

*Vinum*

EDITION 2026

# SWISS WINE LIST AWARD

AUSGEZEICHNET MIT



## Ackermannshof Restaurant & Bar

4056 Basel

in der Kategorie

### Gourmet & Sterne

Zürich, 21. November 2025

Roland Köhler  
Verleger VINUM

Thomas Vaterlaus

Chiefredakteur VINUM

Alexandra Banhidi

Präsidentin Sommelier-Verband  
Deutschschweiz SVS

Bruno-Thomas Eltschinger

Ehren-Präsident Sommelier-Verband  
Deutschschweiz SVS

Patronatspartner:



**FALIGRO**  
Frische. Qualität. Inspiration.

**Nicolas Feuillatte**

**RUTISHAUSER**  
DIVINO

© Intervinum AG | Zurich, Switzerland | [www.vinum.eu](http://www.vinum.eu)

## CHAMPAGNER

### MONTAGNE DE REIMS

<b>Champagne Brut Réserve</b>	Bérêche & Fils <i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i> 92/100 – Dosage 7g/l <i>Die Champagner von Raphael Bérêche bestechen durch klare, saubere Fruchtnoten, Präzision, Mineralität, Ausgewogenheit, Cremigkeit.</i>	75 cl	95	
<b>Champagne Reflet d'Antan</b>	Bérêche & Fils <i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i> 98/100 – Dosage 6g/l <i>Die Trauben für den Wein kommen aus zwei Rebbergen in Ludes, Trépail und Ormes mit über 30jährigen Reben.</i>	75 cl	192	
<b>Champagne Ambonnay</b> Grand Cru	Bérêche & Fils <i>Pinot Noir</i> 95/100 – Dosage 3.5g/l <i>Der Ambonnay GC ist ein Jahrgangschampagner von einer 0.4ha grossen Parzelle mit durchschnittlich 60jährigen Reben.</i>	2017	75 cl	215
<b>Champagne Mailly</b> Grand Cru	Bérêche & Fils <i>Pinot Noir</i> 97/100 – Dosage 3.3g/l <i>Der Mailly GC ist ein Jahrgangschampagner und besteht aus 100% Pinot Noir Wie so oft bei den Weinen aus Mailly ist auch dieser von einem ausgeprägten Sauvage-Charakter geprägt.</i>	2017	75 cl	225
<b>Champagne Ay</b> Grand Cru	Bérêche & Fils <i>Pinot Noir, Chardonnay</i> 99/100 – Dosage 4g/l <i>Endlich haben wir ein paar wenige Flaschen bekommen! Im Glas ist er von strohgelber Farbe mit einer feinen und anhaltenden Perlage. Champagner in Perfektion!</i>	2015	75 cl	240

<b>Champagne L'Ouverture Brut</b> 1er cru Extra Brut	Frédéric Savart <i>Pinot Noir</i> <i>Dosage 4g/l</i> <i>Ein sogenannter Blanc de Noir, gekeltert zu 100 % aus Pinot Noir Trauben.</i> <i>Fruchtig-würzig, mit Aromen von roten Beeren, etwas Kirsche und reifem Apfel</i>	75 cl	128	
<b>Champagne Bulle de Rosé</b> 1er cru Extra Brut	Frédéric Savart <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i> <i>Dosage 6g/l</i> <i>Konzentriertes, aber diskretes Bouquet mit fruchtigen und blumigen Aromen.</i> <i>Ein grossartiger Rosé Champagner</i>	75 cl	120	
<b>Champagne Le Mont des Chrétiens</b> 1er cru Extra Brut	Frédéric Savart <i>Chardonnay</i> <i>Dosage 0g/l</i> <i>Feiner cremiger Zitronenquark Touch, Am Gaumen zupackend, frisch, mit guter Spannung – lediglich 2700 Flaschen</i>	2019	75 cl	225
<b>Champagne Les 4 Terroirs N°21</b> 1er cru Dosage Zéro	Georges Remy <i>Pinot Noir, Chardonnay</i> <i>Dosage 0g/l</i> <i>Erstaunlich fruchtig nach weissem Pfirsich und Mirabellen, dazu kommen ein zartes Kamillen-Aroma, Butter und Brioche. Georges ist einer der letzten Winzer, der seine Reben bei etwa 11,5 bis 12 Grad erntet, um eine maximale Reife bei der Ernte zu gewährleisten.</i>	75 cl	114	
<b>Champagne Les Muits</b> 1er cru Dosage Zéro	Georges Remy <i>Chardonnay</i> <i>Dosage 0g/l</i> <i>Zweifellos wird man in den kommenden Jahren noch öfter von Georges Remy und seinen kraftvollen Champagnern hören.</i>	2018	75 cl	132
<b>Champagne Blanc de Noirs</b> Grand cru Dosage Zéro	Georges Remy <i>Pinot noir</i> <i>Dosage 0g/l</i> <i>Aus den Lagen «Les Vaudayants» der Grand Cru Gemeinde Bouzy. Am Gaumen mit toller Struktur, schöne Weinigkeit, dabei elegant, mit guter Frische und fein mineralischem Abgang.</i>	2018	75 cl	162

