

Paul René MCC: Moderne Schaumweinerlebnisse aus dem Robertson Valley in Südafrika

25. Mai 2020

Irgendwie hat man den Eindruck, mitten in einem Traum zu sein. Und auch wenn man erwacht, ist es immer noch ein Traum, nur ein sehr lebendiger: Ein ewiges Liebespaar, zwei nette Kinder, eine Farm in Südafrika und ständig scheint man glücklicher zu sein als am Tag zuvor. Wir sind auf der Wonderfontein Wine Farm im Robertson Wine Valley etwa zwei Autostunden westlich von Kapstadt entfernt. Es ist eine Weinregion im Gebiet Western Cape südlich der steilen Abgänge der Langeberg-Wes Mountains, wo sich auf dem Talplateau des Breede Rivers Weinberge und Obstplantagen aneinander reihen.

2008 zogen der Farmer Henk van Niekerk und seine Frau Monica auf das seit drei Generationen bewirtschaftete Landgut von Monicas Familie Marais, direkt an der Route R62 in Robertson. Wonderfontein besaß zwar eine der ältesten Lizenzen für landwirtschaftliche Brandybrenner in Südafrika – sie wurde Ernst Marais 1884 erteilt –, aber Weinbau wurde noch nicht betrieben. Doch das änderte sich von nun an: Für Henk und Monica begann ein emotionales Engagement für ein aufregendes Projekt mit harter Arbeit. Die gemeinsame und ureigene Idee von etwas Neuem und Aufregendem sollte Wirklichkeit werden und zugleich ein nie ausgeträumter Traum sein. Sie pflanzten Rebstöcke und kelterten Wein für ein einziges Ziel. Es wurde eine anstrengende family affair, eine Liebes- und Lebensarbeit, die über fünf Jahre gedauert hat bis 2013 die Weinwelt mit dem Ergebnis überrascht wurde: Henk und Monica hatten die ersten 800 Flaschen eines MCC gemacht, der den Namen ihres im selben Jahr geborenen Sohnes

erhielt: **Paul René** - übrigens auch der **Vor-** und **Nachname** von **Monicas Großvater**.

Paul René MCC wird inzwischen in **zwei Sorten** hergestellt: **Paul René MCC Brut** und **Paul René MCC Brut Rosé**. Zusammen werden jährlich rund **12.000 Flaschen** angeboten. Die auf **jeder Flasche** von **Hand** angebrachten **Etiketten** mit der **edlen Paul-René Haptik** wurden von **Monica** entworfen, die einst im **Kunststudio** ihrer **Großmutter** rumturnte und **Grafikdesignerin** geworden ist. Sie hat auch **innovative Verpackungen** für die **Kisten** mit **sechs Flaschen** entworfen, die wie **Koffer** aussehen, in **Pink** und **Weiß**. Besonders **stilisch** ist es, sich die **Koffer** auf dem **Splash of Pink-Sektfestival** abzuholen, das **jedes Jahr** im **November** stattfindet und zu der die **Kleideretikette** lautet: **Splash of pink**.

Angebaut werden auf der **Wonderfontein Wine Farm** die **Rebsorten Chardonnay** und **Pinot Noir**, **neuerdings** auch **Pinot Meunier**, bei uns als **Schwarzriesling** bekannt. Vielleicht gibt es **eines** nicht so fernen **Tages** einen **Pinot Meunier MCC** - benannt nach der **hübschen dreijährigen Tochter** des Paares. Alle **Rebsorten** fühlen sich im **Robertson Valley** so richtig **wohl**, denn **klimatisch** und **bodenmäßig** **stimmt** hier **alles**. Die **Sommer** sind aufgrund der **kühlenden Südostwinde** mit der **feuchtigkeitsbeladenen Luft** von der **Küste** und der **arktischen Meeresströmungen** nicht **extrem heiß**, im **Winter** gibt es **selten Frost**. Es **regnet** zwar **nicht genug** für den **Weinanbau**, aber die **meisten Weinberge** können über ein **raffiniertes Kanalsystem** des **Breede Rivers** aus dem **Brandvlei-Staudamm** **bewässert** werden, der **ursprünglich** nach **Kowie Marais**, einem **Vorfahren** von **Monica**, **Marais-See** genannt wurde. Das **Terrain** in den **Weinbergen** besteht aus **rotbraunen, kalkreichen Schwemmlandböden** und ist in den **höheren Terrassen** mit **verwittertem Schiefer** durchsetzt.

