

Vino & Veritas

Mit Sommelière Shirley-Ann Amberg – Cüpli Zero

von Shirley Amberg, Annabelle, veröffentlicht am 27.09.2011

[Vino & Veritas mit Sommelière Shirley-Ann Amberg - Cüpli Zero - Annabelle](#)

Das Leben in der Champagne ist süss. Wie süss, ist vielen Champagnerliebhaberinnen oft kaum bewusst. So sind in einem Champagner der Kategorie Brut, welche 95 Prozent aller Champagnerverkäufe weltweit ausmacht, rund drei Teelöffel Zucker pro Flasche erlaubt, der Demi-sec darf sogar das Dreifache davon enthalten. Das Gleiche gilt für alle sprudelnden Verwandten des Champagners wie Prosecco, Cava, Franciacorta oder Winzersekt ... alle sind sie gesüsst. Das ist wenig prickelnd. Doch Bacchus sei Dank gibt es einige wenige Weinproduzenten, die zuckerfreien Champagner herstellen. Sei dies, weil sie sich der Reinheit verpflichtet fühlen oder weil sie mit dem Champagner Zero eine vielversprechende Marktnische gefunden haben. Für uns Ladys ist es aber einfach nur schön zu wissen, dass es auch Cüpli gibt, die sich nach dem Kribbeln im Gaumen nicht direttissima auf den Hüften niederlassen.

Ein zuckerloser Champagner zeichnet sich durch eine feine Perlage aus und hat einen delikaten Duft von Hefegebäck, oftmals mit einem dezenten Hauch von reifen hellen Früchten. Er ist in der Regel sehr würzig, verfügt über eine subtile Reifenote und eine perfekt ausbalancierte Säure. Zuckerloser Champagner ist extrem trocken – ganz nach dem Geschmack von Puristinnen.

— Shirley-Ann Amberg ist Sommelière im vegetarischen Restaurant Hiltl in Zürich; sie beantwortet gern Ihre Fragen: shirley@hiltl.ch

Hersteller von zuckerfreiem Champagner und Schaumwein

Oriol Rossell, Penedès, Spanien. Cava Brut Nature;
www.suedhang.com, 17 Fr.

Legras, Champagne, Frankreich. Evanescence sans Dosage;
www.riegger.ch, 75 Fr.

Pol Roger, Champagne, Frankreich. Brut nature pure;
www.moevenpick-wein.com, 59 Fr.

Cavalleri, Lombardei, Italien. Franciacorta Pas Dosé;
www.silvino.ch 39.50 Fr.

Zuckergehalt im Champagner brut

nature, naturherb: 0 bis 3 g/Liter

brut, herb: 0 bis 15 g/Liter

sec, trocken: 17 bis 35 g/Liter

demi-sec, halbtrocken: 33 bis 50 g/Liter

Shirley-Ann Amberg ist Sommelière im vegetarischen Restaurant Hiltl in Zürich. Sie beantwortet gern Ihre Fragen: shirley@hiltl.ch

Veröffentlichung mit freundlicher Genehmigung vom 17.05.2022 von
Frau Shirley A. Amberg, Sommelière