

«DER PERLENDE GENUSS»

ATTILA FLORIAN, WEINFACHBERATER, TopCC BUCHS



CHAMPAGNER, PROSECCO, PERLWEIN... DER GENUSS HAT VIELE NAMEN

ENTDECKEN SIE DIE PERLEN UNTER DEN SCHAUMWEINEN

Schaumweine sind unter vielen Namen bekannt. Gemein ist ihnen eins: Sie stehen für den besonderen Genuss und machen aus jedem Apéro ein Fest. Hier hören aber die Gemeinsamkeiten auf. Um Ihnen die Qual der Wahl zu erleichtern, stellen wir Ihnen heute sechs Schaumweine der Extraklasse vor. Sie alle gehören zu unserem exklusiven «Weinperlen»-Sortiment. Dies bedeutet, dass hinter diesen exzellenten Tropfen kleine bis mittelgroße Güter stehen, die von leidenschaftlichen Winzern betrieben werden, die Tradition schätzen und trotzdem neue Wege gehen, um erstklassige Schaumweine anbieten zu können, die auch verwöhnte Gaumen überraschen und überzeugen.



Attila Florian
Winzer und Weinfachberater



Attila Florian ist Weinfachberater im TopCC Buchs und Winzer mit einem eigenen Weingut in der Bündner Herrschaft.



01 Lacourte-Godbillon Chaillots
Hautes Vignes 2015 Extra Brut,
Champagne, Frankreich
Der rare Franzose

Champagner ist die Luxusklasse des Schaumweins. Dank dem einzigartigen Terroir und den strengen Vorschriften zur Vinifikation kommt kaum ein anderes Gebiet an die Qualität der Weine aus der Champagne heran. Lacourte Godbillon ist ein kleines, feines Weingut, das ausschließlich die eigenen Chardonnay-Trauben verwendet. Der Champagner ist auf 2 Einzellagen gemacht («Chaillots» und «Hautes Vignes»). Die lediglich 2070 Flaschen durften 38 Monate bei traditioneller Flaschengärung reifen. Einen Teil davon konnten wir exklusiv für unsere TopCC Kunden und Kundinnen sichern.

Herstellung: Traditionelle Flaschengärung
Geschmack: Extra Brut
Rebsorte: Chardonnay 100%
Passendes Glas: Gabriel Weinglas Standard 21 cl

04 Moscato d'Asti Bricco del Sole,
La Morandina, Piemont, Italien
Der verkaante Geheimtipp

Wer Moscato d'Asti hört, denkt meist an den zumeist billigen Perlwein «Asti Spumante», der nur wegen der Kopfschmerzen am nächsten Tag in Erinnerung bleibt. Dieser Moscato der Winzerbrüder Giulio und Paolo Morandi hingegen ist ein moussierender Weisswein der Extraklasse und wird Ihren Gaumen im Sturm erobern. Mit nur 5% Alkohol und einem Bouquet, das an einen tropischen Fruchtkorb erinnert ist dieser Moscato der ideale Begleiter für einen sommerlichen Apéro oder zum Dessert.

Herstellung: Geschlossene Tankgärung
Geschmack: Doux
Rebsorte: Muscat Blanc à petits grains 100%
Passendes Glas: Flute Soirée Spiegelau 19 cl

02 Rive di Collalto Borgoluce
Prosecco Superiore D.O.C.G. //
Prosecco Gaiante Rosé, Veneto, Italien
Der innovative Rosé

Dieser Prosecco ist einer der ersten seiner Art. Letztes Jahr wurde in Italien neben der Rebsorte Glera auch die Pinot Noir-Traube offiziell für die Herstellung von Prosecco zugelassen. Dies heisst, dass es Prosecco nun auch als Rosé gibt. Die Spitzenwinzer vom Gut Borgoluce im Veneto haben diese Chance sogleich ergriffen und produzieren nun neben dem exquisiten weissen Prosecco Superiore D.O.C.G. mit dem Rive di Collalto neu auch einen Rosé-Prosecco, der herrlich perlt und die Geschmacksknospen mit Aromen von weisser Blüte und rotem Apfel erfreut. Ein hervorragender, charmanter Apéritif zu jedem sommerlichen Anlass.

