

kirsche mit Anklängen von Anis. Verhaltener Mousseux, angenehme Säure mit herber Note von Grapefruit im Nachgeschmack. Unkomplizierter Trinkgenuss. www.dopff-au-moulin.fr, € 12,20

86

Crémant d'Alsace Rosé Brut Wolfberger

Eguisheim, Elsass
Lachsrot mit kupferfarbenem Stich. Bukett nach hellen roten Früchten mit Hauch von Litschi. Saftiger Antrunk mit spürbarem Tannin am Gaumen, sehr weiche Perlage. Am Ende getragen von anklingender Süße. www.wolfberger.com, € 11,49

Crémant d'Alsace Ice Petite Folie Wolfberger

Eguisheim, Elsass
Helles Gold. Duft nach reifer gelber Frucht, unterlegt von Holunderblüten, Pfirsich mit leichten Zitrusanklängen. Am Gaumen dezentes Mousse, milde Säure mit sehr präsenter Dosage. Im Finish etwas herbe Note nach Kräutern. www.wolfberger.com, € 15,99

Crémant d'Alsace Ice Petite Folie Rosé Wolfberger

Eguisheim, Elsass
Helles Lachsrot. Zurückhaltender Duft mit leichtem Touch nach Himbeere. Agile Säure wird von der Süße überlagert. Im Finish zurückhaltend mit leicht rotbeeriger Frucht im Rückgeschmack. www.wolfberger.com, € 15,99



1

92

1. Platz:

1 Crémant de Jura Brut Benoit Mulin

Arbois, Jura
Goldgelb mit hellrot schimmernden Reflexen. Vielschichtiges Bukett, Brioche, gereifter Apfel, Trockenfrüchte und Anklänge von getrockneten Kräutern. Delikate, schmackhafte Säure, die auf der Zunge für Frische sorgt. Gute Mineralik, schwebend im Mund, Beeindruckend unaufdringlich und doch ein Wein mit großer Eleganz und Länge. **Gute Weine – Lobenberg GmbH & Co. KG**, € 16,80

90+

2. Platz:

2 Grande Cuvée 1531 Crémant Brut Sieur d'Arques

Limoux, Limoux
Helles Goldgelb. Zuerst reduktiv, mit Luft entwickeln sich Aromen von Wiesenkräutern, Blütenhonig und grünem Apfel. Feines süßsaureres Spiel mit kultivierter Perlage am Gaumen, guter Trinkfluss. Geradlinig im Nachhall. **Zeter – Die Weinagentur**, € 11,-



2

90

3. Platz:

3 2014 Crémant du Jura AOP – Tissot Maire Chardonnay Brut Henri Maire

Arbois, Jura
Intensives Goldgelb. Deutliche Brioche-noten, reife Gelbfrucht, Williamsbirne und Apfel im Duft, etwas geröstete Mandeln. Spannungsvoller Gaumenauftritt von lebhafter Säure und Fruchtsüße mit angenehmer Salzigkeit, kultivierter Perlage. Leicht nussig und herber Touch im Abgang verleiht ihm eine gute Länge. www.henri-maire.fr, k.A.

89

Crémant du Jura AOP Tissot Maire Blanc de Blancs Brut Henri Maire

Arbois, Jura
Interessante Nase nach Eukalyptus, Limettenzeste, Trockenfrüchten. Zurückhaltendes Mousseux, reife Säure am Gaumen, Cremiges Mundgefühl wird von hoher Dosage überlagert. Veilchenpastille im Nachgeschmack. Mittelmäßige Länge. www.henri-maire.fr, k.A.



3

88

Crémant du Jura AOP Tissot Maire Blanc de Noirs Brut Henri Maire

Arbois, Jura
Goldgelb schimmernd. Fruchtiges Bukett von Mirabelle, Birne unterlegt mit Akazienhonig und weißen Blüten. Spürbare spitze Säure und Süße im Vordergrund. Im Nachhall schlank mit Kräuterwürze im Finish. www.henri-maire.fr, € 15,-

DIE BESTEN CRÉMANTS LOIRE

93

1. Platz:

4 2015 Bouvet Trésor Saumur Brut Blanc

Bouvet-Ladubay Saumur, Loire
Anspruchsvolles Bukett mit feinen Holznoten, Crème Caramel, attraktive gelbe tropische Frucht begleitet von kandierter Limette, Hauch von Hefenoten. Stoffiger Antrunk, dicht gewebter Körper mit präziser Säure und angenehmer Fruchtsüße, feine Mineralik. Vollmundig mit langem Nachhall, toller Menübegleiter. www.bouvet-ladubay.fr, € 17,50



