

CHAMPAGNER & SCHAUMWEINE

FRANKREICH

Champagne Brut Réserve	Bérêche & Fils <i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i> <i>Montagne de Reims</i> <i>92/100 – Dosage 7g/l</i> <i>Die Champagner von Raphael Bérêche</i> <i>bestechen durch klare, saubere</i> <i>Fruchtnoten, Präzision, Mineralität,</i> <i>Ausgewogenheit, Cremigkeit und</i> <i>Trinkfluss.</i>		75 cl 150 cl	82 177
Champagne Les Beaux Regards	Bérêche & Fils <i>Chardonnay</i> <i>Montagne de Reims</i> <i>95/100 – Dosage 3g/l</i> <i>Der Jahrgangschampagner besteht aus</i> <i>100% Chardonnay aus einer 0.45ha</i> <i>grossen Premier Cru-Parzelle in Ludes</i> <i>mit durchschnittlich 50jährigen Reben.</i>	2017	75 cl	128
Champagne Reflet d’Antan	Bérêche & Fils <i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i> <i>Montagne de Reims</i> <i>95/100 – Dosage 6g/l</i> <i>Die Trauben für den Wein kommen aus</i> <i>zwei Rebbergen in Ludes und Trépail et</i> <i>Ormes mit über 30jährigen Reben.</i>	2015	75 cl	192
Champagne Ambonnay Grand Cru	Bérêche & Fils <i>Pinot Noir</i> <i>Montagne de Reims</i> <i>95/100 – Dosage 3.5g/l</i> <i>Der Ambonnay Grand Cru ist ein</i> <i>Jahrgangschampagner und besteht aus</i> <i>100 % Pinot Noir aus einer 0.4ha</i> <i>grossen Parzelle mit durchschnittlich</i> <i>60jährigen Reben.</i>	2015	75 cl	209
Champagne Mailly Grand Cru	Bérêche & Fils <i>Pinot Noir</i> <i>Montagne de Reims</i> <i>Der Mailly Grand Cru ist ein</i> <i>Jahrgangschampagner und besteht aus</i> <i>100 % Pinot Noir aus einer 0.4ha</i> <i>grossen Parzelle mit durchschnittlich</i> <i>60jährigen Reben.</i>	2013	75 cl	219

Champagne Cramant Grand Cru	Bérêche & Fils <i>Chardonnay</i> <i>Côte de Blancs</i> <i>98/100 – Dossage 4g/l</i> <i>Aus den Lieu-dits "Le Bateau" und "Chemin de Chalons" in der Côte de Blancs. Insgesamt sind es 0.40ha mit durchschnittlich 45jährigen Reben. Die Produktion beträgt lediglich 2'650 Fl.</i>	2016	75 cl	225
Champagne Campania Remensis ROSE	Bérêche & Fils <i>Pinot Noir, Chardonnay, Meunier</i> <i>Montagne de Reims</i> <i>94/100 – Dosage 3g/l</i> <i>Der Rebberg umfasst 0.7ha mit durchschnittlich 40jährigen Reben.</i>	2017	75 cl	182
Champagne L'Ouverture Brut 1er cru	Frédéric Savart <i>Pinot Noir</i> <i>Montagne de Reims</i> <i>Dosage 4g/l</i> <i>Ein sogenannter Blanc de Noir, gekeltert zu 100 % aus Pinot Noir Trauben. Fruchtig-würzig, mit Aromen von roten Beeren, etwas Kirsche und reifem Apfel.</i>		75 cl	121
Champagne L'Accomplie Extra Brut 1er cru	Frédéric Savart <i>Pinot Noir, Chardonnay</i> <i>Montagne de Reims</i> <i>Dosage 5g/l</i> <i>Die Nase zeigt einladende Aromen von reifem Kernobst, roten Beeren und Zitronen Zesten.</i>		75 cl	129
Champagne Bulle de Rosé 1er cru	Frédéric Savart <i>Pinot Noir, Chardonnay</i> <i>Montagne de Reims</i> <i>Dosage 4g/l</i> <i>Was für eine Perle von einem Rosé Champagner! Sehr trinkfreudig und vielschichtig – ein «Tropfen» den man unbedingt mal probiert haben muss.</i>		75 cl	138
Champagne «Oiry» Grand cru	Suenen <i>Chardonnay</i> <i>Côte de Blancs</i> <i>91 Parker - Dosage 3g/l</i> <i>Klare, feine Nase mit Aromen von Clementinen, Pomelo und etwas Zitronenverbene. Einer der vollkommensten Champagner von Aurélien.</i>		75 cl	105

