

SPARKLING KARTE

FRANKREICH

MAILLY CHAMPAGNE BRUT RESERVE MAILLY/CHAMPAGNE

0,75LT € 85,00
0,375LT € 40,00

PINOT NOIR/CHARDONNAY -100% GRAND CRU

Der Brut Réserve ist die Visitenkarte von Mailly Grand Cru: Bereitet aus 75% Pinot Noir und 25% Chardonnay wird er für mindestens 3 Jahre gelagert, dadurch bekommt er seine besondere Reife und seinen Tiefgang. Der Paradowein des Hauses präsentiert sich im Glas in schillernden goldgelben Tönen. Am Gaumen überzeugt ein kräftiges, weiniges Aroma, lebhaft und reintönig im Geschmack. Ein ausgezeichneter trockener Champagner, der Eleganz und Sinnlichkeit verspricht. Passt hervorragend zu Festlichkeiten und ist ein perfekter Begleiter zu feinen, leichten Speisen.

CHAMPAGNE GRAND CRU ROSÉ BRUT MAILLY/CHAMPAGNE

0,75LT € 100,00

PINOT NOIR/CHARDONNAY - CHAMPAGNE A.O.C - 100% GRAND CRU

Rosé de Mailly besteht hauptsächlich aus Pinot Noir-Trauben mit einem kleinen Anteil an Chardonnay. Nach der manuellen Lese werden die Trauben entrappt und zerkleinert und durchlaufen eine Mazeration von etwa 24 Stunden. Die Vinifikation erfolgt in Edelstahltanks bei einer Temperatur von 15°C mit anschließender Veredelung auf der Feinhefe in den charakteristischen Gipsmulden. Der Wein hat eine leuchtend rosa Farbe. Die Nase offenbart die Aromen von Frühlingsblumen, fruchtige Noten von Himbeere, Kirsche und Zitrusfrüchten. Der Schluck ist saftig und dynamisch. Dieser Champagner passt hervorragend zu Vorspeisen mit Aufschnitt, gebratenem weißem Fleisch, Geflügel und zu Desserts auf der Basis von Waldbeeren.

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ RUINART/REIMS/CHAMPAGNE

0,75LT € 155,00

PINOT NOIR/CHARDONNAY - CHAMPAGNE AOC

Eine 250 Jahre alte Tradition bildet den Grundbaustein dieses Rosés, dessen harmonische Mischung aus Frische und exotischen Früchten den Gaumen verwöhnt. Nach wie vor und mehr denn je brilliert dieser delikate Schaumwein mit originellem Facettenreichtum in der Nase, der von Guajave bis zu Litschi reicht. Auch Anklänge roter Früchte wie Himbeere, Kirsche und Waldbeere sowie Granatapfel und Rose offenbaren sich. Am Gaumen folgen dem intensiven Duftprofil erneut rote Früchte, eine herrliche Frische und schmackhafte Vollmundigkeit, die durch einen eleganten Hauch von Minze sowie rosa Grapefruit optimiert. Zu Lachs in allen Formen und Varianten, zu San Daniele oder Parma sowie zu einer Milchlammkeule oder milde gebratenem Kalbsfilet ein absoluter Traum!

**CHAMPAGNE ROSÉ
YVELINE PRAT/CHAMPAGNE**

**0,75LT € 85,00
0,375LT € 45,00**

PINOT NOIR/CHARDONNAY/PINOT MEUNIER

Yveline und Alain Prat betreiben einen eher kompakten Betrieb in Vert Toulon, direkt in der Nähe von Vertus - im Anbaugebiet Montagne de Reims; einer der Grand Cru Gemeinden. Eine Spezialität ist der Ausbau von Jahrgangs-Champagnern. Alle Champagner sind harmonisch und ausgewogen. Familie Prat produziert den Champagner so wie sie selber sind und leben: ausgeglichen, stil- und geschmackvoll, dabei bescheiden und mit ganz viel Begeisterung und Leidenschaft für Champagner. Die Farbe des Yveline Prat Rosé-Champagners ist zart, der Farbton ist hellrosa, mit Orangetönen, die einen Wein offenbaren, der sich bereits entwickelt hat. Der feine Schaum unterstreicht diesen Farbton und die Brillanz macht den Wein lebendig.

**CHAMPAGNE TERRE DE CHARDONNAY-BIO
LEBEAU BATISTE/CHAMPAGNE**

0,75LT € 95,00

CHARDONNAY - BLANC DE BLANCS

Das Weingut ist aus dem Zusammenschluss von 2 Champagnerhäusern entstanden: Champagne Robert Lebeau & Champagne Pierre Batiste. Ursprünglich aus Chavot-Courcourt stammend, bewirtschaftete Champagne Robert Lebeau den Hauptbauernhof des Dorfes. Die Aktivitäten waren vielfältig: Zucht, Landwirtschaft und natürlich Weinbau. Die Weinberg befinden sich hauptsächlich in den südlichen Hängen von Epernay. Es werden die 3 Rebsorten der Champagne: Chardonnay, Meunier und Pinot Noir auf einer Fläche von etwa 10 Hektar angebaut. Seit September 2021 hat das Haus Lebeau-Batiste die Zertifizierung für „Ökologischen Landbau“ erhalten. Sommerlich leicht, mit intensiver Farbe und hellgoldenen Schimmern. Die Nase offenbart Aromen von reifen Äpfeln, Fruchtgelee und Honig mit einem Hauch von Blumen. Am Gaumen lebendig, ein Gefühl reifer Früchte.

