACKEN

NEWSLETTER



Crémant – vielfältig und immer beliebter

Kein Champagner, aber doch ein prickelnder Genuss

Es war Anfang des 20. Jahrhunderts, als Julien Dopff, Winzer aus dem Elsaß, die in der Champagne gebräuchliche Methode mit der zweiten Gärung in der Flasche – *Méthode champenoise* – für seine Weine zu nutzen begann. Die Ergebnisse gefielen und wurden erfolgreich am Markt.

1975 wurde zuerst im Burgund „Crémant“ als geschützte Herkunftsbezeichnung eingeführt. Heute kennen wir Crémants aus acht Regionen Frankreichs, darunter neben dem Elsaß und Burgund auch das Tal der Loire und: Bordeaux!

Die zweite Gärung in der Flasche ist in allen Anbaugebieten obligatorisch, für die Mindestreifezeit auf der Hefe gibt es unterschiedliche Regelungen: Selten sind es mehr als zwölf Monate, damit der frische und feinfruchtige, der „jugendliche“ Charakters des Crémants erhalten bleibt.

Während in der Champagne nur drei Rebsorten zulässig sind, können die Erzeuger in den Crémant-Regionen alle jeweils in ihren Gebieten zugelassenen Rebsorten verwenden. Somit ergibt sich ein vielfältiges Spektrum an Aromen.





Die Lese der für die Crémant-Herstellung vorgesehenen Trauben erfolgt in der Regel etwas vor der Vollreife. Das gewährleistet den gewünschten frischen und

leichten Charakter der „kleinen Schwestern“ des Champagners.

Will ein Winzer Crémant produzieren, muss er dieses Vorhaben vorher anmelden und sich eine Genehmigung vom regionalen Verband für die vorzeitige Lese einholen.

Gerade Crémant de Bordeaux zeichnet sich durch seine Leichtigkeit und Frische aus. Wegen der ‚nichtburgundischen‘ Rebsorten hat er ein wunderbar eigenständiges, aber nicht artfremdes Geschmacksprofil.

Besondere Beachtung verdienen die großartigen Rosé-Crémants:

Wirken die weißen Crémants getragen durch ihre Mineralität meist etwas eleganter, begeistern die Rosés durch ihre fruchtige Raffinesse.

Probieren Sie in jedem Fall beide!

Weil es sich grundsätzlich um leichtere Schaumweine handelt, sollte Crémant am besten innerhalb von zwei, drei Jahren getrunken werden, schön gekühlt bei 6 – 8 Grad Celsius.

Und selbstverständlich eignet sich Crémant de Bordeaux hervorragend zum Anstoßen und Feiern!

Fruchtiger Crémant-Cocktail

Rote Beeren und Crémant passen sehr gut zusammen. Pürrieren Sie frische oder tiefgefrorene rote Früchte (Erd-, Him- und/oder Johannisbeeren) mit dem Saft einer halben Zitrone und etwas Wodka, geben die Mischung durch ein Sieb, füllen etwas in Gläser, Crémant dazu und eine Himbeere zur Deko an den Glasrand. Fertig.



Crémantkuchen

350g Mehl, 1 EL Backpulver, 1/2 TL Salz, 6 Eiweiße, 220g Butter, 200g Zucker, 1 EL Vanilleextrakt, 100g Himbeermarmelade, 450ml Crémant de Bordeaux (plus mehr zum Anstoßen!)

Und für die Vanillecreme: 400g Butter, 250g Puderzucker, 60g Schlagsahne (Zimmertemperatur), Vanille aus einer Schote

Zuerst Mehl, Backpulver und Salz verrühren, in einer weiteren Schüssel das Eiweiß steifschlagen. In einer dritten Schüssel die weiche Butter mit dem Zucker mixen, dann die Vanille zugeben, und nach und nach auch die Mehlmischung und den Crémant. Am Ende das Eiweiß vorsichtig unterheben. Den Teig in zwei gleichgroße Backformen geben und 35 Minuten bei 180°C im vorgeheizten Backofen backen.

Während der Kuchen abkühlt die Vanillecreme zubereiten: Butter mit einem Standmixer 2 Minuten rühren, dann allmählich den Puderzucker zugeben; Schlagsahne untermixen, sowie die Vanille. Die Masse auf dem Kuchen verteilen und zusätzlich die mittlere Schicht mit Marmelade bestreichen.

Natürlich passt Crémant de Bordeaux ganz hervorragend dazu, und die Flasche ist ja ohnehin schon offen ...