4

92+

2. Platz:

5 2007 Bouvet Ogmios Saumur Brut Bouvet-Ladubay Saumur, Loire

Leuchtendes Goldgelb mit silbernen Reflexen. Intensives Bukett nach tropischer Gelbfrucht, Ananas, Mango und Orangenzeste, ein Hauch von Crème Caramel und Kaffee. Kompakter, stoffiger Gaumenauftritt, zurückhaltende Säure und cremiger Schmelz mit guter Mineralik zeigen seine Komplexität. Langer Nachklang mit nussigen Noten. Mit Luft zeigt er sein großes Potenzial. Idealer Matchpartner zu kräftigen Speisen. www.bouvet-ladubay.fr, € 109,-

92

3. Platz:

6 Crémant de Loire LC, Rosé Dry Langlois-Chateau Saumur, Loire

Brillante Kupferfarbe. Reiches Bukett von Walderdbeeren, Himbeere, etwas Süßkirsche, mit Luft Anklänge von Orangenzeste, Feines, zartes Mousseux, gelungenes, harmonisches Süße-Säure Spiel, gute Mineralik, saftiges, langes Finale. Ein Gaumenschmeichler. **CWD Champagner- und Wein-Distributionsgesellschaft mbH & Co.KG**, k. A.



5

91

Bouvet Trésor Saumur Brut Rosé Bouvet-Ladubay Saumur, Loire

Leuchtendes Lachsrosa. Duftige rote Frucht, Waldbeerconfit, Blutorange, zarte Anklänge von Holzaromen und Brioche, etwas rauchig. Druck am Gaumen, ausgewogene Säure verbindet harmonisch die Extraktsüße, feingliedriges Mousse. Gute Länge mit mineralischem Ausklang. Vielseitig einsetzbar. www.bouvet-ladubay.fr, € 17,50

2014 Bouvet Zéro Saumur Extra Brut Bouvet-Ladubay Saumur, Loire

Brillantes Goldgelb mit grünen Reflexen. Zartes Holzbukett und Brioche eröffnen die Nase, gefolgt von gerösteten Kräutern und reifer gelber Frucht. Zug am Gaumen durch straffe Säure, forderndes Mundgefühl, mit präziser Mineralik, elegantes Mousseux. Im Finish zitrische Frische, puristisch, karg und knochentrocken. www.bouvet-ladubay.fr, € 17,50

90

Henri Delacote Crémant de Loire Brut Blanc, Reserve Henri Delacote Saumur, Loire

Helles Weißgold mit Silberreflexen. Zarte Noten von weißen Blüten, Pfirsich, grüner Apfel unterlegt von Wiesenkräu-



6

tern. Erfrischend saftiger Gaumen, mit zarter Salzigkeit und ausgewogenem Spiel von Säure und Fruchtsüße. Mittlere Länge. Ein erfrischender Aperitif. **Remy & Kohlhaas**, € 7,99

7 Crémant de Loire Brut Blanc Domaine de Cray

Lussault sur Loire, Loire
Helles Gelb, silberne Reflexe. Weiße Blüte, Pfirsich, Williamsbirne mit einem Hauch von Kräuterwürze im Bukett. Saftig, frischer Antrunk, feingliedriges, elegantes Mundgefühl, schmackhafte Säure. Im Nachgeschmack erfrischend mit Stachelbeere und Minze, mittlerer Körper. Wunderbarer Aperitif. **Gottardi, Innsbruck, k. A. Wein-Konzept, Köln, k. A.**

Crémant de Loire Brut Langlois-Chateau Saumur, Loire

Helles Gelbgrün. Unterlegte Kräuter, Minze, Taubnessel, ein Hauch von Waldbeere und nassem Stein. Prägnante Salzigkeit am Gaumen, saftig mit guter Komplexität. Zarte, lebendige Säure, feiner Süßschweif, mineralisch. Lange haftend im Nachklang. **CWD Champagner- und Wein-Distributionsgesellschaft mbH & Co.KG**, € 15,90

