

Von Herbert Stiglmair

Ob sie nun Magnum, Jeroboam oder Balthasar heißen: Weine in größeren Flaschen erregen in jedem Fall Aufmerksamkeit, aber auch Irritation. Die Aura von „Anger macht Whiskey aus der ganz großen Pulle in der Vorstadt-Disco auf“ klebt noch immer am Image der sogenannten „Großformate“. Dabei sind größere Flaschen die beste Heimat für sehr guten Wein mit freudigen und absolut schlüssigen Argumenten. Zeit für einen Selbstversuch an den stillen Tagen.

#### Perlende Freude

„Die Magnum ist das ideale Format für zwei Personen – wenn der andere nicht mittrinkt.“ Mit diesem Satz beginnt der wohl beste deutsche Schaumwein-Winzer sein Plädoyer für Flaschen-Größen, die auffallen und oft nur auf Nachfrage zu bekommen sind. Volker Raumland aus dem rheinhessischen Flörsheim-Dalsheim lässt nicht nur die Supermarkt-Konkurrenz an Champagnern seit Jahren ganz schön alt aussehen. Und das mit einem potenziellen Feier-Getränk, nämlich dem Schaumwein. Angefangen mit den Einstiegssekten „Katharina“ und „Marie-Luise“ über grandiose Rosé bis hin zum Cuvée „Triumvirat XIV“, der, mit fortlaufender römischer Nummer, über die Jahre hinweg kontinuierlich das Maß aller Dinge in der deutschen Schaumwein-Kultur verkörpert.

Raumland baut seine Weine ausschließlich nach der „Methode champenoise“ aus, also mit einer zweiten Gärung auf der Flasche und einem anschließenden Hefelager von mindestens 36 Monaten bis hin zu zehn Jahren. Für ihn ist die Sache ganz klar und perlend: „Große Flaschen bieten mehr Genuss, denn der Wein reift langsamer und damit besser. So ist das Verhältnis von Hefe-Kontaktfläche, Sauerstoff-Blase und Inhalt einfach ausgewogener als in der 0,7 Liter-Normalflasche.“ Raumland vergärt seine Schaumweine bis hin zur Doppelmagnum in ein und derselben Flasche. Die kritische Grenze kommt danach bei noch größeren Formaten, denn diese Flaschen kosten wesentlich mehr in der Herstellung. Oft können die Abfüll-Anlagen diese Größen nicht mehr bewältigen und die Winzer müssen von Hand füllen. Die Freude bleibt.

● Triumvirat XIV (klassische Champagner-Cuvée aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier)/Rheinhessen, Magnum € 115, www.raumland.de

#### „Saublöd zu verschicken“

Den wohl einzigen Nachteil von großen Flaschen führt Martin Kössler gleich zu Beginn ins Feld. Danach begründet der studierte Chemiker und Inhaber der Nürnberger „Weinhalle“ den Mythos von der höheren Qualität in der Großflasche ganz nüchtern und naturwissenschaftlich: „Die Weine in diesen Formaten reifen ganz einfach besser, weil die Polymerisation (chemische Kettenreaktion bei der sich mehrere artgleiche Moleküle verbinden) der Gerbstoffe im Wein langsamer vor sich geht.“ Kössler selbst hat im Betrieb um die 50 Weine aus seinem Sortiment von 1800 verschiedenen Etiketten in größeren Flaschen. Neben dem Champagner („Da schlägt das Großformat jede normale Flasche, weil das Hefe-Management besser ist.“) sieht er „richtig große Weißweine, die spontan vergoren sind im Holzfass und Rotweine aus Rebsorten mit dicken Schalen wie Cabernet Sauvignon und Malbec“ als perfekt geeignet an. Alles eben, was in der Polymerisation seine Zeit braucht. Die ganz große Konjunktur sieht Kössler bei den Übergrößen nicht – aber die Qualität: „Es ist ein kleiner Nischen-Markt für echte Kenner.“ Am liebsten für die, welche die Magnum direkt selbst im Kofferraum verstauen.