Was die **Sektbereitung** angeht, so **achtet Familie van Niekerk** auf die **hohe Qualität** der **Grundweine**. Schließlich möchte **nicht nur** der **Weintrinker**, sondern auch der **Sekttrinker** **Eleganz, Finesse** und

Frische im Glas haben, am besten noch **Komplexität**. Grundsätzlich werden die **Trauben** für die **Grundweine** sehr **früh geerntet**, um mit dem **niedrigen Zuckergehalt** den **Alkohol moderat** zu halten und die **feine Frucht** mit einer **stabilen Säurestruktur** ins **Glas** zu bringen. Die **Region** ist von dem für **Südafrika** relativ **mäßigem Klima** indes derart **begünstigt**, dass die **Trauben** näher an der **physiologischen Reife geerntet** werden können und dann viel **Frucht** und **Aromen** liefern, ohne mit der für die **Sektbereitung** so wichtigen **Säure schlapp** zu machen. Die stets im **Morgengrauen per Hand gelesenen** Trauben werden rund **24 Stunden gekühlt** und dann erst **abgepresst**. Um den **Gerbstoffgehalt** möglichst **gering** zu halten, werden dabei oft ganze Trauben **gepresst** und nur der **erste Saft verwendet**, der von der Presse läuft. Die **Wahl der Vergärungsart** und der **Hefen prägen** die **Noten** des späteren **Sekts** ganz entscheidend. Das gleiche gilt für den **Einsatz der malolaktischen Gärung**, die den Sekt nicht nur **stabiler** macht, sondern **cremiger** und **komplexer**, auch wenn es zu **vermeiden** gilt, dass **Fruchtpräsenz** und **Frische** leiden. Der im **Edelstahl vergorene Grundwein** wird für die **zweite Gärung** in die **Sektflaschen abgefüllt**. Jede Flasche wird **20 bis 24 Monate** lang bei einer konstanten **Temperatur von 14° C** auf der **Hefe fermentiert** bevor **degorgiert** und die sorgfältig komponierte **Versanddosage** hinzugefügt wird.

Henk und Monica gelang ein **moderner, richtungsweisender Bubbly**, wie man in **Südafrika sprudelnde Weine** gerne **bezeichnet**, der sich **absetzt** von den oftmals **schwülen** und **langweiligen Schaumweinprodukten** der Region. Für die beiden war offensichtlich von **Vorteil**, **keine 150 Jahre Winzertradition** umsetzen zu müssen, sondern **aus bescheidenen Anfängen** eine **Marke entwickeln** zu können, die man **heute** nicht nur auf **exklusiven Dinnerpartys** findet, sondern auch in den **Nobelrestaurants der Citys** und in solchen **Feinkostgeschäften**, die nur als **Geheimtipp** verraten werden. Die **Qualität ihrer MCCs** hat sich bis nach **Deutschland herumgesprochen** - der **Importeur VINOVOSSUM** hat sie **exklusiv** in sein **Sortiment aufgenommen**, wo auch **Endverbraucher** sie **bestellen** können.

Wir haben **beide Paul René MCCs** verkostet.

Paul René MCC Chardonnay Brut 2015

Chardonnay ist bekanntlich die **Rebsorte**, aus der zusammen mit **Pinot Noir** und **Pinot Meunier** der **Champagner** kreiert wird. Der **reinsortige Chardonnay Paul René** braucht **keinen Vergleich** mit den **großen Schaumweinen** dieser **Welt** zu **scheuen**. Er ist ein **Sekt** mit **eigener Identität** und gehört zu den **besten Chardonnay-MCCs Südafrikas**.