**CHAMPAGNE BLANC ASSEMBLAGE BRUT NATURE
CHAVOST/CHAVOT-COUCOURT/CHAMPAGNE 0,75LT € 110,00**

CHARDONNAY/PINOT MEUNIER

Im Jahr 2019 startet das Projekt Champagner-Weingut Chavost in Chavot-Courcourt nicht unweit von Epernay im Valle de la Marne. Aus den eigenen 5 ha Weingärten die Fabian Daviaux und seiner Familie gehören werden ab sofort auf beeindruckende und genussvolle Art und Weise unkomplizierte und köstliche Champagner die komplett ohne Schwefel und Dosage auskommen selbst erzeugt. Champagner Chavost sind einzigartige, identitätsstiftende und atypische Weine dank einer kontrollierten Weinbereitung ohne Zusatz von Sulfiten." so Kellermeister Fabian. Chavost Blanc D'Assemblage Nature hat ein komplexes Bouquet, das von frischen Zitrusnoten, weißen Blüten und subtilen Anklängen an geröstetes Brot dominiert wird, ein Ergebnis der Reifung sur lie. Am Gaumen wird seine Eleganz durch einen feinen und anhaltenden Schaum hervorgehoben, der zu einem frischen und lebendigen Geschmack führt, mit einer deutlichen und sauberen Mineralität, die typisch für die besten „Nature“ Champagner-Cuvées ist.

Dieser Champagner ist perfekt für Liebhaber, die in ihrem Glas Reinheit und Authentizität suchen. Er eignet sich ideal als anspruchsvoller Aperitif oder kann brillant zu delikaten Gerichten wie frischen Austern oder Carpaccio begleiten.

**RUINART R CHAMPAGNE BRUT A.O.C
RUINART/REIMS****0,75LT € 140,00**

CHARDONNAY/PINOT NOIR

Ein Meisterwerk des Champagner-Pioniers Ruinart: Schon die klar sichtbare Perlenschnur und die goldenen Reflexe deuten die herausragende Qualität an, die sich durch die Aromen von weißfleischigen Früchten, Aprikosen sowie Haselnüssen und frischen Mandeln bestätigt. Der blumige Charakter und die dazu perfekt ausbalancierte Würze bescheren zusätzliche Komplexität, die durch weitere Noten von Brioche und Biskuit abgerundet wird. Ein vollmundiger Schaumwein des ältesten Champagnerhauses der Welt, dessen Perfektion man aus jedem Schluck schmeckt. Optimal geeignet als Aperitif zu allen Gelegenheiten oder als Begleiter zu leichten Vorspeisen. Als Komplement zur Seezunge ein wahres Gedicht!

**NICOLAS FEUILLATTE TERROIR PREMIER CRU
NICOLAS FEUILLATTE/CHOUILLY****0,75LT € 95,00**

PINOT NOIR/CHARDONNAY/PINOT MEUNIER

Schönes Hellgelb mit dezenten Bernstein Tönen. In der Nase angenehm süßen Noten von Akazienhonig, Birne, weiße Früchte und frische Zitrusnote wahrgenommen. Am Gaumen würzige Noten, die Festigkeit und eine glatte Struktur bereitzustellen. Das Ende ist mit großer Balance lebendig. Passt perfekt für mit Rührei, frischen Brötchen, Weichkäse, Gemüse, gebraten, Schweinefleisch, Kartoffeln Lachs, Garnelen und frischen Meeresfrüchten.

**BOLLINGER SPEZIAL CUVÉE BRUT
BOLLINGER/Aÿ****0,75LT € 120,00**

PINOT NOIR/CHARDONNAY

Bollinger Special Cuvée Brut ist einer der Klassiker unter den Champagnern und eine der wichtigsten Cuvées des Hauses Bollinger. Bei der Herstellung dieses Champagners werden die Reserveweine, die nur 10% der Cuvée ausmachen, in Magnum-Flaschen im Keller des Hauses gelagert – dies ist eine große Besonderheit. Bollinger Special Cuvée besteht zu aus 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay und zu 15% aus Pinot Meunier. Der cremige Charakter der Cuvée kommt durch die Vergärung eines Teils der Weine zustande. Wie es sich für eine Cuvée aus dem Hause Bollinger gehört, kommt auch die Special Cuvée Brut herrlich intensiv und vollmundig, dabei aber wunderbar fein daher. In der Nase erinnert die Cuvée an sonnenverwöhnte süße Aprikosen, duftet nach Nüssen, Honig, Apfel und Grapefruit. Am Gaumen verführt sie mit einer Tiefe und Vollmundigkeit.

**ERIC RODEZ BRUT ROSÉ
ERIC RODEZ/AMBONNAY****0,75LT € 105,00**

PINOT NOIR/CHARDONNAY

30% Pinot Noir, 24% Chardonnay, dazu 46% Pinot Noir vinifiziert nach der Saignée Methode (jedoch nur kurze Mazeration, dadurch nicht sehr intensiv wie andere Rosé Saignée). Durchschnittliches Alter der Reben: 33 Jahre. 80% werden im Barriquefass ausgebaut. 48 Monate Hefelager. Körperreich, wenig & ein großartiger Essensbegleiter zu Kalb, Lachs oder Thunfisch !

**EMPREINTE DE TERROIRE PINOT NOIR 2006 BRUT
ERIC RODEZ/AMBONNAY**

0,75LT € 195,00

PINOT NOIR

Terroirchampagner - Der weiß-goldfarbene 2006er Ambonnay Pinot Noir Grand Cru Brut Empreinte de Terroir bietet ein gereiftes, weiniges, wunderschön klares und mineralisches Pinot-Bouquet mit Kirsche, kalten Steinen und Brioche-Aromen. Rein, frisch und komplex am Gaumen, ist dies ein dichter und weiniger, sehr salziger und bemerkenswert feiner Pinot Noir, der die Früchte aus sechs verschiedenen Lieux-Dits zusammensetzt. Das Durchschnittsalter der ausgewählten Reben beträgt 42 Jahre. Der 2006er fermentierte in kleinen Eichenfässern und wurde Anfang Mai 2007 abgefüllt. Keine malolaktische Gärung.

