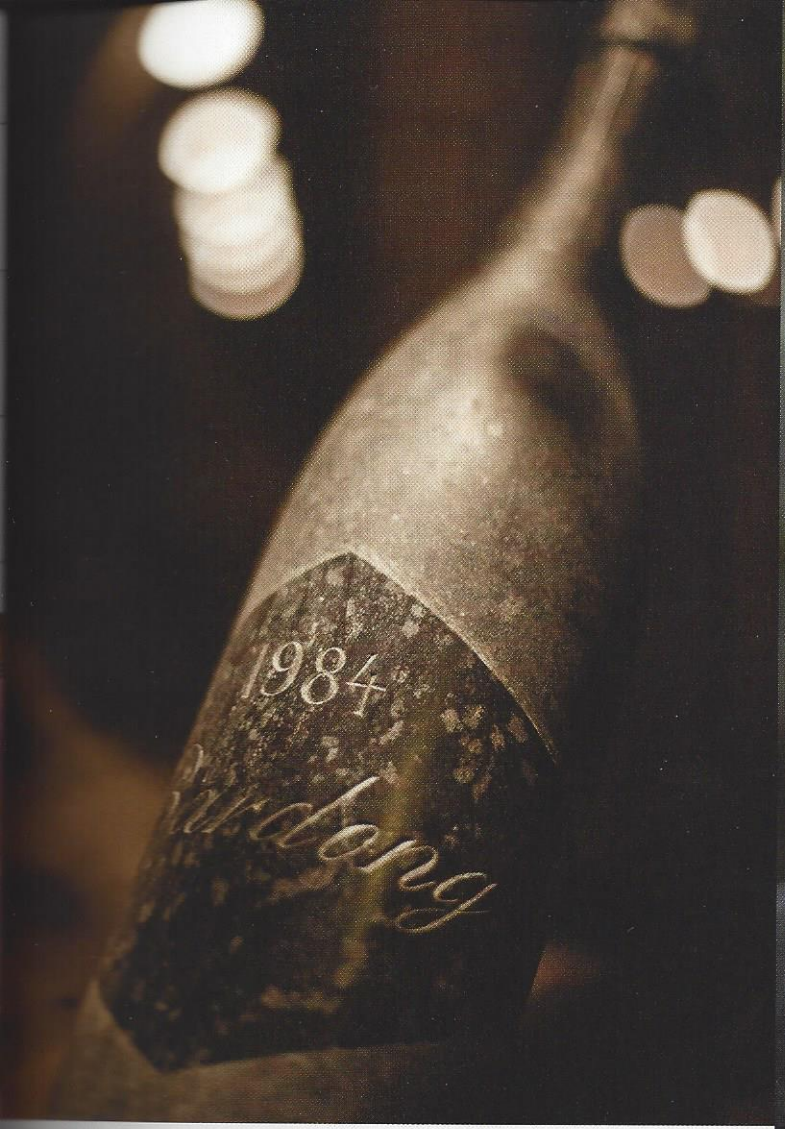
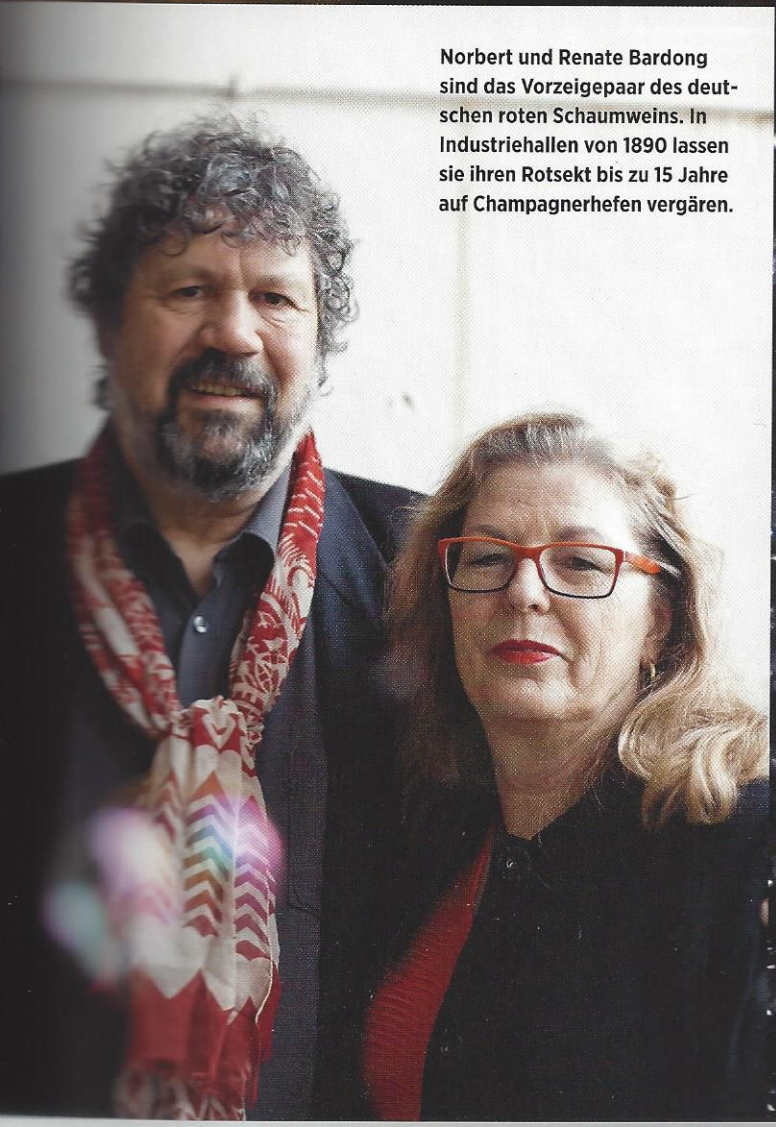
