

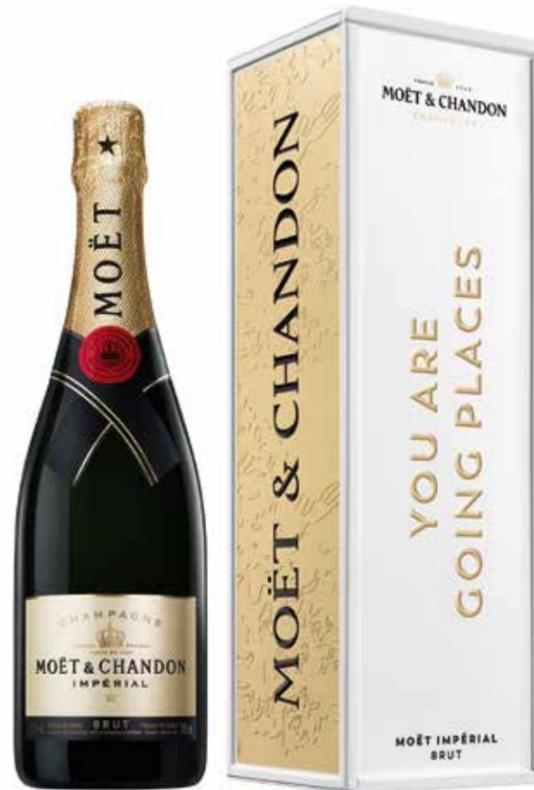
„Es ist ein Brauch von alters her, wer Sorgen hat, hat auch Likör!“ Dieses Zitat von Wilhelm Busch über den Zusammenhang von Krisen und Alkoholkonsum trifft vermutlich auch auf Schaumweine zu. Immerhin haben die Winzer der Champagne im Vorjahr einen Rekordabsatz von 322 Millionen Flaschen verzeichnet, und die heimischen Sektproduzenten konnten ebenfalls ein schönes Plus einfahren. Krise hin oder her, gibt es aber auch erfreuliche Gründe, um – natürlich in Maßen – zur Flasche zu greifen und sich den einen oder anderen prickelnden Moment zu gönnen. Hier zehn Produkte französischer und heimischer Provenienz, mit denen das sicher gelingt.

Cool

VEUVE CLIQUOT

Smeg-Edition

Das Produkt Die richtige Kühlung ist für Champagner essenziell, daher wundert es nicht, dass Veuve Clicquot und der italienische Hausgerätehersteller Smeg, der vor allem für seine trendigen Kühlschränke im 50er-Jahre-Look bekannt ist, immer wieder zusammenarbeiten. Anlässlich des 250-jährigen Jubiläums der Champagner-Maison wurde heuer die Geschenkverpackung in Form des Mini-Kühlschranks für die Yellow Label Brut sowie den Rosé neu aufgelegt. Im Sinne der Nachhaltigkeit ist das kultige und praktische Designobjekt, das seinen prickelnden Inhalt bis zu zwei Stunden lang auf Trinktemperatur hält, jetzt plastikfrei und aus recycelbarem Blech gefertigt.



Unikat

MOËT & CHANDON

Personalise me-Editionen

Das Produkt Wer nach einem besonderen Geschenk für Champagnerliebhaber sucht, für den sind die neuen Umverpackungen, in denen Moët & Chandon ab dem 1. Dezember den Brut Impérial und den Rosé Impérial anbietet, goldrichtig. Die edlen Metallboxen werden auf Kundenwunsch personalisiert, etwa mit einem Namen, einem Datum oder einer Widmung.



Design

RUINART

Blanc de Blancs 2010

Das Produkt Dom Ruinart Blanc de Blancs 2010 reifte als erster Jahrgangschampagner von Frankreichs ältestem Champagnerhaus (gegründet 1729) vollständig unter Naturkork und präsentiert sich mit einer außergewöhnlichen aromatischen Komplexität und Vielschichtigkeit. Das Design der recycelbaren Second Skin-Umverpackung aus Holzfasern greift die kantigen Strukturen der Kreide-Steinbrüche von Reims, in denen die Keller von Ruinart untergebracht sind, auf.

Gold

ARMAND DE BRIGNAC

Brut Gold

Das Produkt Brut Gold ist die Flaggschiff-Cuvée der Nobelmarke und überzeugt nicht nur mit feinem Geschmack, sondern auch mit edler Optik – das Auge trinkt schließlich mit. Goldfarben glänzt die Flasche, und die Etiketten sind nicht aus schnödem Papier, sondern – Noblesse oblige – aus patiniertem Kupfer, ebenso wie das für die Marke typische Pik-Ass-Emblem auf der schwarzen Holzbox. Eine günstigere, aber ebenso köstliche Alternative ist der Klassiker Sparkling Brut, den es zur Feier des heurigen 180-jährigen Bestehens von Schlumberger auch in einer limitierten Edition gibt.



Mix

BOERGÉE

Boergée

Das Produkt Zwischen Champagner und Bier liegen üblicherweise Welten, die sich aber, wie das 2020 gegründete Wiener Start-up Boergée beweist, durchaus verbinden lassen. Zuerst wird aus heimischer Gerste auf klassische Weise eine sehr hochprozentige Bierwürze erzeugt, zu der ausgewählte Hopfensorten sowie 35% Traubensaft kommen. Die Vergärung auf der Hefe erfolgt durch die Méthode Traditionelle, wodurch sich eine besonders feinerliche Kohlensäure und die für edlen Schaumwein typische Perlage ergibt. Das Endergebnis überzeugt sowohl eingefleischte Biertrinker als auch Champagner- und Sektfreunde.