<b>Champagne «Les Hauts Clos»</b> Grand cru	Georges Remy <i>Pinot noir</i> <i>Dosage 0g/l</i> <i>Einladendes Nasenbild mit Aromen von Pfirsich, saftigen Orangen und gelben Pflaumen, dazu dezente Noten von Honig und Butterbrioche.</i>	2018	75 cl	155
<b>Champagne «Le Mont de Tauxieres»</b> Grand cru	Georges Remy <i>Pinot noir, Chardonnay</i> <i>Dosage 0g/l</i> <i>Er ist DER Festwein schlechthin, der zum Ruf der Haute Couture des französischen Weinerbes beiträgt.</i>		75 cl	185
<b>Champagne Cuvée Futs de Chêne</b>	Henri Giraud <i>Pinot noir, Chardonnay</i> <i>Dosage 1g/l</i> <i>MV bedeutet «Multi Vintage», in diesem Fall sind es 70% vom Jahrgang 18 und 30% aus der ewigen «Solera», die seit 1990 gepflegt wird. Einzigartig in einem Flacon und mit einer goldenen Klammer versiegelt.</i>	2018	75 cl	230
<b>Champagne Argonne</b>	Henri Giraud <i>Pinot Noir, Chardonnay</i> <i>Dosage 1g/l</i> <i>Gerade mit Blattgold bedeckt, schützt Argonne die Fusionsverbindung zwischen Weinberg und Wald der beiden grossen historischen Böden, auf denen Champagner und seine Aura im 18. Jahrhundert errichtet wurden.</i>	2015	75 cl	445
<b>Champagne Cristal</b>	Louis Roederer <i>Pinot noir, Chardonnay</i> <i>98/100 Pkt – Dosage 8g/l</i> <i>Cristal - Eine Ikone in der Welt der Prestige-Champagner. Cristal ist ein wahrlich grosser Champagner, in dem sich Reife und Frische zu einem harmonischen Ganzen verbinden.</i>	2015	75 cl	360
<b>Champagne Krug Vintage</b>	Krug <i>Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier</i> <i>100/100 Pkt – Dosage 6g/l</i> <i>Aus zwei der besten Jahre der Champagne kommend, ist dieser Stoff an Länge wohl kaum zu schlagen. Hat alles, was man von einem grossen Champagner erwartet und zeigt dies auch. Ein Meisterwerk an Präzision und Intensität.</i>	2008	75 cl	525