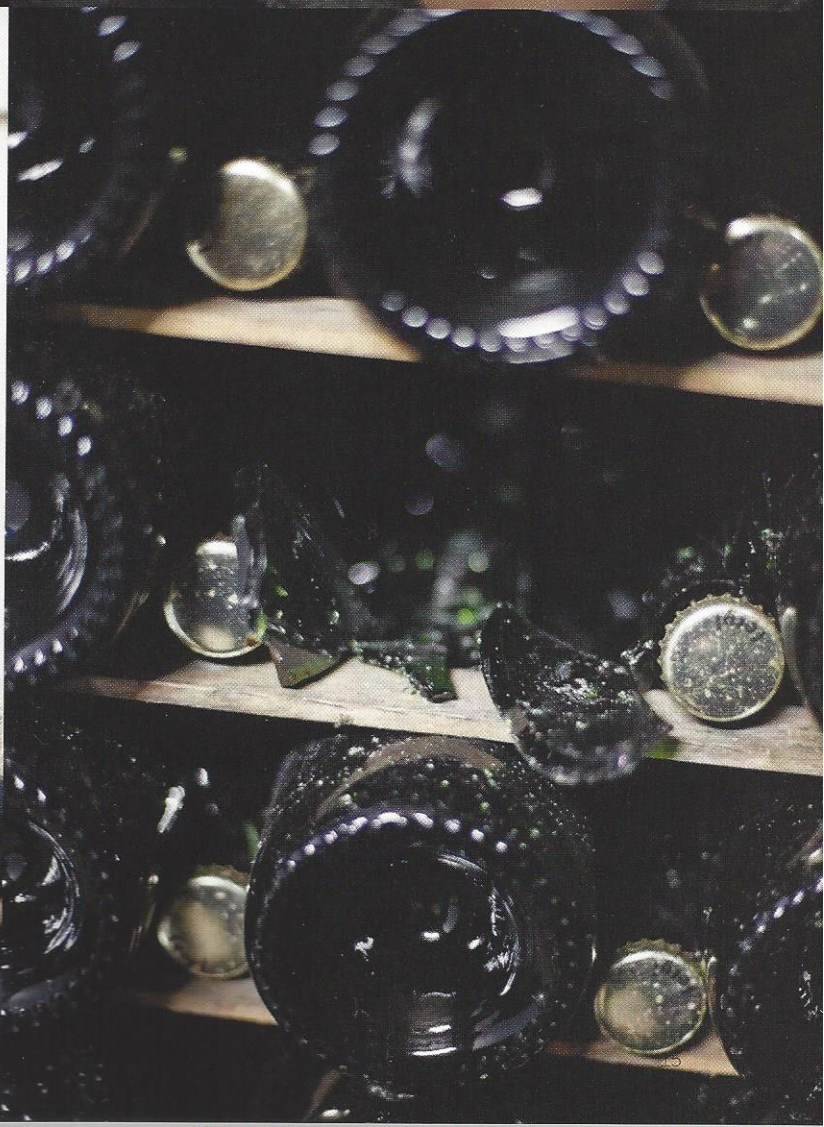
Rote Schaumtänzer