2009 Bouvet Trésor Saumur Brut Blanc

Bouvet-Ladubay Saumur, Loire
Vielschichtige Nase, intensive Karamellnoten, geröstete Mandeln, Vanille, kombiniert mit reifer gelber Frucht. Zartes, seidiges Mousseux, begleitet von feiner Säure und delikater Ingwerschärfe. Cremiger Gaumen. Im Finish ausdrucksstark in seiner Reife, langes Finale, trinkreif. Passt zu kräftigen Speisen. www.bouvet-ladubay.fr, € 17,50

2015 Crémant de Loire Domäne Vincendeau

Rochefort sur Loire, Loire
Helles Gelb mit grünen Reflexen. In der Nase Apfel und Steinobst mit einem Touch Fenchel und Brioche. Zupackende Säure mit herben zitrischen Anklängen, rustikales Mousseux, schlanker Körper bei mittlerem Nachhall. www.domaenevincendeau.com, € 25,-

89

Crémant de Loire LC Brut Chenin/Chardonnay Langlois-Chateau Saumur, Loire

Helles Gelb mit grünen Reflexen. Reife gelbe Frucht mit einem Touch von Exotik, Ananas und Passionsfrucht. Saftiger Antrunk mit delikater, gut eingebundener Süße, cremiges Mundgefühl, feines Mousseux. Sal-

zig, zitrischer Nachhall, mittlere Länge. **CWD Champagner- und Wein-Distributionsgesellschaft mbH & Co.KG, k. A.**

88

Bouvet Excellence Crémant de Loire Brut Blanc Bouvet-Ladubay Saumur, Loire

Fruchtiges Bukett aus Birne, Galiamelone, Hauch von Mandarinenzeste. Saftig im Antrunk mit delikater, zarter Fruchtsüße, schmeichelndes Mousseux gibt ihm Cremigkeit. Rotfruchtig ausklingendes Finale. www.bouvet-ladubay.fr, € 12,90

87

8 Crémant de Loire Rosé Brut Domaine de Cray

Lussault sur Loire, Loire
Zartes Lachsrosa. Potpourri aus rotem Waldbeerconfit, Cassis und Zitronenmelisse. Verhaltener Mousseux am Gaumen mit leicht zitrischer Säure und dezenten Bitternoten nach Pampelmuse. Fruchtsüße im Finish. Ein Leichtgewicht. **Gottardi, Innsbruck, k. A. Wein-Konzept, Köln, k. A.**



7



8

Fotos: Shutterstock, beigestellt

DIE BESTEN CRÉMANTS LUXEMBURG

Das Anbaugebiet erstreckt sich von Wasserbillig bis Schengen an der Mosel auf nur 42 Kilometer Länge. Die Crémants aus Luxemburg sind eine außergewöhnliche Erfolgsgeschichte. Seit der Einführung der Appellation Crémant Luxembourg im Jahr 1991 gehen 25 Prozent der gesamten Weinproduktion in die Crémants. Eine Vielzahl von zugelassenen Rebsorten, wie z. B. Weißburgunder, Chardonnay, Grauburgunder, Auxerrois, Riesling und natürlich Pinot Noir, bieten dem Winzer viele Spielmöglichkeiten zur Herstellung eigener Crémant-Kreationen. Keuper und Muschelkalk als Unterboden verleihen den Grundweinen die notwendige Mineralität.

LEGENDE

95–100 Punkte: absolute Weltklasse
90–94 Punkte: ausgezeichnet
85–89 Punkte: gute bis sehr gute Qualität



1

94

1. Platz:

1 Crémant »Alice Hartmann« Grande Cuvée Brut
Domaine Alice Hartmann
Wormeldange, Luxemburg
Reizvolles Bukett, Brioche, Orangenöl, malzig, Karamell, markante Holznote, Vanille, mit Luft Dörrobst, getrocknete Kräuter, sehr komplex. Elegante Textur, finessenreicher Säurebogen, feingliedriges Mousseux, deutliche Mineralik. Der Wein schwebt seidig im Mund, fließt langsam mit überzeugender Länge hinab. Eine Persönlichkeit!
www.alice-hartmann.lu, € 59,-