Herstellung: Charmat (Tankgärung)
Geschmack: Brut (Rosé), Extra Dry (Blanc)
Rebsorte: Glera / Pinot Noir (Rosé), Glera 100% (Blanc)
Passendes Glas: Flute Soirée Spiegelau 19 cl

05 Primus Brut, Franca Contea,
Franciacorta, Italien
Der italienische Franzose

Der Franciacorta ist eine weitere ebenso feine, wie interessante Schaumwein-Variante. Wie der Name schon sagt, stammt auch dieser Franciacorta aus der gleichnamigen italienischen Region in der Lombardei. Hier wird hochwertiger Schaumwein nach der Champagner-Methode aus Chardonnay Trauben hergestellt. Der Primus Brut stammt vom Weingut Franc Contea der Familie Cavalleri, wo diese Spezialität mindestens 30 Monate auf Hefe in der Flasche lagert und liebevoll gepflegt wird.

Herstellung: Traditionelle Flaschengärung
Geschmack: Brut
Rebsorte: Chardonnay 100%
Passendes Glas: Gabriel Weinglas Standard 21 cl

03 Mousseux Blanc de Noir Fonjallaz
Brut, Waadtland, Schweiz
Der traditionelle Schweizer

Seit über 500 Jahren bewirtschaftet die Familie Fonjallaz, das vermutlich älteste Weingut der Schweiz. Wer so lange im Geschäft bleibt, muss vieles richtig machen. Das beweist auch der wunderbare Mousseux in traditioneller Flaschengärung von der Pinot Noir Traube, den Winzer Patrick Fonjallaz speziell für TopCC vinifiziert. Das Angebot an Schweizer Schaumweinen ist nicht gross und deshalb freuen wir uns besonders, Ihnen dieses heimische Spitzenprodukt anbieten zu können.

Herstellung: Traditionelle Flaschengärung
Geschmack: Brut
Rebsorte: Pinot Noir 100%
Passendes Glas: Flute Sublym Chef Sommelier 21 cl

06 Crémant de Bourgogne, Domaine
Arnoux, Burgund, Frankreich
**Der Champagner, der nicht
Champagner heisst.**

Crémant wird französischer Schaumwein genannt, der ausserhalb der Champagne-Region entsteht. Die Domaine Arnoux liegt in der Weinbauregion Burgund und stellt einen herausragenden Crémant her. Patron Pascal Arnoux keltert den Crémant de Bourgogne aus Chardonnay-Trauben. Für die zweite Gärung wird der Wein mindestens 9 Monate (Champagner: min. 15 Monate) auf der Hefe in der Flasche gelagert. Das Resultat ist ein frisch-perlender Crémant mit einer mineralischen Note. Genauo, wie man dies von einem guten Chardonnay von der Côte de Beaune erwartet.

Herstellung: Traditionelle Flaschengärung
Geschmack: Brut
Rebsorte: Chardonnay, Aligoté
Passendes Glas: Flute Sublym Chef Sommelier 21 cl



Bankett Champagnerkübel
Ø 31.8 cm, 7 Liter, 18/10 Edelstahl
Kann auch als Bowlschale verwendet werden

DAS KLEINE EINMALEINS DER SCHAUMWEINE

Gute Schaumweine kosten ein paar Franken. Da ist es gut, sich ein bisschen auszukennen, um das Geld in den richtigen Wein zu investieren. Mit diesem kleinen Schaumwein-Einmaleins können Sie sicher sein, dass Sie den richtigen Schaumwein auswählen und diesen nach allen Regeln der Kunst und in der richtigen Temperatur servieren werden. Falls Sie weitere Fragen haben, wenden Sie sich einfach an unseren Weinfachberater vor Ort. Er wird Ihnen gerne weiterhelfen.

Der passende Geschmack

Von extrem herb (extra brut) bis sehr süss (doux) gibt es Schaumweine für jeden Gaumen. Achten Sie auf die Angaben auf der Etikette um exakt den Wein auszuwählen, der zu Ihrem Geschmack passt.

