

werden den Grundweinen nochmals Zucker und Hefe beigegeben, um die zweite prickelnde Gärung anzuregen. Noch viel raffinierter ist die **traditionelle Flaschengärung** (Méthode Classique), wie wir sie vom Champagner kennen. Hier finden die zweite Gärung und ein langwieriger Ausbau in der Flasche statt. Experimentelle Winzer arbeiten heute auch mit dem alten Naturwein-Verfahren **PétNat** (Pétillant Naturel), bei dem schon während der ersten Gärung der Most in Flaschen gefüllt und hermetisch verschlossen wird, um dort fertig zu gären.

Heute gibt es in allen Weinbauländern eine Vielfalt von perlenden Weinen von höchster Raffinesse. **Den besonderen Kick bieten dabei die Rosé-Versionen**, bei denen der Most roter Traubensorten eine wichtige Basis bildet. Lassen Sie sich von unseren Perl- und Schaumweinen aus Österreich, Deutschland, Frankreich und Italien verführen und erfahren Sie den Zauber des Sommers bei Sonnenuntergang.



**Rosé Spumante VSDQ Brut (Costaripa, Lombardei):** Auf den Moränenhängen am Westufer des Gardasees wachsen die Trauben, aus denen bei Mattia Vezzola Spumanti der Extraklasse entstehen. Als leitender Önologe beim Spitzenbetrieb Bellavista in der Franciacorta ist er ein Meister der **traditionellen Flaschengärung**, in Italien Metodo Classico genannt. Die Cuvée aus 80% Chardonnay und 20% Pinot Nero verführt mit vollmundiger, harmonischer Eleganz, samtiger Perlage und einem vielschichtigen Bouquet von Walderdbeeren, zarterherben Zitrusnoten und feiner Nussigkeit.

**Statt 27,80 € jetzt 23,80 €. Sie sparen 4,00 €.**

**Lambrusco di Sorbara DOC Radice (Paltrinieri, Emilia Romagna):** Bei Paltrinieri setzt man auf die anspruchsvolle Rebsorte Lambrusco di Sorbara. Das ist der hellfarbige Vertreter der Lambrusco-Familie. Wenig Bitterstoffe, eine vitale Säure und Aromen von Himbeeren und Pink Grapefruit sorgen für ein animierendes Gaumenerlebnis, die feine Hefenote ist Ergebnis der Flaschengärung nach der **PétNat-Methode**.

**Statt 15,90 € jetzt 13,40 €. Sie sparen 2,50 €.**



**P**erlen, bulles, bollicine, bubbles oder einfach nur CO<sub>2</sub> - das bei der Gärung entstehende Prickeln im Wein fasziniert die Menschen schon lange. Während man bei stillen Weinen das CO<sub>2</sub> während der Gärung entweichen lässt, ist es bei Perl- und Schaumweinen die Kunst, es im Wein zu erhalten. Die ersten moussierenden Weine in der Flasche waren wohl eher Zufallsprodukte, die im Laufe der Jahre perfektioniert wurden. „Brüder, kommt schnell, ich trinke Sterne“ soll der Benediktinermönch Dom Pierre Pérignon, seit 1668 Kellermeister der Abtei Hautvillers, gerufen haben, als er seine erste gelungene Champagnerflasche verkostete.

In diesen Zeiten war es jedoch nur dem Adel möglich, die „Sterne zu trinken“. Glücklicherweise hat die moderne Kellertechnik das Prickeln für alle Menschen zugänglich gemacht: am einfachsten durch **Zusatz von Kohlensäure**. Eine aufwändigere Technik, das **Tankgärverfahren** (Méthode Charmat), wird bei frischen und fruchtigen Perl- und Schaumweinen angewendet: In großen, druckdichten Stahltanks

**Prosa 2019 (Meinklang, Burgenland):** Die sympathische Familie Michlits arbeitet mit anthroposophischer Überzeugung nach biodynamischen Richtlinien. Ihr spontanvergorener Blauburgunder Perlwein mit behutsamem **Zusatz von Kohlensäure** verströmt viel Lebensfreude und ist mit seiner leichten Art, den Aromen roter Beerenfrüchte und den zarten sommerlichen Kräuternoten ein erfrischender Aperitif für jeden Tag.

**Statt 9,95 € jetzt 8,45 €. Sie sparen 1,50 €.**



**Filanda Rosé Brut Riserva VSDQ 2019 (Bortolomiol, Venetien):** Bortolomiol befindet sich mit den Schwestern Maria Elena, Elvira, Luisa und Giuliana fest in weiblicher Hand. Ihr Schaumwein Filanda Rosé aus Pinot Nero ist eine Würdigung der Frauen des Valdobbiadene, die mit ihrer harten Arbeit in den Seidenspinnereien (filande) bis in die 1960er Jahre zur Entwicklung des Gebietes beigetragen haben. Im **Tankgärverfahren** (Méthode Charmat) hergestellt zeigt er sich frisch mit Waldbeerennoten, Zimt und Pfeffer, am Gaumen vollmundig und intensiv mit seidiger Perlage.

**Statt 17,90 € jetzt 14,90 €. Sie sparen 3,00 €.**



**Spätburgunder Rosé Sekt Brut 2017 (Reichsrat von Buhl, Pfalz):** Um das Terroir der hervorragenden Lagen zur Geltung zu bringen, werden bei Buhl alle Weine konsequent trocken (max. 3 Gramm Restzucker) ausgebaut. Dieser in **traditioneller Flaschengärung** entstandene Spätburgunder Sekt zeigt zarte Brioche-Noten, dazu Hagebutten, rote Beeren und eine animierende Säure. Ein feinperliger, eleganter Aperitif mit langem Nachhall.

**Statt 23,50 € jetzt 19,90 €. Sie sparen 3,60 €.**

**1851 Rosé Brut (Bouvet Ladubay, Loire):** Der in **traditioneller Flaschengärung** hergestellte Crémant aus 100% Cabernet Franc ist eine Hommage an das Gründungsjahr von Bouvet Ladubay. Sein 18-monatiges Hefelager verleiht ihm feine Brioche-Noten, die von fruchtigen Aromen roter Johannisbeeren, Waldhimbeeren und einem Hauch Cassis umspielt werden. Besonders ansprechend: die cremige Perlage bei angenehmer Säure und langem, mineralischen Finale.

**Statt 15,90 € jetzt 12,90 €. Sie sparen 3,00 €.**