**CHAMPAGNE 1ER CRU
MARC HEBRART/MAREUIL SU AY**

0,75LT € 95,00

CHARDONNAY

Dieser Champagner ist eine Chardonnay Cuvée, aus der Grand Cru Lage Oiry-Chouilly und der 1er Cru Lage Mareuil-Sur-Ay. Mittleres Goldgelb Gelb mit weißen Reflexen und lebhafter, feinsten Perlage. In der Nase zarter Duft nach frischen weißen Früchten. Am Gaumen ist er schon etwas gereift, knackig, gut strukturiert, fein und lang anhaltend und sehr dicht. Beeindruckende Dichte & weiße Frucht. Lage Oiry-Chouilly und der 1er Cru Lage Mareuil-Sur-Ay. Mittleres Goldgelb Gelb mit weißen Reflexen und lebhafter, feinsten Perlage. In der Nase zarter Duft nach frischen weißen Früchten. Am Gaumen ist er schon etwas gereift, knackig, gut strukturiert, fein und langanhaltend und sehr dicht. Beeindruckende Dichte, weiße Frucht, Quitte, Zitrus, Mineralität und Brioche zeichnen diesen Champagner ebenfalls aus ! Ein Champagner für alle Gelegenheiten, der das ganze Jahr viel Freude bereitet. Aber auch zu Fischvorspeisen und Gerichten mit zarten asiatischen Gewürzen harmoniert dieser Champagner wunderbar.

**BILLECART-SALMON BRUT RÉSERVE 0,75L
BILLECART-SALMON/ÉLABORÉ**

0,75LT € 110,00

PINOT NOIR/CHARDONNAY/PINOT MEUNIER

Der Billecart-Salmon Brut Réserve steht für Raffinesse, wie man sie in dieser Preisklasse nur selten findet. Der edle Champagner ist ein absolutes Vorzeigewein des Hauses, das im Jahr 1818 in Mareuil-sur-Aÿ ins Leben gerufen und bis heute in privater Hand geführt wurde. Die Marke Champagne Billecart-Salmon ist vor allem berühmt für ihren Rosé. Der Brut Réserve steht diesem qualitativ in nichts nach. Das Maison Champagne Billecart-Salmon bezieht seine Trauben sowohl von eigenen Feldern, die 100 Hektar messen, als auch von insgesamt 220 Hektar fassenden Weinlagen, die sich in 40 Crus aufteilen. Darunter befinden sich einige Premier Crus und Grand Crus. In den Brut Réserve fließen etwa 45% Pinot Meunier, 30% Chardonnay und 25% Pinot Noir. Eine ungewöhnliche Aufteilung, die in einen einzigartigen Champagner mündet. Das durchschnittliche Qualitätsprädikat der Crus, von denen die Trauben beziehungsweise Weine stammen, liegt bei 94%. Mit diesem Billecart-Salmon Champagner erwartet Sie dementsprechend hochwertiger Genuss. Der Billecart-Salmon Brut Réserve strahlt im Glas in einem bezaubernden Strohgelb. Sehr feine Bläschen bilden eine stetige, aber doch sanfte Perlage. In der Nase werden Sie frische Noten von reifen Birnen und knackigen Zitrusfrüchten wahrnehmen. Die Zitrusaromen setzen sich am Gaumen fort, wo sie sich die genau definierte Nuancen von Pomelo und Zitrone aufteilen.

**CHAMPAGNE 1ER CRU EXTRA BRUT ROSÉ
MARC HEBRART/ MAREUIL SU AY/**

0,75LT € 105,00

CHARDONNAY/PINOT NOIR

Dieser Champagner ist eine Rose Cuvée, wobei der Chardonnay aus Mareuil-Sur-Ay und der Pinot Noirs aus Mareuil-Sur-Ay stammt. Zartes Lachsrosa und mit feinsten Perlage. In der Nase zarter Duft nach frischen roten Früchten aber auch weißen Früchten, Chassis mit einer ausgeprägten Mineralität und Weinigkeit. Am Gaumen ist er betont frisch, knackig, gut strukturiert, fein und lang anhaltend und sehr dicht. Beeindruckende Dichte, rote Früchte, Cassis, Mineralität, ein Hauch von Holz zeichnen diesen Champagner ebenfalls aus! Ein Champagner für alle Gelegenheiten, der das ganze Jahr viel Freude bereitet.

**CHAMPAGNER PALMES D'OR BRUT VINTAGE 2008
NICOLAS FEUILLATTE/CHOUILLY**

0,75LT € 195,00

CHARDONNAY/PINOT NOIR

Komplexe Nase nach reifen Birnen und Gewürzen, im Gaumen majestätisch, sehr feine Perlage, wunderbare Länge, gehört zu den besten Champagnern! Jedes Champagner-Haus setzt auf besonders hochwertige Schaumweine. Bei Nicolas Feuillatte ist es der Palmes d'Or brut. Eine ausdrucksstarke Perle, wie der neue Jahrgang beweist. Von Prestigechampagner Palmes d'Or des Produzenten Nicolas Feuillatte ist in der Schweiz kürzlich der 2008er lanciert worden. Es handelt sich um eine Cuvée aus Chardonnay und Pinot noir, wobei die Trauben grösstenteils aus Grand-Cru-Lagen stammen. Der gelungene Schaumwein zeichnet sich durch einen intensiven, komplexen Duft aus. Ihm eigen ist eine feine Perlage. Im Gaumen fallen die Frische, Saftigkeit, Eleganz und das langanhaltende Finale auf, das mit einem leicht süsslichen Touch endet. Damit wirkt der Palmes d'Or brut geschmeidig, rund und zugänglich. Nichtsdestotrotz besitzt der Champagner ein gutes Reifepotenzial und kann noch weitere Jahre lagern.