● 2019 Duoro Tinto La Rosa Reserve, Quinta de la Rosa/Portugal, Magnum € 62,90, www.weinhalle.de

#### Der komplette Größenwahn

Wenn man von Großformaten im Wein spricht, dann beginnt das bei der Magnum (1,5 l). Gefolgt von der Doppel-Magnum (3l). Eine fast ausgestorbene Größe ist die Marie-Jeanne (2,2 l), die drei Flaschen entsprochen hatte. Es folgt die Jeroboam (4,5 l), Imperial (6 l) und die Salmanazar (9 l). Danach, Stehlampen-geeignet, Balthasar (12 l), Nebukadnezar (15 l), Melchior oder auch Goliath genannt (18 l) und Primat (27 l). Die Bezeichnungen und auch die genauen Inhaltsmengen differieren

nach Wein-Regionen. Klar ist damit auch, dass man, selbst in der First Class der Fluglinien, aus Gründen der Qualität, selten großen Wein in der Kleinflasche (0,375 l) bekommen wird.

#### Für Staatsempfänge

Max von Kunow strahlt, wenn er über diese Flaschen spricht, die nach dem Genuss, ganz repräsentativ zu Blumenvasen, Briefbeschwerern und Fackelhaltern werden. Als er das elterliche Weingut „Von Hövel“ im Jahr 2010 übernommen hatte, wurden 200 Großflaschen produziert, heute ist es das Zehnfache, also über 2000 Flaschen. In weinaffinen Restaurants mache er diese Beobachtung: „Sobald einer eine Magnum bestellt, macht es bum-bum-bum und alle ordern. Es muss etwas Optisches sein, was die Kunden so sehr bei Großflaschen anzieht. Sobald wir die Doppel-Magnum her-



Nicht nur Mythos: „Im Großformat reifen die Weine einfach besser“, sagt Weinhändler Martin Kössler. Foto: Kössler

#### Genuss

# Weine im XL-Format

Magnum, Jeroboam oder Balthasar – mit großen Flaschen erregt man in jedem Fall Aufmerksamkeit. Abgesehen davon sind sie aber die beste Heimat für sehr guten Wein.



Stephan Geisel (links) und Robert Zeller schätzen das XL-Format – nicht nur wegen des größeren Eindrucks. Foto: Geisels Vinothek

zeigen im Verkostungsraum oder im Keller, schlagen die zu – auch wenn sie vorher nur normale Flaschen kaufen wollten.“ Der Saar-Winzer aus Oberemmel, der sich auch als herausragender Wein-Auktionator weltweit einen Namen gemacht hat, beziffert die Qualität der Weine in größeren Flaschen mit 30 bis 40 Prozent höher als im normalen 0,7-l-Gebinde. Wer je seine Rieslinge getrunken hat, wird dem zustimmen. Gerade die restsüßen Meisterwerke aus dem Hause „Von Hövel“ glänzen in gereiftem Zustand in der Großflasche noch mehr.

Und da war noch die Geschichte von den Staatsempfängen mit Politikern und gekrönten Häuptern, die ein Winzer wie Max von Kunow bisweilen mit bestücken darf. Vor derartigen Ereignissen werden gerne vorab kostenintensive toxikologische Untersuchungen der gereichten Speisen und Getränke angestellt, damit der

fröhlichen Tischrunde nicht unmittelbar danach gleich ein Staatsbegräbnis folgt. Mit einem wirklich voluminösen Großformat sei man da fein raus, sagt Max von Kunow. Eine Flasche und nur eine einzige Untersuchung – und die feine Gesellschaft überlebt bei bestem Wein.

● 2021 Saar Riesling Kabinett Magnum, € 30,80 www.weingutvonhoevel.de

#### Nur große Weine in große Flaschen?

„Eigentlich ja“, sagt Gert Aldinger und macht dennoch eine einzige Ausnahme, die Magnum-Einsteigern, die kein großes finanzielles Risiko gehen wollen, viel Freude bereiten kann. Der Grandseigneur des Weinbaus in Württemberg („bin nur noch der Außenminister“), der mit seinen Söhnen Hansjörg und Matthias das gleichnamige Weingut betreibt und als einer der ganz wenigen deutschen Betriebe in gleich höchster Qualität Weiß-, Rot- und Schaumwein hervorbringt, sieht die Sache mit den größeren Flaschen, Weihnachts-tauglich, aus der Warte des puren Lebens-Genusses: „Wenn man mit Freunden und Familie zusammenkommt, dann geht es ums Reden und um die Begegnung. Da kannst Du nicht andauernd einen neuen oder gar einen immer wieder anderen Wein auf den Tisch stellen. Der Wein soll schmecken, aber er ist an so einem Abend gar nicht das Thema.“

