

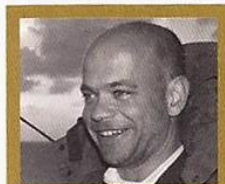
Movia

## **PURO, BLANC DE BLANCS, 2003**

Brda, Slowenien

Wie ein Radmutter Schlüssel sieht das Ding aus, mit dem man den *Puro* in einer Schale mit Eiswasser eigenhändig degorgieren muss, was in einem ziemlich fummeligen Prozedere ausarten kann. Damit sich die Hefe im Flaschenhals sammeln kann, empfiehlt es sich, das originelle Getränk einen Tag lang kopfüber im Kühlschrank aufzubewahren. Möglich macht das ein mitgeliefertes stabiles Rohr aus Pappe, in das man die Flasche stecken kann. Das klingt nach einer Mischung aus *Yps mit Gimmick* und Baumarkt, belohnt den wackeren Handwerker aber mit einem grandiosen Schaumwein.

Das biologisch bewirtschaftete Weingut Movia gehört zu den führenden Erzeugern des kleinen Weinbaulands Slowenien und Aleš Kristančič ist ein begnadeter Winzer. Seinen Puro Blanc de Blancs hat er aus Chardonnay bereitet und ließ ihn drei Jahre lang in neuen Barriques reifen. 2006 füllte er ihn in dicke Champagnerflaschen und gab ihm einen Schluck vom Most des aktuellen



**Axel Biesler**  
ist gelernter  
Winzer und  
Sommelier. Er  
lebt, schreibt und  
trinkt in Köln.  
[www.diewein.de](http://www.diewein.de)

Jahrgangs als Füll-  
dosage mit auf die  
Reise zur zweiten  
Gärung. Das war's  
dann auch schon.  
Die restliche Ar-  
beit überlässt er  
dem Zecher. Sei's  
drum: Vergleiche  
zu einem Champa-  
gner braucht man  
an dieser Stelle

nicht zu bemühen, Kristančičs Puro ist einmalig einzigartig. Seine Perlage ist mit zärtlich vermutlich am besten beschrieben und sein Geschmack so unendlich reichhaltig und fein, dass man in ihm ertrinken möchte.