Soeben hat man sich an das Phänomen deutscher Roséschaumwein gewöhnt, da knallt das nächste hinterher: roter Sekt aus Deutschland. Vielen ist das Zusammenspiel von Rotwein und Kohlensäure noch suspekt. Warum Vorurteile wie «zu süss» oder «Katerbrause» auf der Premiumrotsekt-Schiene überflüssig sind, zeigen zwei Rheingauer Sektmanufakturen. **Text: Eva Maria Dülligen, Fotos: Thomas Epping**





Norbert und Renate Bardong sind das Vorzeigepaar des deutschen roten Schaumweins. In Industriehallen von 1890 lassen sie ihren Rotsekt bis zu 15 Jahre auf Champagnerhefen vergären.



«Ich trinke entweder trockene Rotweine oder edelsüsse Weine, aber keinen süssen Rotsekt. Der muss für mich knochentrocken sein. Bei uns kommt nichts mit über sechs Gramm Restzucker in die Flasche. Extra Brut in Rot gibt es meines Wissens sonst nirgendwo. Der Weincharakter soll sich im Spätburgundersekt wiederfinden, deshalb machen wir auch keine Cuvées – eine Rebsorte, ein Jahrgang, eine Lage, fertig.»

Norbert Bardong

Industriehalle aufgebaut hat. Ein 1997er Spätburgunder Brut vom Rüdesheimer Klosterberg hält als Erstes her. Tiefrote Waldbeeren und schokoladige Nuancen landen im Kohlensäuremantel mit leicht bitterem Akzent auf der Zunge. Unglaubliche 15 Jahre hat dieser Brut auf der Hefe zugebracht. Das lange Hefelager sorgt im Rotsekt dafür, dass sich die Gerbstoffe immer weiter in die Aromen einbinden. Der bittere Geschmackseindruck ist nach wie vor gegeben, aber in moderater und spannender Weise, weil er eine ungewöhnliche Komponente in einem Schaumwein darstellt. «Im Unterschied zu vielen weissen Brut hat meiner hier eine feinere Perlage und komplett andere Aromen», so der gelernte Getränketechnologe. Aus dieser Position heraus hätte er vieles machen können: Tee oder Kaffee, Saft oder Mineralwasser. Der Zufall wollte aber, dass der Patensohn von Andreas Kupferberg (aus der gleichnamigen Sektdynastie) ihn beim Champagnerhaus Bricout & Cie in Avize empfahl. Nicht nur das Handwerk von der Assemblage bis zum Degorgieren fesselte Bardong. Abends sass man im Château an grossen Tafeln. Im Kamin knisterten ganze Baumstämme, und darüber kochte ein Topf mit Bouillabaisse. Infiziert vom Savoir-vivre-Virus gründete er nach seiner Rückkehr eine Sektkellerei und importierte das Gelernte von der Champagne in den Rheingau.