## CÔTE DE BLANCS

<b>Champagne Cramant</b> Grand Cru	Bérêche & Fils <i>Chardonnay</i> 98/100 – Dossage 4g/l <i>Aus den Lieu-dits "Le Bateau" und "Chemin de Chalons" in der Côte de Blancs. Insgesamt sind es 0.4ha mit durchschnittlich 45jährigen Reben. Die Produktion beträgt lediglich 2'650 Fl.</i>	2017	75 cl	225
<b>Champagne Campania Remensis Rosé</b>	Bérêche & Fils <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i> 98/100 – Dossage 3g/l <i>Mit seiner tollen Frische eignet er sich hervorragend auch als Apéro, ist jedoch natürlich ein virtuoser Speisenbegleiter zu Fisch, Geflügel und auch zu Fleischgerichten.</i>	2021	75 cl	145
<b>Champagne «Oiry»</b> Grand cru	Suenen <i>Chardonnay</i> 92/100 – Dosage 3g/l <i>Klare, feine Nase mit Aromen von Clementinen und etwas Zitronenverbene. Einer der vollkommensten Champagner von Aurélien.</i>		75 cl	142
<b>Champagne «C+C»</b> Grand cru	Suenen <i>Chardonnay</i> 94/100 – Dosage 2g/l <i>Die Trauben für diesen Blanc de Blancs stammen von durchschnittlich 90-jährigen Reben. Ein Erlebnis der besonderen Art, weltweit begehrte und gesucht.</i>		75 cl	155
<b>Champagne «Les Robarts»</b> Grand cru	Suenen <i>Chardonnay</i> 94/100 – Dosage 2g/l <i>Les Robarts eignet sich durchaus als Essensbegleiter. Im grossen Glas genossen öffnet er sich genial.</i>	2015	75 cl	165
<b>Champagne «La Coclurette»</b> Grand cru	Suenen <i>Chardonnay</i> 97/100 – Dosage 3g/l <i>Degorgiert wurde nach fünf Jahren Flaschenreife. Kühle, feinwürzige Nase, mit Aromen von saftigen Limetten, Zitronen, Tonic und weissen Blüten.</i>	2016	75 cl	225

<b>Champagne «Le Mont-Aigu»</b> Grand cru	Suenen <i>Chardonnay</i> <i>98/100 – Dosage 5g/l</i> <i>Degorgiert wurde nach 5 Jahren</i> <i>Flaschenreife. Ausdrucksstarkes</i> <i>Nasenbild mit Aromen von Nashi-Birnen,</i> <i>Mandarinen, Zitronen und</i> <i>Weinbergpfirsich. Lediglich 871</i> <i>Flaschen produziert.</i>	2016	75 cl	260
<b>Champagne Lydien N° 80</b> Grand cru	Stéphane Regnault <i>Chardonnay</i> <i>Dosage 1g/l</i> <i>Der BdB Champagner Lydien N°80</i> <i>(Jahrgang 14 – 18) von Patrick ist ein</i> <i>beeindruckendes Paradebeispiel für</i> <i>Einzellagen-Champagner von der Côte</i> <i>des Blancs.</i>		75 cl	114
<b>Champagne Dorien N° 62</b> Grand cru	Stéphane Regnault <i>Chardonnay</i> <i>Dosage 1g/l</i> <i>Chardonnay von der Côte de Blancs (in</i> <i>der Oger liegt) garantiert Frische,</i> <i>Salzigkeit, Mineralität und Zitrusfrucht.</i> <i>Dieser Champagner fasziniert mich.</i>		75 cl	122
<b>Champagne Mixolydien N° 45</b> Grand cru	Stéphane Regnault <i>Chardonnay</i> <i>Dosage 1g/l</i> <i>Die Nummer stellt die Summe der drei</i> <i>Basisjahrgänge dar (z.B. 45 entspricht</i> <i>2014 + 2015 + 2016). So entstehen nach</i> <i>über 3 Jahren auf der Hefe, ein sehr</i> <i>eigenständiger, frischer und äusserst</i> <i>ausdrucksstarker Champagner.</i>		75 cl	132
<b>Champagne Côte Vertus</b> 1er cru	Domaine Les Monts Fournois <i>Chardonnay</i> <i>Dosage 3.4g/l</i> <i>Der Champagner ist klar, komplex,</i> <i>cremig und fruchtig mit Intensität und</i> <i>seinem Perlage. Champagner dieser Art</i> <i>eignen sich besonders als Begleiter eines</i> <i>kompletten Essens.</i>	2010	75 cl	144
<b>Champagne Cuvée de Réserve</b> Grand cru	Pierre Péters <i>Chardonnay</i> <i>95/100 - Dosage 7g/l</i> <i>Die Champagner von Pierre Péters</i> <i>gehören zu den gesuchtesten Winzer</i> <i>Champagner überhaupt. Eine</i> <i>Delikatesse und nur für</i> <i>Champagnionados.</i>		75 cl	106
			150 cl	216