**LAHERTE FRÈRES BLANC DE BLANCS BRUT NATURE
LAHERTES FRÈRES/CHAVOT**

0,75LT € 95,00

CHARDONNAY

Laherte Frères Blanc de Blancs Brut Nature ist ein aromatischer biodynamischer Champagner mit sehr mineralischen Noten. Der Gaumen ist breit, mit einer feinen und perfekt integrierten Perlung. Champagner Brut Nature Biodynamisch und Biowein. Das Champagnergut Lahertes Frères besitzt im Norden der Côte de Blancs seine Weingärten. Der Stil des Hauses: Hochelegante und sinnliche und weinige Champagner die nach biodynamischen Grundsätzen produziert werden. Der Stil des Hauses hochelegant und manchmal weinig, jedoch zu jeder Jahreszeit ein besonderes Vergnügen! Dieser Biowinzer und dieser Wein sind die Entdeckung des Jahres !

BOLLINGER PN AYC 18 LIMITED EDITION (PN)
BOLLINGER/Aÿ

0,75LT € 165,00

PINOT NOIR

Das so zeitlose wie legendäre Champagnerhaus Bollinger, von den Einwohnern der Champagne auch liebevoll „Boll“ und von den Engländern „Bolly“ genannt, gehört zum kleinen Kreis der sehr großen Häuser. Charakterisierend für den Bollinger-Stil ist die beispielhafte Präzision, die jeden Moment der Herstellung begleitet. Das Einhalten der Traditionen, das Rütteln der Flaschen von Hand, der Korkverschluss der Reserve-Magnum-Flaschen, der letzte fest angestellte Küfer der Region - dieser Sinn für Exzellenz symbolisiert die Kultur des Hauses Bollinger seit seiner Gründung im Jahr 1829 in Aÿ. Sie ist mehr als eine Kunst, sie ist ein Erbe. Als neues Kapitel in Bollingers Studie über den Ausdruck und die Ursprünge des Pinot Noir wird der PN AYC 18 Blanc de Noirs Brut Champagner von Bollinger aus illustren Weinbergen hergestellt, die in den Gemeinden Aÿ, Tauxières und Verzenay angesiedelt sind. Dieser Bollinger Blanc de Noirs-Champagner vereint auf harmonische Weise ein Basisjahr (2018) mit dem ältesten Jahrgang (2009). Seine Dosage beträgt 6 Gramm pro Liter. Es vermischen sich köstliche Düfte von Honig, Fruchtpaste, Quitte und kandierten Zitrusfrüchten mit Noten von Marzipan, Blutorange sowie erfrischenden Gewürznoten von Pfingstrose und Flieder hervortreten. Am Gaumen beeindruckt der Champagner durch seinen reichen und saftigen Körper, der im Mund mit taktilen Eindrücken überwältigt. Voller Präzision und Großzügigkeit entfaltet sich der Champagner mit ganzer Fülle, bevor er sich im Abgang auf würzige und pfeffrige Noten konzentriert.

BOLLINGER BRUT ROSÉ
BOLLINGER/Aÿ

0,75LT € 135,00

PINOT NOIR/CHARDONNAY

Leuchtend, stolz und so schön wie ein Rosengarten: Die Cuvée Rosé von Bollinger. Hergestellt wie die Cuvée zunächst nach derselben Assemblage wie die Special Cuvée. Nur werden für den Rosé zusätzlich 5-6% Rotwein beigefügt. Die Trauben stammen dabei fast ausschließlich aus den eigenen Grand-Cru-Lagen in Ay und Verzenay. Bollinger Rosé zeigt sich lebendig und kräftig mit einem tollen Aromenprofil. Noten von Himbeeren, Brombeeren und Stachelbeeren verführen den Gaumen. Auch im Abgang hallen die Klänge von dunklen Beeren lebendig nach.

JEEPER BRUT GRAND ROSÉ CHAMPAGNE
JEEPER/ À FAVEROLLES & COEMY

0,75LT € 95,00

CHARDONNAY/PINOT NOIR

Als absolute Krönung des Schaumweines zählt der Jeeper Champagner dank der langjährigen Tradition und größter Hingabe zum herausragendstem Vertreter seiner Art. Ausdrucksstark, mit besten und erlesenen Trauben aus 37 Dörfern rund um die Champagne in Frankreich, erhält der Schaumwein durch die besonderen Rebsorten Chardonnay. Pinot Noir seinen unverwechselbaren Charakter. Hervorragender hellrosafarbiger Champagner mit sehr feinen Perlage. In der Nase ist er komplex, mit Noten von roten Früchten kombiniert mit blumigen Noten, die an Rosen und Pfingstrosen erinnern. Am Gaumen ist er cremig, elegant, anhaltend.

**BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ
BILLECART-SALMON/ÉLABORÉ****0,75LT € 135,00**

PINOT NOIR/CHARDONNAY/PINOT MEUNIER

Der Brut Rosé von Billecart-Salmon gehört zu den begehrtesten seiner Art, da er mit feinsten Aromen von roten Früchten ausgestattet ist. Der Rosé Champagner von Billecart-Salmon trumpft mit erstklassigen Geschmacksnoten von Mandel und Nuss und Beeren wie beispielsweise Cassis und Himbeere auf. Er gibt sich sehr weich anstelle von sauer, wie man es für gewöhnlich von herkömmlichen Rosés kennt. Eine gewisse Säure ist selbstverständlich noch vorhanden, da es sich hier um einen Brut Rosé und damit um einen Champagner handelt, der mit einem geringen Zuckerzusatz daherkommt. Dieser nach Beeren schmeckende Tropfen passt gut zu folgenden Gerichten. Mittlerweile gehört es zum guten Ton, zu feinem Essen einen ebenso wunderbaren Champagner zu kredenzen. Der Billecart-Salmon Brut Rosé bietet sich mit seinem Aromenprofil geradezu dafür an, eine Dinnerparty zu vervollständigen. Er harmonisiert hervorragend mit leichten Gerichten wie Sushi, Räucherlachs und verschiedenen Amuse-Gueules, die man zum Apéritif reicht. Dieser Rosé schmeckt natürlich ebenso herrlich zu Desserts auf Obstbasis - je mehr Waldbeeren enthalten sind, desto besser Assemblage aus 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay und 20% Pinot Meunier. Ein Teil des Pinot Noir ist rotgekeltert, was dem Champagner seine wunderschöne Färbung verleiht.