Im **Glas leuchtet** der **Chardonnay Brut** hellgelb bis weißgolden und **perlt** sehr fein und nachhaltig. Bereits der **Duft** lässt die moderne **Frische-Stilistik** erkennen, die sich schon im **Grundwein** von dem zur Versektung wenig geeigneten holzbetonten Bananen-Typus abhebt. Der **Chardonnay Brut 2015** entwickelt in der **Nase** die sortentypischen Frische-Aromen von aufgeschnittenen grünen Äpfeln und Birnen mit weißem Fruchtfleisch, aber auch von Limetten und einigen Aprikosen nebst einem kleinen Hauch von Brioche. Am **Gaumen** werden die grünen Apfelaromen, die zitrische Frische und der dezente Hefe-Ton von einer **feinen Perlage** eingewiesen und gehen mit einer dezenten Mandel- und Melonnennote und einem winzig kleinen Kick von weißen Johannisbeeren ins **Finale**. Die **rassige Säure** ist mit der **Mineralität** und der **saftigen Fruchtsüße** perfekt **ausbalanciert**. Scheinbar endlos genießen wir das **cremige Mousse** auf der Zunge. Ein **moderner Chardonnay MCC** für eine genussvolle Geschmacksreise nach Südafrika. Er ist der geborene Aperitif beim Dinner for Two oder for mehrere, er lässt aber auch gerne einen Graved Lachs schäumen.

Paul René MCC Pinot Noir/Chardonnay Brut Rosé 2016

Ein sorgfältig gemachter **Rosé** liegt **hierzulande** bekanntlich voll im **Trend**, zumal **Rosé-Sekt** stets als etwas besonders **Edles** angesehen wird und **anders als** ein **Rosé-Wein** nicht den **fatalen Ruf** des **Bonbonwassers** aus der Resteverwertung überwinden muss. Der **Paul**

René MCC Rosé ist eine **Cuvée** aus **75 % Pinot Noir** und **25 % Chardonnay**.

Er **funkelt** uns im **Glas** an mit einer feinen, stabilen Perlage und einem zarten Lachsrosé und hebt sich damit **farblich** wohltuend ab von den weit verbreiteten Himbeercolorationen. Dennoch ist er ein **distinguiert perlendes Beerenwunder**: Es ist schon erstaunlich, wie es gelingt, der alten Tante Spätburgunder so frische, leicht süßliche **Aromen** von Erdbeeren zu entlocken. Dazu schweben aus dem Hintergrund florale Nuancen einer Wildblumenwiese herbei. Und dann erst der **Geschmack**: Erdbeeren der neuen Sorte Magnum, Himbeeren, einige Rote Johannisbeeren und obendrein vom Chardonnay die zarten Töne von Limetten. Alles vereint sich in einem **geschmeidigen Finish**, in dem die Fruchtnoten von Briocheanklängen und einer gewissen Würze eskortiert werden. Alles ist in einem leicht **mineralischen, ausgewogenen Körper harmonisch eingebunden**. Die **Tannine** treten **dezent** zurück, die **verhaltene, aber feste Säure** spielt im **Abgang** schön **cremig** mit der Frucht. Der **Paul René MCC Rosé** bietet **schwungvolle Raffinesse** und **hochwertige Eleganz** für die Terrasse, auf der Grillfeier und jeder festlichen Gartenparty. Er bringt das ganze Jahr über sommerliche Lust und Laune ins Glas und lässt sich auch gerne zu einem Dessert von frischen Erdbeeren feiern.

Infokasten MCC

MCC steht seit 1992 für **Méthode Cap Classique** und bezeichnet in **Südafrika** das **Flaschengärungsverfahren** für **Schaumweine**. Es entspricht der **Champagnerherstellung**, doch da **Méthode Champenoise** eine rechtlich **geschützte Herkunftsbezeichnung** ist, heißt das **Verfahren** im **Rest der Welt** **Méthode Traditionnelle**. In **Südafrika** sind **MCCs** fast immer aus **Chardonnay-** oder **Pinot Noir-Grundweinen** gemacht, die mit der **Fülldosage** aus **Hefe** und **Zucker** zur **zweiten Gärung in der Flasche** gebracht werden. Das hatten die französischen **Hugenotten** nach **Südafrika** mitgebracht, der **erste flaschenvergorene Sekt** hieß **Kaapse Vonkel**, was zu recht mit Funkeln zu tun hat. **Heute** gibt es rund **90 Erzeuger**, von denen etwa

60 in der Cap Classique Producers Association zusammengeschlossen sind. Der MCC ist eines der erfolgreichsten Projekte der südafrikanischen Weinbaugeschichte, dennoch werden landesweit insgesamt nur rund 2,5 Millionen Flaschen jährlich abgefüllt.

➞ mehr Infos über Paul René MCC

Von [VINOVOSSUM](#)

Importeur und Vertrieb in Deutschland

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de
Vier-enden-der-welt@t-online.de