<b>Champagne Oubliée Réserve</b> Grand cru	Pierre Péters <i>Chardonnay</i> <i>94/100 - Dosage 5g/l</i> <i>Ein Wein von fünfzehn verschiedenen Jahrgängen hergestellt. Er ist von bemerkenswerter Komplexität, tiefer Frische und herrlicher Reife.</i>	75 cl	175	
<b>Champagne Cuvée Les Chétillons</b> Grand cru	Pierre Péters <i>Chardonnay</i> <i>99/100 - Dosage 3.5g/l</i> <i>Die Trauben stammen von drei alten Parzellen im wunderschönen Terroir von Les Chétillons in Le Mesnil sur Oger. Die Mineralität des kalkhaltigen Bodens ist in diesem 100%igen Grand Cru Chardonnay deutlich zu spüren. Einer der gesuchtesten Champagner der Welt</i>	2011 2011	75 cl 150 cl	365 730
<b>Champagne Héroïne Blanc de Blancs</b> Extra Brut	La Rogerie <i>Chardonnay</i> <i>Dosage 2g/l</i> <i>Héroïne - die Heldin</i> <i>Am Gaumen wunderbar präzise, knackig, mit viel Druck – eine richtige Brioche Bombe</i>	2015	75 cl	129
<b>Champagne Brut 7 Crus</b>	Agrapart & Fils <i>Chardonnay</i> <i>Dosage 7g/l</i> <i>Benannt nach den sieben Dörfern an der Côte des Blancs. Dieses aussergewöhnliche Preis-Leistungs-Verhältnis in der Champagne sollte zumindest für die nächsten Jahre unwiderstehlich bleiben</i>	75 cl	114	
<b>Champagne Minéral Blanc de Blancs</b> Extra brut	Agrapart & Fils <i>Chardonnay</i> <i>Dosage 3g/l</i> <i>Die Nase zeigt sich mit facettenreichen Aromen nach Zitronenschale, gelben Früchten. Agrapart: ein 5-Sterne-Champagnerhaus. Von Arthur Agrapart 1894 gegründet und heute in der Hand seines Urenkels Pascal</i>	2018	75 cl	182
<b>Champagne Ruinart</b> <b>Blanc de Blancs</b>	Ruinart <i>Chardonnay</i> <i>Dosage 7g/l</i> <i>Champagne-Haus RUINART wurde 1729 von Nicolas Ruinart gegründet und zählt zu den ältesten Weinhäusern der Region. Brioche, Mandel und Minze lassen sich beim Einatmen erkennen.</i>	75 cl	158	

<b>Champagne Initial Blanc de Blancs Brut</b>	Jacques Selosse <i>Chardonnay</i> <i>Am komplexen Gaumen imponiert der kräftige Champagner mit seiner belebenden Frische, seiner feinen Perlage und seiner unverwechselbaren Ausgewogenheit.</i>	75 cl      365
<b>Champagne Les Maillops Blanc de Noirs Extra brut</b>	Ulysee Collin <i>Pinot Noir</i> <i>Dosage 2.4g/l</i> <i>Ein brillanter Pinot-Champagner zum Träumen mit komplexen Aromen. Gelbfruchtig, etwas Zitrus und Johannisbeere. Druckvoll und stahlig, gepaart mit einer sagenhaft schönen Salzigkeit. Dezente Holzaromen. Dieser Champagner besticht durch seine grandiose Perlage.</i>	75 cl      430
<b>Champagne Les Pierrières Blanc de Blancs Extra brut</b>	Ulysee Collin <i>Chardonnay</i> <i>99/100 Pkt - Dosage 2g/l</i> <i>Nach 48 Monaten Reifezeit präsentiert sich der Les Pierrières sehr komplex und ausgewogen. Er ist von mittlerer Körperfülle und entfaltet schöne Aromen von gelben Früchten, ergänzt durch Quitte. Die lange Reifung auf der Hefe bringt Nuss- und Brotnoten hervor. Atemberaubend langer Abgang.</i>	75 cl      450
<b>Champagne Jardin d'Ulysse Extra brut</b>	Ulysee Collin <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i> <i>100/100 Pkt - Dosage 1g/l</i> <i>Eine Mindestreifezeit von 72 Monaten auf der Hefe nach der Flaschenabfüllung sorgt für perfekte Balance. Der Le Jardin d'Ulysse überzeugt mit ausgewogenen Noten von grünem Apfel und schönen Muskatnoten. Er ist mittelkräftig und zeigt Rasse und Klasse. Ein weiniger Champagner, der Eleganz und Kraft vereint. Viel Konzentration, Spannung und Ausdruck.</i>	75 cl      650
<b>Champagne Le Mesnil-sur-Oger Grand cru</b>	Salon <i>Chardonnay</i> <i>100/100 Pkt - Dosage 5.5g/l</i> <i>Ein einzigartiger Champagner, von absolutem Kult-Status. Von Anfang an durch seine Einzigartigkeit definiert, ist dieser aussergewöhnliche Wein der Champagner eines einzigen Terroirs. Eine Legende, rares und extrem gesuchtes Meisterwerk!</i>	2015      75 cl      1050