Champagne «C+C» Grand cru	Suenen <i>Chardonnay</i> <i>Côte de Blancs</i> <i>94 Parker - Dosage 2g/l</i> <i>Die Trauben für diesen Blanc de Blancs</i> <i>stammen von durchschnittlich 90-</i> <i>jährigen Reben. Ein Erlebnis der</i> <i>besonderen Art, weltweit begehrt und</i> <i>gesucht.</i>	75 cl	149
Champagne «Les Robarts» Grand cru	Suenen <i>Chardonnay</i> <i>Côte de Blancs</i> <i>94 Parker - Dosage 2g/l</i> <i>Les Robarts eignet sich durchaus als</i> <i>Essensbegleiter. Im grossen Glas</i> <i>genossen öffnet er sich genial.</i>	2014 75 cl	192
Champagne Solesence Extra Brut	JM Sélèque <i>Chardonnay, Meunier, Pinot Noir</i> <i>Vallée de la Marne</i> <i>Dosage 2,5g/l</i> <i>Jean-Marc sagt: "Unser "Wein für</i> <i>Freunde", es geht um's Teilen. Das ist</i> <i>unser Stil: pur, frisch, passend und zu</i> <i>jeder Gelegenheit".</i>	75 cl	78
Champagne Partition Extra Brut	JM Sélèque <i>Chardonnay, Meunier, Pinot Noir</i> <i>Vallée de la Marne</i> <i>Dosage 1g/l</i> <i>7 Noten erklingen aus 7 Holzfässern, die</i> <i>speziell für den bestimmten Jahrgang</i> <i>ausgewählt werden. Eine Komposition,</i> <i>die jedes Jahr wieder neu geschrieben</i> <i>wird.</i>	2015 75 cl	128
Champagne Lydien N° 45 Grand cru	Stéphane Regnault <i>Chardonnay</i> <i>Côte des Blancs</i> <i>Dosage 1g/l</i> <i>Der BdB Champagner Lydien N°45 von</i> <i>Patrick Regnault ist ein beeindruckendes</i> <i>Paradebeispiel für Einzellagen-</i> <i>Champagner von der Côte des Blancs.</i>	75 cl	104

Champagne Dorien N° 29 Grand cru	Stéphane Regnault <i>Chardonnay</i> <i>Côte des Blancs</i> <i>Dosage 1g/l</i> <i>Chardonnay von der Côte de Blancs (in der Oger liegt) garantiert Frische, Salzigkeit, Mineralität und Zitrusfrucht. Dorien erfüllt diese Erwartungen auf das Allerbeste! Der Champagner fasziniert uns.</i>	75 cl	112
Champagne Mixolydien N° 29 Grand cru	Stéphane Regnault <i>Chardonnay</i> <i>Côte des Blancs</i> <i>Dosage 1g/l</i> <i>Die Nummer stellt die Summe der beiden Basisjahrgänge dar (z.B. 29 entspricht 2014 und 2015). Die malolaktische Gärung wird unterbunden und die Tirage erfolgt erst spät im frühen Sommer. So entstehen nach über 3 Jahren auf der Hefe, ein sehr eigenständiger, frischer und äusserst ausdrucksstarker Champagner.</i>	75 cl	121
Champagne Les 4 Terroirs N° 18 1er cru	Georges Remy <i>Pinot Noir, Chardonnay</i> <i>Montagne de Reims</i> <i>Dosage 1g/l</i> <i>Duftet für einen Champagner erstaunlich fruchtig nach weissem Pfirsich und Mirabellen, dazu kommen ein zartes Kamillen-Aroma, Butter und Brioche. Unbedingt in einem grossen Glas geniessen. Lediglich 3'500 Flaschen.</i>	75 cl	112
Champagne Les Muits 1er cru	Georges Remy <i>Chardonnay</i> <i>Montagne de Reims</i> <i>Dosage 0g/l</i> <i>Zweifellos wird man in den kommenden Jahren noch öfter von Georges Remy und seinen kraftvollen Champagnern hören. Wir gehören bereits jetzt zu einer ständig wachsenden Fangemeinde dieses bemerkenswerten Winzers.</i>	2017 75 cl	128

