

C

Champagner

Kein Getränk steht so sehr für Festlichkeit wie Champagner. Dan Roznov, bekannt als Blogger Champagne Spy, hat uns die wichtigsten Fragen zum prickelnden Schaumwein beantwortet.

Dan, ist es angebracht, bei einem Weihnachtsdinner nur Champagner zu trinken und ganz auf Rot- oder Weisswein zu verzichten? Ja,

klar. Die Zeiten, als Champagner nur als Apéritif galt, sind vorbei. Viele angesagte Restaurants von New York bis Tokyo servieren ausschliesslich Champagner beim mehrgängige Dinner.

Welche Art von Champagner passt zu welchem Essen? Die Faustregel: Säure schneidet durch Fett. Darum passen Pommes, Chicken Wings, Charcuterie, Hot Dogs

“Champagner passt wunderbar zu Pommes und Hot Dogs.”

Dan ist Gründer der Eventreihe Champagne & Friends und hat auf der Wein-Plattform vivino.com über 10 000 Follower.



und Blätterteig (Quiche Lorraine!) wunderbar zu einem klassischen Champagner.

Zu Blanc de Blancs, also aus Chardonnay-Trauben hergestelltem Champagner, empfehle ich weisses Fleisch: Brathähnchen, Schweinskotelett oder Zürcher Geschnetzeltes. Fisch und Risotto sowieso. Meine Favorit ist aber Rosé Champagner mit Paella, Trüffelbrie oder Spaghetti Bolognese.

Schale, Flöte oder Tulpe: Welches Glas ist das Richtige? Perfekt

ist eine leicht bauchige Tulpe oder ein Weissweinglas. Letzteres verlange ich, immer wenn ich Champagner im Restaurant bestelle. Wenn der Kellner dann die

Nase rümpft weiss ich: Er hat von Champagner wenig Ahnung.

Bleibt die Kohlensäure in angebrochenen Champagnerflaschen tatsächlich erhalten, wenn man einen Löffel reinsteckt? Nein, das



DANS EMPFEHLUNGEN:

*Taittinger Prélude Grands Crus, ca. Fr. 55.-;
Charles Heidsieck Brut Réserve, ca. Fr. 55.-;
Jacquesson Cuvée No. 740 Extra Brut, ca. Fr. 65.-.*

funktioniert nur mit einem luftdichten Champagnerverschluss.

Wenn wenig Zeit bleibt, den Champagner zu kühlen: Darf man ihn kurz ins Gefrierfach geben? Ja, 30 bis 40 Minuten genügen. Champagner sollte man übrigens nicht wochenlang im Kühlschrank lagern, das macht ihn bitter. Besser in den Keller stellen und dann kurz ins Gefrierfach.

D



Duftkerze

Die Duftkerze «Portable Fireplace» von DS & Durga duftet herrlich nach Holz, Rauch, Birkenteer und Harz, also nach dem heimeligen Geruch, der in der Luft bleibt, wenn ein Chemineefeuher ausgebrannt ist.

• ca. Fr. 65.-; dsanddurga.com