## VALLÉE DE LA MARNE

<b>Champagne Rive Gauche</b> Extra Brut	Bérêche & Fils <i>Pinot Meunier</i> <i>Dosage 3g/l</i> <i>Die Champagner von Bérêche bestechen durch klare, saubere Fruchtnoten, Präzision und Mineralität</i>	2020	75 cl	104
<b>Champagne Solessence</b> Dosage Zéro	JM Sélèque <i>Chardonnay, Meunier, Pinot Noir</i> <i>Dosage 0g/l</i> <i>Jean-Marc sagt: "Unser "Wein für Freunde", es geht um's Teilen. Das ist unser Stil: pur, frisch, passend und zu jeder Gelegenheit"</i>		75 cl 150 cl	94 188
<b>Champagne Soliste Chardonnay</b> 1er cru Extra Brut	JM Sélèque <i>Chardonnay</i> <i>Dosage 3g/l</i> <i>Der Soliste Chardonnay stammt aus den 1er cru Lieu-dit Les Tartières und Les Porgeons</i>	2017	75 cl	135
<b>Champagne Partition</b> «7 Parcelles» Extra Brut	JM Sélèque <i>Chardonnay, Meunier, Pinot Noir</i> <i>Dosage 1g/l</i> <i>7 Noten erklingen aus 7 Holzfässern, die speziell für den bestimmten Jahrgang ausgewählt werden. Eine Komposition, die jedes Jahr wieder neu geschrieben wird.</i>	2017	75 cl	138
<b>Coteaux Champenoise</b> Epernay Blanc	JM Sélèque <i>Chardonnay</i> <i>Ein stiller Weisswein aus der Champagne. Die Reben wurden im Jahr 1985 gepflanzt. 100% Fassgärung, keine Filtration und 18 Monate Reifung. Reife, fleischige Frucht mit reicher, ziselerter Mineralität.</i>	2020	75 cl	120
<b>Coteaux Champenoise</b> Pierry Rouge	JM Sélèque <i>Pinot noir</i> <i>Ein stiller Rotwein aus der Champagne. Die Ernte wird bis zu 80% entrappt und für 15 Tage in Bottiche gelegt. Die Reifung dauert 17 Monate in Eichenfässern.</i>	2020	75 cl	120
<b>Champagne Amour de Deutz</b>	Deutz <i>Pinot Noir, Chardonnay, Meunier</i> <i>Vallée de la Marne</i> <i>19,5 Pkt von Vinum – 8g/l</i> <i>Absolute Klasse für Liebhaber reifer Champagner, in denen nicht der Chardonnay den Ton angibt, sondern der Pinot Noir.</i>	2013	75 cl	289