**DOM PÉRIGNON VINTAGE 2013
MOET CHANDON/EPERNAY****0,75LT € 360,00**

CHARDONNAY/PINOT NOIR

Die Energie eines vollen, saftigen Champagners in einem außergewöhnlichen Jahrgang. Der Champagner von Dom Pérignon verdankt seinen Namen dem berühmten Mönch und Prokurator der Abtei von Hautvillers im Jahr 1668, Pierre Pérignon (bekannt als Dom Pérignon). Der Legende nach entdeckte Pierre Pérignon das, was heute als „méthode champenoise“ bezeichnet wird. Die Anekdote besagt, dass er diese Methode 1669 dem Benediktiner Thierry Ruinart beibrachte, der damit Ruinart ermöglichte, 1729 als erstes Champagnerhaus Geschichte zu schreiben. Seit dem 1. Januar 2019 hat Vincent Chaperon die Nachfolge von Richard Geoffroy als Chef de Caves von Dom Pérignon angetreten. In der Fülle seiner Harmonie offenbart sich der Vintage-Champagner von Dom Pérignon nach mehr als 8 Jahren Ausbau und Ruhe im Keller. Bei der Verkostung präsentiert dieser Dom Pérignon Vintage 2010 ein intensives, aromatisches Bouquet mit Noten von tropischen Früchten. Noten von Mango, Melone und Ananas betören zunächst die Nase. Dann kommen Zitrusnoten, die an Mandarine und Orangenschale erinnern. Die Lüftung enthüllt die Persönlichkeit des Weins, in dem florale Noten von Pfingstrose und Flieder hervortreten. Am Gaumen beeindruckt der Champagner durch seinen reichen und saftigen Körper, der im Mund mit taktilen Eindrücken überwältigt. Voller Präzision und Großzügigkeit entfaltet sich der Champagner mit ganzer Fülle, bevor er sich im Abgang auf würzige und pfeffrige Noten konzentriert.

**CHAPUY BRUT NATUR GRAND CRU
CHAPUY OGER****0,75LT € 145,00**

CHARDONNAY

Die geniale Spitzencuvée von Chapuy stammt von Trauben der besten Parzellen rund um Oger. Die Bodenarbeiten werden mit Pferd und Pflug durchgeführt, um die Durchlüftung zu optimieren und den Reben optimale Reifung zu ermöglichen. Ein Gedicht von einem Brut nature Champagner, der seine besondere Stärken als Aperitif und in der Speisenbegleitung hat. Filigraner Duft von gelben Früchten und weißen Blüten. Intensiver, zugleich hoch eleganter Geschmack mit zarter Salzigkeit im langen Nachhall. Spielt auf der frischen Seite, ist aber auch cremig und voll. Das bringt Spannung pur auf allerhöchstem Niveau. Chapeau!

**R BRUT GRAND ASSEMBLAGE
JEEPER/À FAVEROLLES & COEMY****0,75LT € 100,00**

CHARDONNAY/PINOT NOIR/PINOT MEUNIER

Als absolute Krönung des Schaumweines zählt der Jeeper Champagner Grand Assemblage dank der langjährigen Tradition und größter Hingabe zum herausragendstem Vertreter seiner Art. Ausdrucksstark, mit besten und erlesenen Trauben aus 37 Dörfern rund um die Champagne in Frankreich, erhält der Schaumwein durch die besonderen Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir sowie Pinot Meunier seinen unverwechselbaren Charakter. Dieser äußert sich mit Aromen von Steinobst und leicht gerösteten Akzenten, die eindrucksvoll an exotische Früchte erinnern. Im Glas präsentiert sich der Jeeper Champagner Grand Assemblage mit einer cremigen Textur, die aus feinem Blasenspiel die hohe Qualität wiederholt deutlich bestätigt. Der Nachklang und die anhaltenden Noten süßer Aromen zeigen sich äußerst harmonisch, die mit einer Fülle und Dichte überzeugen.

**SPECIAL CLUB 2015
PIERRE GIMONET & FILS/CUIS****0,75LT € 130,00**

CHARDONNAY -GRAND CRU

Es handelt sich um einen Champagner, der zu etwa 60% aus Cramant Grand Cru, zu 25 % aus Chouilly Grand Cru und zu 15 % aus Cuis Premier Cru zusammengestellt wurde, Dörfer, die alle an der berühmten Côte des Blancs liegen. Die Rebsorte, die auf diesen zu diesem Haus gehörenden Böden verwendet wird, ist 100% Chardonnay und der Champagner ist ein Extra-Brut. Die Weinlese erfolgt von Hand, die Reifung erfolgt vier Jahre lang in Flaschen auf der Hefe im tiefen Keller. In der Nase, weiße Frühlingsblumen wie die Akazienblüte. Sehr schöne Anklänge von Honig und Butterbrioche mit einigen Spitzen von getoastetem Brot. Am Gaumen finden Sie weißfleischige Früchte wie Weinbergpfirsich.

**GOSSET GRAND ROSÉ BRUT
GOSSET/ AY****0,75LT € 140,00**

PINOT NOIR/CHARDONNAY

Vielfach Ausgezeichneter Champagner für die großen Feste im Leben! Der Grand Rosé Brut ist eine Cuvée aus gleichen Anteilen Chardonnay und Pinot Noir. Sie wird in der für Gosset so typischen traditionellen Antikflasche vergoren. Etwa acht Prozent des Pinot werden als Rotwein gekeltert, wodurch der Champagner seine zarte Roséfarbe erhält. Eine sehr traditionelle Cuvée aus erstklassigen Lagen reift rund drei Jahre in der Flasche auf der Hefe und besticht durch seinen eleganten und intensiven Geschmack. Sie zeigt feine, zarte Perlen und einen anhaltend langen Abgang. Reife Erdbeere in der Nase, etwas Konfitüre und auch Kompottfrüchte. Viel Frische, die an seine Jugendlichkeit erinnert. Auch im Mund behält der Rosé die Spannung zwischen Fruchtigkeit und Frische, auch hier eine intensive Erdbeere, ohne aufdringlich zu sein.