Extra Brut statt extra trocken

Mit Ehefrau Renate produziert er neben Chardonnay-, Blanc-de-Noirs- und Rosésekt rote Jahrgangsschaumweine, die nach klassischer Methode in der Flasche vergoren werden und mindestens zehn Jahre auf selektionierter Champagnerhefe lagern, mittlerweile nur noch auf Extra-Brut-Basis (höchstens sechs Gramm Restzucker pro Liter). In manuellen Rüttelpulten drehen die beiden wochenlang Hunderte von Flaschen, bis sich die letzten Trübpartikeln verzogen haben. Renate Bardong klärt uns über die Kerzenstümpfe auf den Pulten auf: «Sieht man die Kerzenflamme deutlich hinter der Flasche, sind Trübstoffe abgesetzt. Ist das Kerzenlicht verschwommen, sind noch Partikeln drin.» Reinen Schaumwein schenkt man bei den Bardongs am liebsten zu Sterneküche ein. Sektmenüs im Reifekeller sind Programm. Für die beiden funktioniert Rotsekt perfekt zu auf der Haut gebratenem Fisch oder Rotwild. Sterneköche wie Thomas Macyszyn verfeinern ihre Fonds beim Grossen Kulinarium im Hause Bardong mit dessen Spätburgundersekt und holen damit völlig neue Akzente aus den Saucen heraus.

Um ein Geschmacksprofil zu erzeugen, das hautnah an der Rebsorte liegt, müssen handgelesene Trauben aus Rheingauer Einzellagen her. Eine minimale Dosage sorgt dafür, dass die echten Aromen nicht durch die Süsse der Fülldosage untergehen. «Alles, was ab extra trocken, also 12 bis 20 Gramm Restzucker, losgeht, macht unseren Rotsekt zu plump, zu blumig. Wenn wir ihn lieblich dosieren, puffern wir die Gerbstoffe ab, statt sie zu integrieren», erklärt Renate Bardong. Den Sekt hat die ehemalige freie Mitarbeiterin des TV-Senders ZDF durch ihren Mann wiederentdeckt, nachdem sie jahrelang wegen des Katzenjammers danach keinen getrunken hatte. Ein Freund nahm sie auf einen Aperitif mit zu Norbert, und sie war elektrisiert: «Aber erst mal nur von seinem Schaumwein.»

Bardong
Rüdesheimer Klosterberg 1997
Sekt b.A. Rheingau
Spätburgunder Brut
17 Punkte | 2015 bis 2019
Beerennase. Die Perlage trägt die Aromen strukturiert an die Oberfläche. Frisch, trotz 15-jähriger Hefezeit. Am Gaumen Himbeeren, etwas Cassis. Mit geschmortem Kaninchen treten Gewürze hervor. Aus Schokolade mit Butterscotch löst er Karamell und Piemontkirsche.

Bardong
Assmannshäuser Hinterkirch 2003
Spätburgunder Extra Brut
17 Punkte | 2015 bis 2018
Tertiäraromen von Leder und Tabak. Das Spitzenrotweinjahr 2003 spiegelt sich in der Komplexität. Fast wie ein Pinot Noir mit hauchzarter Kohlensäure. Ideal zu Tapas. Greift die pikanten Aspekte von Serrano-Schinken auf und potenziert sie angenehm. Auch die süsslichen Noten des Serrano werden betont.

Weingut Robert König
Jahrgangssekt 2013
Assmannshäuser Spätburgunder Brut
17 Punkte | 2015 bis 2019
Am Gaumen vielschichtig und dicht gewoben, von angenehmer Säure getragen. Fügt Blauschimmelkäse wie dem französischen Roquefort oder dem irischen Cashel Blue feine Nussaromen hinzu. Gebäcken wie dem Nougatring entlockt er neben Mandel und Krokant auch zarte Würznoten.