2

92

2. Platz:

2 Crémant »Alice Hartmann« Brut
Domaine Alice Hartmann
Wormeldange, Luxemburg
Kräftige Nase, nach Holz, Vanille, kandierte Orange, pikante Würzigkeit von weißem Pfeffer, frischen Kräutern, am Gaumen feines Mousseux, jugendliche Säure. Körperreich, sehr stoffig und dicht mit leichter Phenolik, guter Trinkfluss. Weniger Typ mit ausgeprägter, gut integrierter Holznote. Sehr komplex, wärmend im Nachhall.
www.alice-hartmann.lu, € 17,50



3

3. Platz:

3 Cuvée Melusiner – Crémant de Luxembourg Brut
Domaine L&R Kox
Remich, Luxemburg
Goldgelb. Vanille, gebrannte Mandel, Brioche, etwas Anis und gelber Apfel betören die Nase. Stoffiger Antrunk, komplex, mit viel Extrakt, elegante Säurestruktur und feines Mousseux. Im Rückaroma Karamell mit salinem Touch. Ein vollmundiger Genuss.
www.domainekox.lu, k.A.

91

2013 Crémant Cep d'Or Signature Brut
Domaine Viticole Cep d'Or
Hettermillen, Luxemburg
Goldgelb mit orangen Reflexen. Im Bukett helle Blüten, Holunder, Rose, Blütenhonig, Touch von Brioche, Orangenzeste. Frische, markante, angenehme Säure mit feiner Salzigkeit. Straffe Textur, dicht und druckvoll am Gaumen. Stimmig und elegant im Gesamteindruck.
[cepdor.lu](http://www.cepdor.lu), € 13,90

4 Julie Prestige Brut
Domaine Viticole Krier-Welbes
Ellange-Gare, Luxemburg
Komplexe Nase nach Conferencebirne, grünem Apfel, Grapefruit, unterlegt von Hefe und asiatischen Gewürze. Am Gaumen charaktervoll, cremig mit feinem Mousseux. Mittlerer Körper. Der Chardonnay gibt ihm eine geschliffene Note und Prägnanz. Sehr eigenständig.
www.krier-welbes.lu, € 13,90

90

2013 Crémant Cep d'Or »36« Brut AOP
Domaine Viticole Cep d'Or
Hettermillen, Luxemburg
Reifer gelber Apfel, Galiamelone und Aprikose in der Nase, Touch von nassem Stein. Druck am Gaumen, Extrakt geben dem Wein Körper. Lebendiges, elegantes Mousseux, gut balanciertes Süße-Säure-Spiel und mineralische Frische zeugen von Komplexität und Vielschichtigkeit. Guter Speisenbegleiter.
[cepdor.lu](http://www.cepdor.lu), € 12,40

5 Crémant »Alice Hartmann« Brut Rosé
Domaine Alice Hartmann
Wormeldange, Luxemburg
Kupferfarben. Intensive Aromatik nach Kardamom, rotem Pfeffer und zarter Holznote. Mit Luft Waldbeerenconfit, pikante Würze, mineralischer Zug, deutliche Spontanvergärungsnoten, balsamisch. Zartes Mousseux, zurückhaltende Säure, große Mundfülle mit Eleganz. Potenzial
www.alice-hartmann.lu, € 21,-

Cuvée Rosé Pinot Noir 2015
Domaine L&R Kox
Remich, Luxemburg
Brillantes Lachsrosa. Ansprechendes, rotfruchtiges Bukett, Süßkirschen und Himbeere, rosa Biskuit, ein Hauch von Hagebutte. Am Gaumen seidiges Mousseux, leichte Gerbstoffe und erfrischende Säure. Im Finish Orangenconfit. Ein guter Speisenbegleiter.
www.domainekox.lu, k.A.

89

Crémant Cep d'Or Brut
Domaine Viticole Cep d'Or
Hettermillen, Luxemburg
Feine Hefewürze und Crème Caramel im Auftakt, ansprechender, fruchtiger Duftstrauch nach Orangenzeste, Apfel, gepaart mit exotischen Früchten. Seidiges Mousseux mit erfrischender Säure macht ihn saftig und ergänzt sich mit der delikaten Süße. Durch feine Mineralik geprägter Nachhall, guter Länge. Ein idealer Aperitif.
[cepdor.lu](http://www.cepdor.lu), € 10,90