**LOUIS ROEDERER CRISTALL 2014
GOSSET/ AY****0,75LT € 390,00**

PINOT NOIR/CHARDONNAY

Aus einem achterbahnartigen Jahrgang der Extreme erhebt sich der 2014er Cristal wie der Phoenix aus der Asche. Kristallklare, reife Apfel-, Zitrus-, und Blütenaromen, umgarnt von Birnentarte, Honig und Orangen machen seinem Namen alle Ehre. Die Trauben – 60% Pinot Noir und 40% Chardonnay – stammen zu 100% aus nachhaltiger biologischer und biodynamischer Bewirtschaftung. Der Ausbau erfolgte zu 32% in Eichenfässern und zu 68% im Stahltank. Seine umwerfende Frische, Energie, Kraft und Eleganz umreißt Chef de Caves Jean-Baptiste Lécaillon mit dem Begriff „schwereloser Dichte“. Zum Anfang ein deutlicher Hauch von frischem grünem, aber reifem Apfel, von Zitrone. Subtiler floraler Duft, vielleicht Freesie, deutet auf weitere Nuance. Zeit im Glas enthüllt einen Hauch salziger Austernschale. Der Gaumen ist wie eine Sommerbrise, die den Gaumen mit feinstem, cremigstem Schaum umschmeichelt – und wieder diese Salzigkeit, absolut verführerisch und appetitanregend. Die cremige, aber definierte Textur weist immense vertikale Fülle auf. Trotz der Großzügigkeit, der Cremigkeit, gibt es nichts Überflüssiges, das die wesentliche und klare Leuchtkraft des Weins verdeckt. Der Wein ist ein Modell der Schnittigkeit, Understatement und Tiefe, eine äußerst überzeugende Kombination aus Lebendigkeit und Geschmeidigkeit. Jetzt schon unwiderstehlich, aber Evolution ist garantiert."

ITALIEN**OPERE- SELECTION AMALIA MORETTI
VILLA SANDI /VALDOBIADENE/ITALIEN****0,75LT € 110,00**

PINOT NOIR/CHARDONNAY - Methode Traditionell

Der Opere Spumante Brut Metodo Tradizionale Serenissima aus der Feder von Villa Sandi aus Venetien offeriert im geschwenkten Glas eine brillante, goldgelbe Farbe. Die Perlung dieses Spumante präsentiert sich im Glas sehr feinperlig und ungemain beständig. Dieser Spumante schmeichelt dem Auge zudem mit Reflexen Schwenkt man das Weinglas, dann zeichnet sich dieser Spumante durch eine herrliche Leichtigkeit aus, die ihn schwungvoll im Glas tanzen lässt. Die Nase dieses Spumante aus Venetien begeistert mit Nuancen von Geissblatt, Orangeblüte, Lavendel und Rose. Gerade seine fruchtbetonte Art macht diesen Wein so besonders. Ein sehr hellgoldgelber Schaumwein mit feiner, anhaltender Perlage. Ein duftender Duft nach köstlicher Brotkruste und zarten Anklängen mediterraner Gewürze. Der Geschmack ist frisch und trocken, aber dennoch kraftvoll mit einer guten Struktur. Der harmonische, anhaltende Nachgeschmack erinnert an trockene Aprikosen. Ein ausgewogener Schaumwein der durch seine ausgeprägte Aromen nicht nur als Aperitif beeindruckt.

**MOSCATO D'ASTI DOCG
Viette/Piemont/ Italien****0,75LT € 43,00**

MOSCATO BIANCO

Glanzhelle strohgelbe Farbe mit gelbgoldenen Reflexen. Intensives, opulentes Aroma von reifen gelben Früchten (Pfirsich, Aprikose, Birne), floralen (Rose) und raffinierten exotischen Würznoten (frischer Ingwer). Am Gaumen zeigt der Wein eine delikate, ausgewogene Süße in Kombination mit der feinperlenden Kohlensäure, eine gute Frische und einen lange anhaltenden, frischfruchtigen Nachgeschmack von Aprikose.

FRANCIACORTA CABOCHON FUORISERIE N. 021 D.O.C.G
TENUTA MONTE ROSA/CAZZAGO SAN MARTINO 0,75LT € 105,00

CHARDONNAY/PINOT NOIR

Der „Cabochon Fuoriserie N.021“ ist der prestigeträchtigste Franciacorta der gesamten Produktpalette von Monterossa. Es handelt sich um eine Marke, die aus einer 1985 begonnenen Forschung hervorgegangen ist, die sich auf eine sorgfältige Auswahl der Crus des Hügels konzentrierte, auf dem sich das Weingut befindet, sowie auf ein neues System der Weinbereitung, das die Verwendung von Barriques bei der ersten Gärung des Mostes vorsieht. Diese Mischung aus Chardonnay und Pinot Noir hat sich auf dem Markt etabliert und ist ideal für Anlässe, die einen außergewöhnlichen italienischen Schaumwein verdienen. Nach der Ernte werden die Trauben sanft gepresst und die erste Gärung findet zwischen September und Februar in 250-Liter-Eichenfässern statt. Die zweite Gärung erfolgt dann in der Flasche nach den Produktionsprinzipien der Metodo Classico, und der Schaumwein reift 42 Monate lang auf der Hefe. Ein Franciacorta von großer Tiefe, der zu den Spitzenweinen der gesamten Herkunftsbezeichnung zählt. Die Farbe ist leuchtend gelb, mit einer feinen und anhaltenden Perlage. In der Nase bietet er tiefe und intensive Empfindungen, die von blumig bis balsamisch reichen, mit einem Hauch von Frucht und Hefe. Im Mund ist er fest, voll, cremig und ausgewogen und endet mit einem jodhaltigen Geschmack und einer würzigen Note.

