



SOMMER 2016

Die Presse

EDITION



MACHER

Auf den Spuren des Maker-Movements. So tickt die Generation der Selbermacher.

GENUSS

Wie die jungen Köche des Landes mit lokalen Produzenten an neuen Geschmackserlebnissen feilen.

MATERIAL

Horn, Holz, Metall – warum die Bearbeitung von Materialien aus der Natur nie abgeschlossen ist.

SHOP.DIEPRESSE.COM

PERRIER FÜR ERWACHSENE

B E S U C H I N D E R C H A M P A G N E

e

TEXT Roland Graf

Eigener Weinanbau und uralte Kreidekeller prägen den Stil von Joseph Perrier. Das ist keine Selbstverständlichkeit mehr für Champagnerhäuser. Für die seit 1825 aktive Maison schon.



JOSEPH PERRIER CHAMPAGNER

Für besondere Anlässe: Jahrgangschampagner Cuvée Josephine. Als Aperitif: Cuvée Royale Brut Rosé. Erfrischend: Cuvée Royale Brut.

In der 0,75-Liter-Flasche, 12% Vol.

ab € 32⁵⁰

Der Namensgeber Joseph Perrier startete 1825 in Châlons-en-Champagne mit der Produktion von Schaumwein. Bereits damals konnte er auf uralte Kelleranlagen zurückgreifen. Hier reifen die Weine des Hauses bis heute, natürlich handgerütelt, wie das die Méthode champenoise vorsieht. Ulrich Steinleitner, der mit Ma Maison die Marke nach Österreich holte, wollte dezidiert „nie einen Champagner, der auch in jedem Supermarktregal steht“. Mit Joseph Perrier fand er den idealen Partner.

Der Hausstil kommt am besten in der Cuvée Royale Brut zum Ausdruck. Die Assemblage aus Chardonnay, Pinot noir und Pinot Meunier verwendet rund ein Fünftel gereifte Weine aus der Reserve des Hauses. Mit 21 Hektar an eigenen Weinbergen in Cumières, Damery, Hautvillers und Verneuil ist dabei

jedes Jahr für Topqualität gesorgt. Drei Jahre reift der Champagner dann zumindest in den Kreidekellern, ehe sich Genießer an der Cuvée Royale erfreuen. Der königliche Name geht übrigens auf Queen Victoria und Edward VII. zurück, die beide Joseph Perrier liebten.

Parallel füllt das Haus einen Rosé-Champagner, in dessen Blend (ein Viertel Prozent Chardonnay, drei Viertel Pinot noir oder Pinot Meunier) rund zwölf Prozent aus dem AOC-Anbaugebiet Cumières Rouge stammen. Das erklärt den weinigen Charakter des Pinot-geprägten Rosés. Zudem gibt es von Perrier sowohl Halbflaschen als auch Großflaschen bis zu sechs Litern. Der Champagner-Freund hat also die Wahl, in welcher Größe er Joseph Perriers Brut und Rosé genießen will.



Mehr edle Tropfen auf:
Shop.DiePresse.com



Ohne Erfahrung und gutes Ausgangsmaterial ergibt die Champagnermethode nur sprudelnden Wein. In der Maison Joseph Perrier aber erfolgt eine Metamorphose von den Trauben zum Schaumwein mit Klasse.

1 Der Schlüssel zu einem Top-Champagner liegt in den Weinbergen, deren Traubenqualität man selbst überwacht.

2 Rechtzeitig gelesen und schonend gepresst, geben weiße und rote Trauben Perriers Cuvée Royale das Aroma.

3 Traditionshaus und moderne Kellertechnik stehen dabei nicht im Widerspruch: Nur die Qualität zählt.

4 In den historischen Kreidekellern reifen die Champagner bei Joseph Perrier jahrelang ihrer Genussreife entgegen.