Önologisch betrachtet, hat der Grund, warum die größere Flasche, vor allem die Magnum und Doppel-Magnum, sich so positiv auf die Reifung der Weine auswirkt, mit dem Verhältnis von Flaschen-Öffnung zur Menge des Inhalts zu tun. Dies ist bei den beiden genannten Formaten perfekt. Gert Aldinger ist vor allem von der Doppel-Magnum überzeugt. „Es ist das beste Format, wenn es um eine längere Lagerung geht.“

● 2022 Bentz Rosé Cuvée, Magnum, € 20, 2020 Fellbacher Lämmeler Lemberger Großes Gewächs, Doppelmagnum/Württemberg, € 195 www.weingut-aldinger.de

#### Großformate im Lokal

Stephan Geisel, der die Verantwortung für den Wein in den Hotels und auch im Weinkel „Geisels Vinothek“ des Familien-Unternehmens trägt, sieht die Sache mit den großen Flaschen in Bezug auf die Außenwirkung. „Erst mal ist ein Großformat eine ganz repräsentative Sache am Anfang, wenn sie auf den Tisch kommt. Den qualitativen Vorteil hat sie schon vorher erworben in der Reifung.“ In seinem Laden, „Weingalerie“ hat er um die 100 Weine in Flaschen, die einen größeren Eindruck hinterlassen. Angefangen von der hauseigenen Cuvée an Frankenwein bis zur 12-Liter-Pulle Pol Roger Champagner. Dort spielen sie eher eine „untergeordnete Rolle“. Ganz anders ist das allerdings in der „Vinothek“ gleich am Hauptbahnhof, die in ihrer souveränen Sinnlichkeit, jenseits aller Moden, als der Platz in München gilt, an dem man sehr guten Wein in größter Auswahl, ohne Schicki-Getue, trinken kann.

Robert Zeller ist seit genau 25 Jahren der Gastgeber. Ein Sommelier wie man ihn sich nur wünschen kann. Er arbeitet gerne mit den Großflaschen: „Die machen Spaß und außerdem musst du nur einen Korken rausziehen.“ So lautet die verkürzte Version des Mannes, der „an wirklich jedem Tag eine Magnum für die Gäste“ öffnet. Dennoch gibt es einiges zu beachten, wenn man eine so eindrucksvolle Flasche entkorkt. Hier die wichtigsten Ratschläge von Robert Zeller:

1. Immer mehrere Karaffen am Tisch bereithalten bei sehr großen Flaschen, um den Wein besser und ohne Unfall verteilen zu können.

2. Rotwein immer dekantieren, also vom Depot befreien, denn bei jedem neuen Einschicken aus der großen Flasche wird es erneut aufgewirbelt.

3. Bei größeren Formaten sind auch die Korken voluminöser. Da scheitert man gerne mit einem Korkenzieher und der Korken bricht ab oder hat ein Loch. Und das vor vielen vorfreudigen Zuschauern am Tisch. Deshalb immer mit zwei Korkenziehern gleichzeitig öffnen.

In seiner langen Berufslaufbahn hat der Sommelier auch die maximale Katastrophe, sozusagen, den „Magnum-Unfall“ erlebt: „Ein Kollege von mir durfte eine 6-Liter-Flasche Mouton-Rothschild, also einen ganz großen und unbezahlbaren roten Bordeaux aus dem Jahrgang 1924 öffnen. Leider ist sie ihm entkommen...“

● 2022 Magnum „Saugeil Weiss“ (Horst Sauer und Stephan Geisel)/Franken, € 28 Pol Roger Champagner, Nebukadnezar, € 1990 www.Geisels-weingalerie.de