<b>Champagne Amour de Deutz ROSE</b>	Deutz <i>Pinot Noir, Chardonnay Vallée de la Marne 7g/l</i> <i>Der Wein leuchtet in üppigem Rosa mit kupfernen Reflexen. Die Nase entwickelt zarte Aromen von leicht gedünsteten roten Früchten, begleitet von subtilen Vanillenoten. Im Deckel der Flasche ist eine kleine Aufmerksamkeit vom Künstler Pascal Morabito versteckt.</i>	2013	75 cl	315
<b>Champagne La Grande Année Coffret</b>	Bollinger <i>Pinot noir, Chardonnay Dosage 8g/l</i> <i>Rund und weinig, mit eleganter, saftiger reifer Extrakt Süsse und einladender Frucht, getragen von feiner Säure Struktur und zarter Salzigkeit im Finale.</i>	2014	75 cl	260
<b>Champagne Laurent-Perrier «Blanc de Blancs»</b>	Laurent-Perrier <i>Chardonnay Dosage 0g/l</i> <i>Weisse Farbe mit feiner, anhaltender Perlage. Mineralische Aromen mit Noten von Zitrusfrüchten.</i>		75 cl	158
<b>Champagne «Belle Époque» Millésime</b>	Perrier-Jouët <i>Chardonnay, Pinot Noir 98/100 – 8g/l</i> <i>Die Prestige-Cuvée Belle Epoque, in der 1902 von Emile Gallé entworfenen Anemonen-Flasche, ist das Markenzeichen des Champagnerhauses.</i>	2014	75 cl	235
<b>Champagne «Dom Pérignon» Extra brut</b>	Dom Pérignon <i>Chardonnay, Pinot Noir 98/100 – Dosage 5g/l</i> <i>Kaum ein anderer Champagner steht derart für Luxus und Perfektion wie Dom Pérignon. Am Gaumen eine phänomenale Symbiose aus Kraft, Saftigkeit und Eleganz.</i>	2008 2010 2012 2013	75 cl 75 cl 75 cl 75 cl	420 360 380 360
<b>Champagne «Dom Pérignon» ROSE Extra brut</b>	Dom Pérignon <i>Chardonnay, Pinot Noir 99/100 – Dosage 5g/l</i> <i>Das Bouquet beginnt mit Himbeeren und Walderdbeeren. Die säuerliche Grundlage - die Signatur des Jahrgangs - artikuliert die Struktur des Pinot und lässt das Herz des Weins höher schlagen.</i>	2008	75 cl	590

## CÔTE DE BAR

<b>Champagne Audace ROSÉ</b>	Jean Josselin	75 cl	96
Extra brut	<i>Pinot Noir</i> <i>Dosage 2.5g/l</i> <i>Die Trauben für den Audace wachsen im lieu-dit «Beauregard». Wie meistens bei dieser Art von Rosé ist die Zeit der Flaschengärung relativ kurz, damit der Wein seine intensive Frucht und Lebendigkeit behält.</i>		
<b>Champagne Les Blancs</b>	Jean Josselin	2020	75 cl
Extra brut	<i>Chardonnay</i> <i>Dosage 3.5g/l</i> <i>Im Glas hat er eine sehr feine Perlage und eine hellgelbe Farbe mit leichten grünen Reflexen. Die Nase ist anhaltend und intensiv mit Noten von Aprikose, Mandel und Gewürzen, die sich gut mit der Mineralität im Mund verbinden.</i>	100	
<b>Champagne Aux Orignies</b>	Jean Josselin	2017	75 cl
Extra brut	<i>Pinot noir</i> <i>Dosage 3.5g/l</i> <i>Die Weine von Josselin besitzen eine wunderbare Klarheit, viel Finesse, eine frische, runde Frucht, sind vorsichtig dosiert und bieten grossen Trinkgenuss. Ein Name den man sich merken muss!</i>	102	
<b>Champagne La Colline inspirée</b>	Jacques Lassaigne	75 cl	160
Blanc de Blancs Extra brut	<i>Chardonnay</i> <i>Dosage 0g/l</i> <i>Im Barriques ausgebaut. Sehr reichhaltige Struktur. Knackige Frische – mineralischer Touche. Bei diesem Namen bekommen Champagner Liebhaber feuchte Augen.</i>		

## ITALIEN

<b>Franciacorta Cuvée Prestige</b>	Cà del Bosco, Lombardesi Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc <i>Ein frischer, eleganter Schaumwein aus Norditalien, der sich hervorragend als Aperitif oder als Begleiter leichter Speisen eignet.</i>	37.5 cl 75 cl 150 cl	44 92 184
<b>Franciacorta Annamaria Clementi</b>	Cà del Bosco <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc Das Meisterstück des Weinguts. Nach der traditionellen Flaschengärung reift diese Spitzencuvée dann für mindestens sieben Jahre auf der Hefe in der Flasche. Das ist schon ein enormes Kommtent und vergleichbar mit der Herangehensweise der besten Champagnerhäuser.</i>	2015	75 cl 165
<b>Franciacorta Annamaria Clementi Rosé Riserva</b>	Cà del Bosco <i>Pinot Noir Nach der ersten Gärung des Grundweins in Barriques reift die Cuvée Rosé sieben Jahre lang auf der Hefe (sur lie). Sobald die Trauben geerntet sind, wird der Most gepresst, um einen Rosé zu erhalten, der schon durch seine Farbe besticht. Die Frische und die Tiefe des Aromas sind ein einzigartiges Erlebnis.</i>	2015	75 cl 215