



Champagner und Gin: Zwei, die zusammengehören! Cocktails für den Welttag des Champagners

Stuhr, 04.08.2021 Heute, am 04. August knallen die Korken besonders laut, denn es wird der internationale Tag des Champagners gefeiert. Streng reguliert und herkunftsgeschützt, ist dieser Schaumwein Teil der französischen Identität. Dabei haben ihn die Engländer erfunden, auf deren Konto auch Gin geht. Zeit, beide zu kombinieren und auf den prickelnden Ehrentag anzustoßen!

Nein, entgegen allen Gerüchten war es nicht der Mönch Dom Pérignon, der Champagner erfand. Er schuf zwar aus Mischungen verschiedener Grundweine des heutigen Gebiets Champagne die ersten Cuvées, doch das edle Getränk selbst ist eine zufällige Kreation der Engländer. Sie importierten im 17. Jahrhundert Wein aus der Region Champagne. Dieser hatte schon damals einen hohen Wert und wurde gern bei Feierlichkeiten im Königshaus verköstigt. Der Wein fand auf dem Fluss- und Seeweg zu den britischen Inseln. In England angekommen, wurde er in Flaschen umgefüllt und eingelagert. Bezüglich der Vergärung der Weine in diesen Flaschen gibt es mehrere Theorien: Entweder waren sie zum Zeitpunkt des Umfüllens noch nicht fertig vergoren oder die Engländer gaben ihnen Zucker hinzu. Wie dem auch sei – die zweite Gärung in Flaschen sorgte für einen neuen, erfreulich gefälligen, schäumenden Champagne-Wein, kurz Champagner.

Die Engländer und der Gin

Zur gleichen Zeit im 17. Jahrhundert begab es sich, dass die Engländer während ihrer Unterstützung des niederländischen Unabhängigkeitskrieges die dortige Nationalspirituose Genever kennenlernten. Begeistert brachten sie den Wacholderschnaps mit nach Hause, wo Genever im Laufe der Jahre zu Gin wurde und einen turbulenten Siegeszug auf das hochprozentige Parkett legte. Ein besonders elegantes Beispiel für einen klassischen London Dry Gin ist [No.3](#), der eine perfekte Balance zwischen Wacholder, Zitrus und Würze bietet. Außerdem ist dieser Gin der einzige seiner Art, der bereits viermal in Folge zum besten Gin der Welt gekürt wurde.



Getränke, die die Welt beleben

Zu den weltbesten Getränken zählt Champagner genauso. Warum? Strenge Regeln garantieren die hohe Qualität dieser edlen Tropfen. Dazu gehört neben der traditionellen Flaschengärung auch die Herkunft aus der markenrechtlich geschützten, französischen Weinregion Champagne. Sie umfasst eine Fläche von gut 33.000 Hektar, auf der der Anbau von Weintrauben und die Pflanzendichte exakt reguliert sind. Eine Ertragsbeschränkung ist definiert, die obligatorische Lese per Hand vorgeschrieben und das aufwendige Keltern geregelt. Die Flaschengärung muss mit einer bestimmten Mindestlagerzeit auf der Hefe erfolgen und das Transvasierverfahren – ein Umfüllverfahren, das häufig bei anderen Schaumweinen angewandt wird, – ist verboten.

Schäumende Zahlen

Viel Aufwand, der sich lohnt und eine weltweit stabile Nachfrage generiert: Im Jahr 2020 wurden 66 Millionen Liter Champagner in Länder außerhalb der EU exportiert, ein Anteil von 13 Prozent des insgesamt exportierten Schaumweines. Gegenüber 2019 sind die Ausfuhren von europäischen Schaumweinen aufgrund der aktuellen Wirtschaftskrisen zwar um sechs Prozent rückläufig, doch in den Jahren zuvor konstant gestiegen. Der Absatz des alkoholhaltigeren Partners Gin wächst ebenfalls kontinuierlich, ohne sich jedoch von Krisen irritieren zu lassen. Im Jahr 2020 wurden im Lebensmitteleinzelhandel rund 20,2 Millionen Flaschen Gin bzw. Genever verkauft.

