

Presseinformation No. 3/2022

Asia Wine Trophy: Medaillenregen für De Watère

Alle Champagner des Hauses erringen beim größten Weinwettbewerb Asiens Gold oder Großes Gold

- ❖ Großes Gold für das „Flaggschiff“ Prestige Brut Rosé de Saignée
- ❖ Gold für den Prestige Brut Blanc
- ❖ Gold für den TEN21
- ❖ Einzigartige Reifezeit der Champagner von bis zu 8 Jahren
- ❖ Ausschließlich Verwendung der ersten Pressung (Cuvée)
- ❖ Nur Trauben aus eigenem Anbau von größtenteils über 50 Jahre alten Reben

Mit über 4.300 angemeldeten Weinen ist die Asia Wine Trophy in Daejeon (Südkorea) der größte Weinwettbewerb Asiens. Er ist der einzige des gesamten Kontinents, der unter der Schirmherrschaft der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) steht und somit für höchstes Niveau bürgt. Parallel dazu fand als Fachbesuchermesse die Internationale Asia Wine Week statt.

Bei der Asia Wine Trophy traten vom 21. bis 24. August Weinhersteller aus 34 Ländern an, um sich dem Votum von 140 Juroren zu stellen. „Selbst für große Gewächse war es ein höchst anspruchsvolles Umfeld“, erläutert Martin A. Konorza, Eigentümer und Präsident der Münchner De Watère GmbH, die für vollendeten Champagnergenuss steht. Anzahl und Niveau der konkurrierenden Weine machte es seiner Meinung nach äußerst schwierig, hervorstechen: „Die Jury war geschlossen der Meinung, dass die Qualität der Einreichungen überragend sei und alle Erwartungen übertreffe.“ De Watère war dennoch selbstbewusst mit allen drei Champagner-Sorten des Hauses an den Start gegangen. Immerhin hatten alle bereits zuvor mehrere Medaillen bei anderen Wettbewerben errungen.

Die Tastings, die sich über mehrere Tage hinzogen, erfolgten unisono nach den strengen Kriterien der OIV und des Internationalen Önologenverbands (UIOE). Die Champagner von De Watère konnten sich dabei problemlos mit den Besten der Besten messen. Das Flaggschiff des Hauses, der Prestige Brut Rosé de Saignée (0,75 Liter für 145 Euro), wurde dabei seinem Ruf erneut gerecht und errang „Großes Gold“. Es ist bereits die vierzehnte Auszeichnung für das Spitzenprodukt. Jeweils Gold gab es für den Prestige Brut Blanc (0,75 Liter für 125 Euro), der somit seine zwölfte Medaille bekam, und für den jetzt bereits sechsmal ausgezeichneten TEN21 (0,75 Liter für 59 Euro). „Dieses Ergebnis belegt erneut, dass sich unsere enormen Qualitätsansprüche auszahlen“, so Konorza stolz: „Ein Beispiel: So wird bei allen Champagnern von uns ausschließlich die Cuvée, also die erste Pressung, verwendet.“

Die Champagner von De Watère

Der Prestige Brut Rosé de Saignée, das aktuelle Aushängeschild von De Watère, wird aus 100 % Pinot-Noir-Trauben hergestellt. Er präsentiert sich in einem lebendigen, feurig rosa Schimmer und bietet einen lebhaften Komplex aus roten Früchten und Sirupen, der den Gaumen belebt. Ausdrucksstark, taktvoll

Kontakt: De Watère GmbH | Robinsonstraße 7 | 81739 München
Tel.: +49-(0)89-55923617 | E-Mail: info@de-watere.com