Champagne Les Mont de Tauxieres Grand cru	Georges Remy <i>Chardonnay, Pinot noir</i> <i>Montagne de Reims</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, getragen von mineralischen Kreide Tönen. Am Gaumen komplex, dabei elegant, mit toller Frische, Schmelz und wiederum feiner Mineralität im Langen Finale. RARITÄT mit lediglich 1'500 Flaschen.</i>	2015	75 cl	148
Champagne Aux Orignies Extra brut	Jean Josselin <i>Pinot noir</i> <i>Côte de Bar</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>	2016	75 cl	96
Champagne Les Blancs Extra brut	Jean Josselin <i>Chardonnay</i> <i>Côte de Bar</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>	2017	75 cl	98
Champagne Les Parcelles Grand cru Bouzy Extra brut	Pierre Paillard <i>Pinot noir, Chardonnay</i> <i>Montagne de Reims</i> <i>92/100 Parker – Dosage 1g/l</i> <i>Am Gaumen dicht und straff zugleich, mit feiner Perlage, vitaler Säure und vibrierender Struktur. Ein Champagner für fast alle Gelegenheiten</i>		75 cl	98
Champagne La Grande Récolte Grand cru Bouzy Extra brut	Pierre Paillard <i>Pinot noir, Chardonnay</i> <i>Montagne de Reims</i> <i>20/20 Punkten – Dosage 1,8g/l</i> <i>Jahrgangs-Champagner aus dem Überfliegerjahr 2008. WOW, was für ein vielschichtiges und komplexes Bouquet mit delikaten Hefenoten – unglaublich frisch und lebendig.</i>	2008	75 cl	168

<p>Champagne Sélection Parcellaire Brut nature - BIO</p>	<p>Vincent Couche <i>Pinot noir, Chardonnay</i> Côte des Bar 18+/20 Punkten – Demeter zertifiziert Am Gaumen superfrisch, fordernd und charmant zugleich. Apfelstrudel, Marzipan und ätherische Kräuternote. Ein äusserst charaktvoller Champagner.</p>	75 cl	105
<p>Champagne ADN Brut nature - BIO</p>	<p>Vincent Couche <i>Chardonnay</i> Côte des Bar 20/20 Punkten – Demeter zertifiziert Tische die grossen Gläser auf! Bereits in der Nase ein komplexes Monument. Fliesst zart cremig und dennoch federleicht über den Gaumen, die elegante Perlage wirkt dabei absolut unaufdringlich. Ein Charakter Champagner der viel Aufmerksamkeit verlangt.</p>	2009 75 cl	212
<p>Champagne Le Dessous de la Cabane Brut Rosé</p>	<p>Jeunaux Robin <i>Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</i> 19/20 Punkten – Dosage 8g/l So muss ein Rosé Champagner schmecken. Der Auftakt ist ein wahres Feuerwerk an Eindrücken. Lachsrosa und mit einem noblen Bouquet aus roten Beeren. Ein ungemein sinnlicher und verführerischer Duft – der dich sofort in seinen Bann zieht.</p>	75 cl	104
<p>Champagne Les Grands Nots Brut Nature</p>	<p>Jeunaux Robin <i>Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</i> 20/20 Punkten – Dosage 8g/l Sensationsjahrgang 2008! Umwerfendes Bouquet nach Quittengelée, gelben Pflaumen, Äpfeln, Orangenzenen. Enorm langes Finale mit Jeunaux- Robin-typischer Feuerstein-Mineralität.</p>	2008 75 cl	181

Champagne NV L'Oubliée Extra Brut	Jean Velut <i>Chardonnay</i> <i>19/20 Punkten – Dosage 4g/l</i> <i>Im Mund mit belebender Saftigkeit,</i> <i>straffem Säuregerüst und mineralischen</i> <i>Komponenten. Ein ungemein</i> <i>charaktervoller Blanc de Blancs.</i>	75 cl	119
Champagne Sérénité Brut Nature	Franck Pascal <i>Meunier, Chardonnay</i> <i>Vallée de la Marne</i> <i>20/20 Punkten</i> <i>Rarität der Sonderklasse! Nur gerade</i> <i>660 Flaschen werden abgefüllt. Die</i> <i>Suche nach Vollendung!</i>	75 cl	318
Champagne Oger Grand cru	Pertois-Moriset <i>Chardonnay</i> <i>Côte des Blancs</i> <i>19+/20 Punkten – Dosage 2g/l</i> <i>Streng limitierter Spitzen Champagner!</i> <i>Lediglich 1818 Flaschen – aus der</i> <i>besten Parzelle Oger gekeltert. Trinkt</i> <i>sich perfekt strukturiert mit viel Frische,</i> <i>Schmelz und Noblesse. Endet</i> <i>unglaublich lang, kraftvoll und doch</i> <i>herrlich elegant.</i>	75 cl	165
Champagne Rosé Blanc Grand cru	Pertois-Moriset <i>Chardonnay, Pinot Noir</i> <i>Côte des Blancs</i> <i>18+/20 Punkten – Dosage 3g/l</i> <i>Besitz ganz im Stil des Hauses eine tolle</i> <i>Balance aus Fülle und Eleganz.</i> <i>Aussergewöhnlicher Rosé Champagner</i> <i>aus Chardonnay und 8% Pinot Noir</i> <i>Trauben.</i>	75 cl	98
Champagne Amour de Deutz	Deutz <i>Chardonnay</i> <i>Vallée de la Marne</i> <i>20/20 Punkten</i> <i>Der Amour de Deutz 2005 ist ein rarer</i> <i>und subtiler Wein. Diese Cuvée, die nur</i> <i>in aussergewöhnlichen Jahrgängen</i> <i>produziert wird, ist eine der besten</i> <i>Interpretationen des Chardonnays aus</i> <i>den historischen Grand Cru Lagen.</i>	2005 75 cl	289

