

Blick auf die Reben des Weingutes Westwell in der Nähe der Stadt Ashford in Kent, Südengland



Simone Gnegel
Weinakademiker Diploma

Englands Perlen

Simone Gnegels Leidenschaft sind britische Schaumweine. Die Sparkling Wines können es durchaus mit Champagner aufnehmen – auch wenn sie ganz anders schmecken

Erinnern Sie sich noch an Ihren ersten Schluck eines englischen Sparkling Wine?

Das war vor einigen Jahren während meiner Ausbildung zur Weinakademikerin an der Weinakademie Rust in Österreich. Ich war beeindruckt von der hohen Qualität der Sparklings – ähnlich wie bei Champagner, und doch haben sie einen eigenen Geschmack.

Wie meinen Sie das?

Die Aromen unterscheiden sich deutlich. Grob gesagt: Champagner enthält mehr Zitrusaromen, während Sparklings eher Apfelaromen haben. Dieses Alleinstellungsmerkmal finde ich faszinierend.

Wo genau wachsen die Reben in England?

Ein Großteil der Rebflächen liegt südlich und südöstlich von London, in den Grafschaften Kent, East und West Sussex. Dort sind die Böden kreidehaltig und genauso wie in der Champagne.

Wie kommt englischer Sekt in Deutschland an?

Müssen Sie noch viel Überzeugungsarbeit leisten?

Ja und nein. Nein, denn die Menschen, die den Wein probieren, sind sofort davon überzeugt. Und ja, weil englische Schaumweine außerhalb der Fachbranche nicht so bekannt und deshalb noch erklärungsbedürftig sind.

Im Februar 2022 gründete Simone Gnegel zusammen mit ihrem Lebensgefährten den Onlineshop „Only Sparkling“, der ausschließlich hochwertige englische Schaumweine verkauft. www.onlysparkling.de