FRANCIACORTA CARBOCHON ROSÉ FUORISERIE N. 06 D.O.C.G
TENUTA MONTE ROSA/CAZZAGO SAN MARTINO 0,75LT € 120,00

PINOT NOIR/CHARDONNAY

Seit 1200 wird der Name Franciacorta verwendet, um die kleine Region zu bezeichnen, die von den Moränenhügeln in der Provinz Brescia gebildet wird. Heute bezeichnet das Wort Franciacorta nicht mehr nur das Gebiet, sondern auch den Wein oder die edlen italienischen DOCG-"Blasen" und die Methode, mit der sie hergestellt werden. Cabochon ist heute ein Schlüssellabel des Unternehmens Monte Rossa, das 1987 aus einer Intuition von Emanuele Rabotti geboren wurde, der alle Erfahrungen, die er auf Reisen um die Welt gesammelt hatte, in den Keller und die Weinberge zurückbrachte. Sie werden manuell geerntet und in Kisten gelegt, um dann für nicht mehr als 48% des Ertrags schonend gepresst zu werden. Jeder Cru wird alleine vinifiziert. Die Gärung des Mostes findet zwischen September und Februar in 220-Liter-Eichenfässern statt; die Dauer der Veredelung beträgt über 40 Monate. Ein Sekt, Pastellrosa und in der Nase ein besonders pflanzliches Bouquet, das die blumigen Aromen von Pfingstrosen und fruchtigen Noten von gelbem Pfirsich auf einem würzigen Hintergrund von weißem Pfeffer und balsamischen Nuancen hervorruft.

FRANCIACORTA

PROSECCO LA RIVETTA CARTIZZE D.O.C.G BRUT

Villa Sandi /Valdobbiadene/Italien

0,75LT € 55,00

100% Glera

Dieser limitierte Cartizze Prosecco Superiore Spumante DOCG von Villa Sandi leuchtet in einem hellen Strohgelb mit intensiver und anhaltender Perlage. Er entfaltet einen frischen, trockenen, herben und zugleich angenehmen Duft mit einem fruchtigen Aroma von reifen gelben Äpfeln und exotischen Zitrusfrüchten. Abgerundet wird dies mit einer anhaltenden blumigen Note von Glyzinien- und Akazienblüten. Der Geschmack wirkt frisch, trocken, streng und zugleich angenehm weich. Ein zarter Schaum schmeichelt dem Gaumen und entwickelt weiche, fruchtige Sensationen. Gambero Rosso 2021: Drei Gläser

FRANCIACORTA BRUT MUSEUM RELEASE

AZIENDA AGRICOLA RICCI CURBASTO/ITALIEN

0,75LT € 75,00

CHARDONNAY/PINOT BIANCO/PINOT NOIR

Reift auf den Hefen in Flaschen im Stapel für mindestens 65 Monate (sieben Jahre ab der Ernte). Goldene Farbe mit Perlage fein und verlängert. Fruchtig, geröstet und Schießpulver Aromen von Ananas in Sirup, kandierten Zitrusfrüchte, Pfirsiche, Mandeln, Ingwer, Jasmin, Honig, Gebäck Aromen, geröstete Haselnüsse und Kaffee, am Gaumen voluminös im Mund, ebenso komplex, gute Säure und cremige Blasen, anhaltend. Hinweise von Sternanis und knackigen Mandeln, fein im Geschmack und elegante Frische.

SPANIEN

SABATÉ I COCA 2015 -CORPINNAT -BRUT NATURE (XA/MB)

CASTEROLGG JOSEP COCA/SUBIRATS/SPANIEN

0,75LT € 75,00

MACABEO/XAREL-LO

Sabaté i Coca Josep Coca Brut Nature 2015 ist ein Schaumwein mit Charakter. In der Nase entfaltet er Aromen von grünem Apfel und Zitrusfrüchten, verwoben mit Nuancen von Eukalyptus, Kakao und Mandeln, dank seiner Reifung. Am Gaumen zeigt er sich mit einer feinen Perlage und einer cremigen Textur, wodurch seine dezente Süße und subtile Reife offenbart werden. Das Finale ist klar und anhaltend, hinterlässt einen eleganten und verfeinerten Eindruck. Ideal für jene, die einen ausgewogenen Schaumwein mit einer gewissen Komplexität suchen. Aber wirkt er fast ruhig mit seiner eingebundenen Perlage, so balanciert und harmonisch druckvoll ist er mit seiner Cremigkeit, seinem Schmelz und seiner fein abgestimmten Dosage.

DEUTSCHLAND

PINOT NOIR ROSÉ VDP.

WEINGUT BARTH/HATTENHEIM/RHEINGAU

0,75LT € 56,00

PINOT NOIR

Der Pinot Noir brut gehört der seltenen Gattung der Rotsekte an. Winzer Mark Barth verwendet für diese Spezialität 100% Spätburgunder. Diesen lässt er drei bis vier Tage auf der Maisch gären, bevor er ihn abzieht. Dadurch extrahiert er viel Farbe und Beerensaroma, aber nur wenig Tannin, um eine schöne Balance zu erhalten. Der Grundwein reift ein Jahr im großen Holz, bevor er für die zweite Gärung auf die Flasche kommt. 90 Monate liegt der Wein auf der Hefe & wird er handgerüttelt

**ULTRA BRUT NATURE VDP.
WEINGUT BARTH/HATTENHEIM/RHEINGAU**

0,75LT € 85,00

SPÄTBURGUNDER

Der Titan: Mit seiner muskulösen Statur und seinen breiten Schultern bringt der Ultra brut nature viel Gewicht auf die Waage. Gewicht, das er mit dichtgewobenen Aromen von Apfelschalen bis Stachelbeeren, aber auch etwas roter Frucht und Cremigkeit aufwiegt. Ergänzt durch die Würze der Hefe, auf der er so lange wie kein anderer Barth-Sekt liegen darf, und belebt von langer, feiner Perlage eine filigran-feste Wucht im Glas. Der Ultra brut nature ist das Sekt-Flaggschiff. Dieses lange Hefelager gibt ihm Fülle, eine fein hefige Würze und phenolische Kontur mehr Hefe lässt Barth in keinem anderen seiner Sekte zu. Der Grundwein, ein Blanc de Noir aus Spätburgunder. Er wurde im großen Holz ausgebaut, um ihm zusätzliche Fülle und Gewicht zu geben. 100% ökologisch und vegan.