Pressekontakt: IKmedia GmbH | Friedenstraße 33 | 90571 Schwaig bei Nürnberg
Tel.: +49-911-570320 0 | Fax: +49-911-570320 69 | E-Mail: info@ikmedia.de

und unwiderstehlich süß, seine kräftigen Aromen von reifen Brombeeren und Himbeeren werden im Abgang von subtilen pflanzlichen Untertönen untermalt – ein romantisches Duett aus Terroir und Frucht. Saignée bedeutet so viel wie „ausbluten“ und benennt eine aufwändige Herstellungsmethode. Oft werden bei der Rosé-Herstellung weißer und roter Traubensaft vermischt. Bei De Watère jedoch bleiben Schalen und Saft in Kontakt, bis sich die wunderbare rubinrote Farbe von alleine eingestellt hat. „Die Saignée-Methode erfordert ein hohes Maß an Geschicklichkeit, denn Saft und Schalen müssen genau zum richtigen Zeitpunkt getrennt werden, um eine optimale Extraktion der Aromen und der Rosé-Farbe zu erreichen und gleichzeitig die bitteren Tannine zu vermeiden“, erläutert Geschäftsführer Konorza. Der Champagner ist kräftiger, dunkler und reicher als ein typischer Rosé.

Der preisgekrönte Prestige Brut Blanc ist als Champagner eine Ode an die Frische und Reife und entführt in die üppige Landschaft Frankreichs nach dem Regen. Mit knackigen Äpfeln, saftigen Pflaumen und einer erdigen, pflanzlichen Note ist die Nase eine Hommage an eine Vielzahl von Gartenaromen. Dazu gesellen sich subtile Noten von Zimt und exotischen Früchten, die sich im richtigen Moment entfalten und lange anhalten. Eine Komposition aus 80 % Pinot Noir und 20 % Chardonnay sorgt für ein exquisites Gleichgewicht und präsentiert sich in leuchtendem Gelbgold mit perligem Schimmer.

Der Champagner TEN21 wird aus gleichen Teilen Chardonnay und Pinot Noir hergestellt und erhält eine niedrige Dosage von nur 6,9 Gramm, die dazu beiträgt, dass sich die Aromen verbinden und am besten zur Geltung kommen. Vergleichbar mit einem Koch, der nur die kleinste Prise Salz hinzufügt. Lebendig und doch anmutig ist dieser feinperlige Champagner perfekt für alle, die Reife, Frische und erstklassige Finesse schätzen.

Historie und Philosophie von De Watère

Wirklich erstklassige Champagner-Qualität ist schon seit der Industrialisierung im 19. Jahrhundert schwer zu finden, als sich die Methoden der Massenproduktion immer stärker durchsetzten. Martin A. Konorza gründete deshalb als Gegenentwurf bereits 2011 die Champagner-Marke De Watère. Die Marke mit dem Greif Theodore im Logo, eine Hommage an die französischen Vorfahren der Familie namens De Watère, hat sich von Anfang an traditionellen Methoden verschrieben. Die Trauben reifen in Premier-Cru-Lagen im Vallée de la Marne in der Champagne und werden von Hand geerntet. Die Rebstöcke sind deutlich älter als die Marke De Watère selbst und stammen überwiegend aus den 1960er und zum kleineren Teil aus den 1990er Jahren, was die Komplexität und Tiefe des Weins steigert. Bewirtschaftet werden die Weinberge mit Hilfe von Pferden, sodass die empfindlichen Böden, das „Terroir“, geschont und giftige Emissionen vermieden werden. Auf Pestizide und Herbizide wird ebenfalls verzichtet und so eine unvergleichliche Reinheit der Trauben erreicht. Wo immer es möglich ist, wird die Arbeit im Weinberg und im Keller manuell erledigt – so auch das Rütteln. Das alles ist nicht nur nachhaltig, sondern ergibt vor allem einen unvergleichlichen Geschmack. Bei den angewendeten Prozessen und Methoden steht Qualität stets vor wirtschaftlicher Effizienz – so setzt De Watère unter anderem eine speziell für das Unternehmen entwickelte Weinpresse ein. Zudem werden die hochwertigen Erzeugnisse ausschließlich aus der Cuvée, der ersten Pressung, hergestellt.