Warum Champagner und Gin so gefragt sind und zusammengehören, zeigt sich auch, wenn beide im Glas miteinander verschmelzen. Diese drei Cocktails eignen sich aus diesem Grund bestens, den internationalen Tag des Champagners stilecht zu zelebrieren:

Nº: 3 LONDON DRY GIN

The Perfect French 75

Muntermachend & erfrischend



3 cl No.3 London Dry Gin

1,5 cl Zitronensaft

1 cl Zuckersirup

7,5 cl Champagner

1 Zitrone

Methode:

Die ersten drei Zutaten auf Eis schütteln, in ein Champagnerglas abgießen und mit Champagner auffüllen. Mit einer Zitronenspirale garnieren.

Nº: 3 LONDON DRY GIN

Negroni Sbagliato

Bittersüß & trocken



2 cl No.3 London Dry Gin

2 cl süßer Wermut

2 cl Campari

7,5 cl Champagner

1 Orange

Methode:

Die ersten drei Zutaten in einem großen Glas mit Eis verrühren, dann in das mit Eis gefüllte Servierglas abseihen und mit Champagner auffüllen. Mit der Zeste (Schale) einer Orange garnieren.

Nº: 3 LONDON DRY GIN

St. James's Spritz

Trocken & belebend



3,5 cl No.3 London Dry Gin

1,5 cl Holunderblütensirup

12,5 cl Champagner

1 Rosmarinzweig

1 Pink Grapefruit

Methode:

Ein großes Weinglas mit Eis füllen, die Zutaten hinzufügen, vorsichtig umrühren und mit Champagner auffüllen. Mit einer Grapefruitscheibe und einem Zweig Rosmarin garnieren.

Kirsch Import e.K. • Mackenstedter Str. 7 • 28816 Stuhr • www.kirschwhisky.de

Presseraum: www.kirschwhisky.de/presse

Pressekontakt: Tanja Bemprechtsz • t.bemprechtsz@kirschwhisky.de

T +49 (0) 4206 305 360 M: +49 (0) 151 157 205 74

Kirsch
Est. 1976
IMPORT



Über No.3 London Dry Gin

No.3 London Dry Gin, der im Jahre 2010 von Berry Bros. & Rudd kreiert wurde, hat über 30 Auszeichnungen erhalten. Er ist der einzige Gin der Welt, der bei der International Spirits Challenge viermal als "World's Best Gin" ausgezeichnet wurde, und der erste, der bei der International Spirits Challenge 2019 den prestigeträchtigen Supreme Champion Spirit Award gewann. Geschmacklich überzeugt No.3 London Dry Gin mit seiner erfrischenden Balance aus Wacholder, Zitrusfrüchten und Gewürzen. Der Name des Gins geht zurück auf den Firmensitz von Berry Bros. & Rudd in der St. James's Street Nummer drei in London. Produziert wird No.3 Gin bei der Traditionsbrennerei De Kuyper im niederländischen Schiedam.

Über Kirsch Import

[Kirsch Import](#) kennt die Spirituosen-Branche seit 46 Jahren. Das Familienunternehmen aus Stuhr in der Nähe von Bremen hat sich früh auf das Premium-Segment spezialisiert: Über 3.500 hochwertige Spirituosen, darunter Deutschlands umfangreichstes Portfolio im Bereich Single Malt, verwaltet in zweiter Generation Christoph Kirsch.

Quellen

Eurostat (<https://ec.europa.eu/eurostat>)

Statista (<https://de.statista.com>)

Kirsch Import e.K. • Mackenstedter Str. 7 • 28816 Stuhr • www.kirschwhisky.de

Presseraum: www.kirschwhisky.de/presse

Pressekontakt: Tanja Bemprechtsz • t.bemprechtsz@kirschwhisky.de

T +49 (0) 4206 305 360 M: +49 (0) 151 157 205 74