BIO Clos des Rochers Brut
Domaine Clos des Rochers
Gevenmacher, Luxemburg
Helles Gelb mit Silberreflexen. Verhaltene Bukett, mit etwas Luft weiße Blüten, Zitrus und grüner Apfel. Zartes Mousseux mit harmonischem Süße-Säure-Spiel, animierend frisch am Gaumen. Gute Länge.
Caves Bernard-Massard SA, € 16,03

6 Crémant Poll-Fabaire Vignun Brut
Domaines Vinsmoselle
Remich, Luxemburg
Vielschichtiges Duftspiel nach Zitronenzeste, Grapefruit, mit Reifnoten von Karamell und Kaffee. Gut integrierte, spürbare Säure und lebendiges, feines Mousseux erfrischen den Gaumen. Elegantes Mundgefühl mit Extrakt und spürbarer Länge sowie Fruchtsüße. Gut strukturierter Crémant.
www.vinsmoselle.lu, € 19,50

88

7 Le Castel Cuvée Brut
Domaine Viticole Krier-Welbes
Ellange-Gare, Luxemburg
Grüne Birne, Apfel, Kräuter, Grapefruit, Kräuternoten im Duft. Markantes, forderndes Mousseux und vorstehende Säure. Herbes, mineralisches Finale mit feinem Süßschweif. Ein animierender Aperitif.
www.krier-welbes.lu, € 10,90

8 Poll-Fabaire Cult Blanc de Noir Brut
Domaines Vinsmoselle
Remich, Luxemburg
Sattes Gold. Akazienhonig und reife süße Frucht nach Coxorange Apfel, gelber Pfirsich gepaart mit exotischem Touch. Zartes Mousseux mit Cremigkeit und feiner Säure verleihen Spannung am Gaumen. Im Nachhall gute Länge mit feinerem Abgang.
www.vinsmoselle.lu, € 16,88



4



5



6



7



8

87

9 Crémant Poll-Fabaire Brut
Domaines Vinsmoselle
Remich, Moselle Luxembourgeoise
Verspielte mehrschichtige Nase von Williamsbirne, Apfel und Hauch floraler Noten. Harmonisches Mousseux mit druckvollem Gaumen und milde Säure. Im Nachklang Süßschweif mit exotischen Anklängen von Ananas und Papaya. Süffiger Alltagscrémant.
www.vinsmoselle.lu, € 9,29

Alexandre de Musset – Brut
Domaine Viticole Schumacher-Knepper
Wintrange, Moselle Luxembourgeoise
Helles Goldgelb. Weiße Blüten, Apfel, aparte Birne, weißer Pfirsich, kräuteriger Touch im Bukett. Kräftiges Mousseux, frisch-fruchtig, wirkt am Gaumen. Vergleichsweise süß bei vorstehender Säure. Im Nachhall leicht herber Walnusstouch.
www.schumacher-knepper.lu, € 9,90

Cuvée de l'Ecusson
Caves Bernard-Massard
Gevenmacher, Carnuntum
Helles Goldgelb mit grünen Reflexen. Komplexe Nase, Brioche, gebrannte Mandel, Kräutervürze und Limettenzeste. Straffer Zug am Gaumen, mittlere Komplexität. Im Abgang dominierender Süßschweif von Pfirsichfrucht.
Caves Bernard-Massard SA, € 10,24

2016 Alexandre de Musset – Cuvée Riesling
Domaine Viticole Schumacher-Knepper
Wintrange, Moselle Luxembourgeoise
Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Brennnessel, weiße Blüten, Zitrus, grüner Apfel, Hauch von Rauch und nassem Stein, prägnantes Mousseux, gute, animierende Säure, straff. Im Nachhall verhalten mit stimmiger Salzigkeit. Ein erfrischender Aperitif.
www.schumacher-knepper.lu, € 12,-

2015 Bernard-Massard Brut
Caves Bernard-Massard
Gevenmacher, Carnuntum
Birnenkompott, exotisch nach Ananas und Litschi. Am Gaumen rustikale Perlage, vordergründige Süße mit dezenter Säure. Im Nachhall Kräuterwürze mit weißer Frucht unterlegt.
www.bernard-massard.lu, € 12,75

10 Crémant Poll-Fabaire Brut Let's make it happen
Domaines Vinsmoselle
Remich, Moselle Luxembourgeoise
Honigmelone, reife Aprikose und exotische Frucht nach Guave und Ananas mit feinwürzigem Touch und Brioche.