ÖSTERREICH

**BRUT PRESTIGE ROSÉ 2018
WEINGUT WALDSCHÜTZ/SACHSENDORF/WAGRAM**

0,75LT € 65,00

MERLOT

Auf ihrem Weinhof im niederösterreichischen Sachsendorf vinifizieren Anton, Elfriede und Ralph Waldschütz Trauben der besten Rieden aus den Weinbaugebieten Wagram und Kamptal. Mit ihrem Wissen aus über 150 Jahren Weinbau kann die Familie heute besonders präzise und intensiv auf jede ihrer Lagen eingehen. Mittleres Lachsrosa mit Kupferreflexen, zarte Perlage. Feines rotes Waldbeerkonfit, eingelegte Kirschen, zart nach weißem Apfel und Limetten. Saftig, elegant, frische Erdbeeren, lebendiger Säurebogen, mineralisch-zitronig, präziser, anregender Stil. 20 Monate Flaschengärung, 7 Monate Stahltank.

**GOBELSBURG BRUT
WEINGUT SCHLOSS GOBELSBURG/LANGENLOIS**

0,75LT € 55,00

GRÜNER VELTLINER/RIESLING/PINOT NOIR

Aufregend duftet der Brut Reserve von Schloss Gobelsburg, mit tropischen Fruchtnoten und Aromen von Pfirsich, Feuerstein und Brioche. Am Gaumen aber wirkt er fast ruhig mit seiner eingebundenen Perlage, so balanciert und harmonisch druckvoll ist er mit seiner Cremigkeit, seinem Schmelz und seiner fein abgestimmten Dosage. Ein großer österreichischer Schaumweinklassiker. In den hochgelegenen, kühlen Weingärten von Schloss Gobelsburg haben Pinot Noir, Riesling und Grüner Veltliner ausreichend Zeit, schön auszureifen. Nach der Ernte werden die Trauben sofort gepresst, als Grundwein für die den Reservesekt kommt aber nur das Herzstück der Pressung zum Einsatz. Nach 6 bis 12 Monaten Fasslagerung wird der Wein für die zweite Gärung in Flaschen gefüllt. Nun ruht er im beeindruckenden Keller von Schloss Gobelsburg zwei bis drei Jahre auf der Hefe, wird händisch gerüttelt und anschließend degorgiert.

**POST SPARKLING
WEINGUT WALDSCHÜTZ/SACHSENDORF/WAGRAM**

0,75LT € 35,00

RIESLING/GRÜNER VELTLINER

Der Post Sparkling besticht durch einen feinen Duft nach Zitrus und Steinobstnoten mit einer tollen Perlage. Die betörende Fruchtig- und Geschmeidigkeit wird mit einem feinem Prickeln abgerundet. Gewachsen sind die Trauben des Veltliners und Rieslings auf Lössböden im Wagram. Exklusiv erhältlich im Post Family Resort.

**TOPF BRUT RESERVE
WEINGUT TOPF/STRASS/KAMPTAL**

0,75LT € 55,00

Pinot Noir/Chardonnay/Grüner Veltliner

Die Handschrift des Winzers macht den Wein unverwechselbar", meint Hans Topf, Weingutsleiter und Winzer aus Leidenschaft. Nach dem Prinzip, Tradition mit Handwerkskunst und Wissen zu vereinen, produziert er auf 46 Hektar Rebfläche, einzigartige Kamptaler Weine. Das Weingut Topf befindet sich seit 1751 im Familienbesitz und die Weinmacher sind besonders stolz auf den 400 Jahre alten Keller, in welchem die Weine ihre ganz besondere „Topf-Handschrift“ bekommen. Der Respekt vor der Natur und eine schonende Vinifikation der Weine spielen eine große Rolle. Hellgold, in der Nase fein-fruchtiges Bukett aus Äpfeln und Birnen, am Gaumen feine Fruchtaromen mit angenehmem Mousseux durch den längeren Hefekontakt.

**BLANC DE NOIR GROSSE RESERVE EXTRA BRUT 2019
WEINGUT FRITZ /ZAUSSENBERG/WAGRAM/NIEDERÖSTERREICH**

0,75LT € 75,00

PINOT NOIR

Mittleres Gelbgold, Silberreflexe, feines, anhaltendes Mousseux. Feine Kräuterwürze, etwas Biskuit, gelbe Ringlotten, etwas Mango, mit frischem weißem Apfel unterlegt. Mittlerer Körper, feine Kernobstnuancen, frisch strukturiert, zitronig-salzig im Abgang. Fruchtiger Druck, vielschichtig, präzise Struktur, lebendiger Säurebogen, feine Perlage ein ausgewogener Speisenbegleiter.

ALKOHOLFREI

**KINDERSPRUDEL POST FAMILY RESORT
WEINGUT DOCKNER/HÖBENBACH/KREMSTAL**

0,75LT € 28,00

Für Groß und Klein - ab und zu soll es ruhig richtig sprudeln! In unserem Sortiment gibt es nicht nur hervorragenden Schaumwein sondern auch Kindersprudel ! Alkoholfreies Erfrischungsgetränk mit Traube-Muskatgeschmack, perfekt für jeden Kindergeburtstag!

**MIONETTO 0,0%
MIONETTO/VALDOBBIADENE/VENETIEN/ITALIEN**

0,75LT € 35,00

Helles Strohgelb, feine Perlage, delikater Duft nach reifen Früchten mit Anklängen von Zitrusfrüchten und grünem Apfel. Erfrischend fruchtig am Gaumen , perfektes italienisches Lebensgefühl ohne Alkohol ! Vegan