

Weinempfehlung der Woche: Szigeti Frizzante Cuvée



Bilder©: Sektkellerei Szigeti

Rechtzeitig zum 'Altweibersommer' empfiehlt die Lifestyle Redaktion noch einmal etwas leichtes, sprudelndes. Hinter dem schlichten Namen 'Cuvée Trocken' findet sich eine traumhaft leichtfüßige Komposition aus Muskat und Riesling, in gewohnter Szigeti-Perfektion bereitet. Leider schon fast vergriffen, aber der nächste Jahrgang kommt bestimmt!

Das man im Hause Szigeti 'Sprudel' der Sonderklasse bereiten kann wissen nicht nur die vielen Winzer, deren berühmte Namen auf Sektflaschen prangen, die im Hause Szigeti das Sprudeln und den letzten Schliff bekommen. Anlässlich diverser Szigeti-Veranstaltungen, etwa dem im September stattgefundenen Herbstfest, kann der Gourmet sich darüber auch selber vor Ort ein Bild machen.

Die Entdeckung unserer aktuellen Weinempfehlung verdanken wir aber Herrn Gerald Achs, dem Sommelier im Vila Vita Pannonia. Dort trafen wir nämlich auf Empfehlung von Herrn Achs erstmalig auf das köstliche Prickeln und müssen gestehen, es war Liebe auf den ersten Blick, sowohl als Aperitif als auch als überraschend starker Speisebegleiter.

Viel verraten die Szigetis nicht über die Traubenherkunft und die Bereitung. Lediglich dass die Trauben bei allen Sekten und Frizzante aus den besten Lagen im Seewinkel kommen, schonend Verarbeitet werden und alles auf Champagner-Knowhow basiert, also mit bester Champagnerhefe in der Flasche vergoren wurde. Die Gurndlage für diese Cuvée bilden handverlesene Muskat und Riesling-Trauben. Der praktische Kronkorken als Verschluss bewahrt das Aroma geschmacksneutral und hält beim Öffnen nicht auf - ein wichtiger Trend, bedenkt man, wie sehr wir uns diesen Sommer mit Kunststoffkorken in Italienischen Perlweinen geuargert haben.

Aus der Flasche mit dem hübschen Label einmal im Glas zeigt sich ein heller Gelbton mit feinen Perlen. In der Nase finden sich die Aromen der beiden Grundweine bestens vereint - die traubigen Noten des Muskat mit den Pfirsichtönen, die dem Riesling eigen sind. Am Gaumen angenehme, spritzige Säure, die durch das genau richtige Prickeln unterstrichen wird, im Vordergrund dominieren die Muskataromen, als Sekundäraromen kommt der Riesling mit der Zeit deutlicher zum Vorschein. Der leichte, mittellange Abgang bringt rasch das Bedürfnis nach dem nächsten Schluck doch sollte man ein wenig widerstehen um die herrlichen den herrlich fruchtigen Nachklang auf er Zunge zu genießen.

Eine prickelnde Köstlichkeit, die ganz deutlich nach mehr verlangt. Das ist bei

einem Endkundenpreis von 7 Euro aber kein Drama, man kann dem Drang nachgeben, die 'Perlen der Romantik' geniessen - solange der Vorrat reicht, denn Nachschub gibt's erst im Frühjahr 2006. Zu beziehen ab Hof, in Wien im Sziget Sektkomptoir in der Schleifmühlgasse und im guten Fachhandel und Vinotheken.

Link zu: [Sektkellerei Sziget](#)