Brut Nature	unter 3g RZ (Restzucker)
Extra Brut	0 – 6g RZ
Brut	unter 12g RZ
Extra Dry	12 – 17g RZ
Sec	17 – 32g RZ
Demi-sec	32 – 50g RZ
Doux	über 50g RZ

Die beste Wahl

Je nach Anlass bieten sich einzelne Schaumweine als besonders an. Für festliche Anlässe passen Champagner oder Franciacorta ideal. Ein guter Moscato d'Asti eignet sich für einen unkomplizierten Apéro unter Freunden. Und der Prosecco passt als «Everybody's Darling» perfekt zu allem.

Champagner-Verschluss und Pumpe

Wenn mal etwas Schaumwein übrig bleibt, können Sie ihn mit diesem Verschluss über ein paar Tage tadellos genießbar halten. Die Pumpe hält dabei den Schaumwein sanft unter Druck und der Verschluss vermindert den Abgang der Kohlensäure. Erhältlich in unserer Non-Food-Abteilung.



Das passende Glas

Grundsätzlich gibt es zwei verschiedene Arten von Gläsern für den Genuss eines Schaumweins. Das erste ist die klassische, elegante Flûte, die durch ihre schlanke Form dafür sorgt, dass die Perlage länger anhält und der Schaumwein zudem nicht so schnell warm werden kann. Als zweites kann man für die komplexeren, hochwertigeren sprudelnden Tropfen ein breiteres Glas nehmen, damit sich das Aroma durch die verbesserte Belüftung optimal entfalten kann.



Schaumweinkühler

Mit einem edlen Schaumweinkühler verwandeln Sie Ihr Zuhause in eine elegante Bar. In unserer Non-Food-Abteilung finden Sie Kühler in verschiedenen Grössen und das dazugehörige Eis gibt es in der Abteilung für Gefrierprodukte.



Die perfekte Serviertemperatur

Die richtige Serviertemperatur liegt bei allen Schaumweinen bei 6–8 Grad Celsius. Komplexe Champagner und andere hochwertige Schaumweine können auch wärmer getrunken werden. Aber richtig kalt genossen macht ein Schaumwein einfach am meisten Spass.

Das richtige Öffnen

Entfernen Sie die Agraffe (Metallbügel über dem Sektkorken). Halten Sie dabei den Daumen auf den Sektkorken, da manchmal ein spontanes Entweichen aufgrund des Druckes möglich ist. Stellen Sie die Flasche auf eine gerade Unterlage und halten Sie sie mit einer Hand fest. Mit der anderen Hand halten Sie den Korken und drehen nun an der Flasche, bis sich der Korken langsam löst. Anders als in vielen Filmszenen erfolgt das professionelle Öffnen einer Schaumweinflasche geräuschlos und ohne überschäumenden Flascheninhalt.

Der formvollendete Ausschank

Halten Sie das Glas leicht schräg am Stiel und schenken Sie langsam ein. So halten Sie Schaumentwicklung im Zaum und können kontrolliert einschenken. Füllen Sie das Glas nie voll ein. So kann sich der Schaumwein nicht zu stark erwärmen, bevor Ihre Gäste ihn geniessen können.

**«ICH TRINKE NUR CHAMPAGNER
BEI ZWEI GELEGENHEITEN:
WENN ICH VERLIEBT BIN UND
WENN ICH ES NICHT BIN.»**

Coco Chanel



FRAGEN ZU UNSEREN SCHAUMWEINEN? UNSER FACHPERSONAL HILFT IHNEN GERNE WEITER

Alle unsere 11 TopCC Märkte führen ein breites und vielfältiges Sortiment an Schaumweinen für jeden Anlass, jeden Geschmack und jedes Budget. Falls Sie Unterstützung bei der Auswahl brauchen oder Fragen zu den Weinen haben, steht Ihnen unser bestens ausgebildetes Fachpersonal in Ihrem TopCC Markt gerne mit Rat und Tat zur Seite.