Champagne Cuvée William Deutz	Deutz <i>Pinot Noir, Chardonnay, Meunier Vallée de la Marne 20 Pkt von Vinum Absolute Klasse für Liebhaber reifer Champagner, in denen nicht der Chardonnay den Ton angibt, sondern der Pinot Noir. Aus dem Jahrhundert- Jahrgang 2002.</i>	2002	75 cl	299
Champagne Blanc de Blancs Grand cru	Drappier <i>Chardonnay Côte de Bar Dosage 5,5g/l Dieser Chardonnay, der ausschliesslich auf der Kreide der als Grand Cru eingestuften Dörfer Mesnil-sur-Oger, Chouilly und Cramant angebaut wird, drückt sich durch die Kraft der mittelreifen weissen Früchte und die feine Mineralität der Côte de Blancs aus.</i>	2015	75 cl	98
Champagne Laurent-Perrier «Blanc de Blancs» Brut Nature	Laurent-Perrier <i>Chardonnay Vallée de la Marne Dosage 0g/l Weisse Farbe mit feiner, anhaltender Perlage. Mineralische Aromen mit Noten von Zitrusfrüchten.</i>		75 cl	130
Champagne Laurent-Perrier Rosé	Laurent-Perrier <i>Pinot noir Vallée de la Marne Dosage 5g/l Der Mut und das Können des Hauses Laurent-Perrier führten 1968 zur Entstehung der Cuvée Rosé, mit dem Anspruch, in allen Bereichen der Weinbereitung nach höchster Perfektion zu streben.</i>		75 cl	155
Champagne Perrier-Jouët	Perrier-Jouët <i>Chardonnay, Pinot Noir Vallée de la Marne Das Champagnerhaus Perrier- Jouët ist ein Produkt der Liebe. Pierre Nicolas Perrier und Adèle Jouët haben es im Jahr 1811 gegründet. Obwohl spritzig und leicht, kombiniert er die Frische mit einem anhaltend reichen und vollmundigen Abgang.</i>		75 cl	82

Champagne «Belle Époque» Millésime	Perrier-Jouët <i>Chardonnay, Meunier, Pinot Noir</i> <i>Vallée de la Marne</i> <i>Die Prestige-Cuvée Belle Epoque, in der</i> <i>1902 von Emile Gallé entworfenen</i> <i>Anemonen-Flasche, ist das</i> <i>Markenzeichen des Champagnerhauses.</i>	2013	75 cl	235
--	---	------	-------	-----

Champagne «Dom Pérignon»	Dom Pérignon <i>Chardonnay, Pinot Noir</i> <i>Vallée de la Marne</i> <i>98 Pkt - Dosage 5g/l</i> <i>Kaum ein anderer Champagner steht</i> <i>derart für Luxus und Perfektion wie</i> <i>Dom Pérignon. Am Gaumen eine</i> <i>phänomenale Symbiose aus Kraft,</i> <i>Saftigkeit und Eleganz.</i>	2010	75 cl	360
---------------------------------	--	------	-------	-----

ITALIEN

Contratto Millesimato Pas Dosé	La Spinetta, Alta Langa, Piemont <i>Chardonnay, Pinot Noir</i> <i>Contratto schaut bereits auf eine 150</i> <i>jährige, bewegte Geschichte zurück und</i> <i>steht unter Unesco Weltkulturerbe. Eine</i> <i>wunderbarer, schmackhafter und</i> <i>eleganter Schaumwein, welcher durch</i> <i>den unverwechselbaren Charakter der</i> <i>Pinot Noir Traube dominiert wird.</i>	2015	75 cl	78
--	---	------	-------	----

Contratto For England Blanc de Noir	La Spinetta, Alta Langa, Piemont <i>Pinot Noir</i> <i>Leuchtend gelb glänzt dieser Wein im</i> <i>Glas, in die Nase steigen kräftige Düfte</i> <i>von Quitte, Apfel, Bisquit und</i> <i>Zitrusfrucht auf.</i>	2015	75 cl	84
---	--	------	-------	----

Contratto For England Rosé	La Spinetta, Alta Langa, Piemont <i>Pinot Noir</i> <i>Dieser strohgelbe Brut mit feiner und</i> <i>anhaltender Perlage ist frisch und</i> <i>leicht. Er hat intensive fruchtige Noten</i> <i>von reifem Apfel und Akazienblüten.</i>	2016	75 cl	84
--------------------------------------	---	------	-------	----