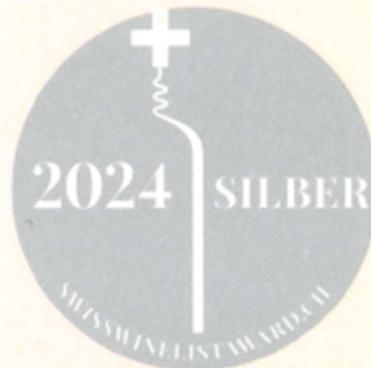


Vinum

EDITION 2024

SWISS  
WINE LIST  
AWARD

AUSGEZEICHNET MIT



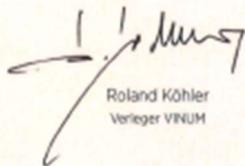
**Ackermannshof Restaurant & Bar**

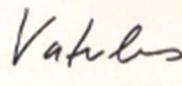
4056 Basel

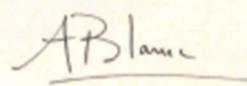
in der Kategorie

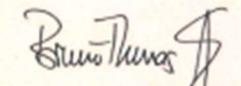
**Gourmet & Sterne**

Zürich, 22. August 2024

  
Roland Köhler  
Verleger VINUM

  
Thomas Vaterlaus  
Chefredaktor VINUM

  
Aurélien Blanc  
Präsident Sommelier-Verband  
Deutschschweiz SVS

  
Bruno-Thomas Eltschinger  
Ehren-Präsident Sommelier-Verband  
Deutschschweiz SVS

## 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 150 cl	95 190
<b>Champagne Reflet d'Antan</b>	Bérêche & Fils <i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i> 95/100 – 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 Grand Cru</b>	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 Grand Cru</b>	Bérêche & Fils <i>Pinot Noir</i> 97/100 – <u>D</u> osage 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 Grand Cru</b>	Bérêche & Fils <i>Pinot Noir, Chardonnay</i> 99/100 – <u>D</u> osage 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> Dosage 4g/l <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	128
<b>Champagne L'Accomplie Extra Brut</b> 1er cru Extra Brut	Frédéric Savart <i>Pinot Noir, Chardonnay</i> Dosage 5g/l <i>Die Nase zeigt einladende Aromen von reifem Kernobst, roten Beeren und Zitronenzesten</i>	75 cl	129
<b>Champagne Le Mont des Chrétiens</b> 1er cru Extra Brut	Frédéric Savart <i>Chardonnay</i> Dosage 0g/l <i>Feiner cremiger Zitronenquark Touch, Am Gaumen zupackend, frisch, mit guter Spannung – lediglich 2700 Flaschen</i>	2019 75 cl	225
<b>Champagne Haute Couture</b> Grand cru Dosage Zéro	Frédéric Savart <i>Chardonnay</i> 100/100 – Dosage 0g/l <i>Der dritte Jahrgang dieser raren und gesuchten Cuvée, mit Chardonnay Trauben der zwei Grand Cru Gemeinden Le Mesnil sur Oger und Oger. Kühle Mineralik. Der Gaumen ist straff, mit viel Druck, dabei raffiniert und fein. Sehr limitiert – lediglich 2300 Flaschen</i>	2018 75 cl	345
<b>Champagne Les 4 Terroirs N°21</b> 1er cru Dosage Zéro	Georges Remy <i>Pinot Noir, Chardonnay</i> Dosage 0g/l <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. Wir gehören bereits jetzt zu einer ständig wachsenden Fangemeinde dieses bemerkenswerten Winzers.</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 Vaudayants» Rosé</b> Grand cru	Georges Remy <i>Pinot noir</i> <i>Dosage 0g/l</i> <i>Die Trauben für den Les Vaudayantes stammen aus dem gleichnamigen lieu-dit in der Gemeinde Bouzy. Die aktuelle Abfüllung basiert auf dem Jahrgang 2019 unter Zugabe von 4% Rotwein aus dem Jahr 2018.</i>		75 cl	125
<b>Champagne «Le Mont de Tauxieres»</b> Grand cru	Georges Remy <i>Chardonnay, 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. Am Gaumen komplex, dabei elegant, mit toller Frische, Schmelz und wiederum feiner Mineralität im Langen Finale.</i>	2018	75 cl	160
<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 2018 und 30% aus der ewigen «Solera», die seit 1990 gepflegt wird. Einzigartig in einem Flacon und mit einer goldenen Klammer versiegelt. 2018 war ein TOP Jahrgang,</i>	2018	75 cl	230

<b>Champagne Blanc de Blancs</b>	<p>Henri Giraud  <i>Chardonnay</i>  <i>Dosage 1g/l</i>  <i>Die Trauben stammen aus dem Dorf Ay, das an sich bekannt ist für die hervorragende Qualität des Pinot Noir. Doch mit diesem Champagner zeigt Giraud, dass sich auch dieser Chardonnay mit den grössten der Champagne messen kann. 2014 konnten Trauben von fantastischer Qualität geerntet werden.</i></p>	2014	75 cl	435
<b>Champagne Argonne</b>	<p>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. Hier sind sich die Weinkritiker einig und geben 99/100 Punkten</i></p>	2015	75 cl	445
<b>Champagne R.D. Extra Brut</b>	<p>Bollinger  <i>Pinot noir, Chardonnay</i>  <i>Dosage 1g/l</i>  <i>Besonderheit ist die lange 8 Jahre Reifezeit, die der Champagner auf der Flasche verbringt. Ein hochnobler Champagner, der pure Eleganz verströmt und enormen Tiefgang besitzt. Ich persönlich wurde selten von einem Champagner so geflasht</i></p>	2002 2008	75 cl 75 cl	380 380
<b>Champagne Cristal</b>	<p>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></p>	2015	75 cl	360
<b>Champagne Krug Vintage</b>	<p>Louis Roederer  <i>Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier</i>  <i>100/100 Pkt – Dosage 8g/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></p>	2008 2011	75 cl 75 cl	525 360

CÔTE DE BLANCS

<b>Champagne Cramant</b> Grand Cru	Bêrêche & 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>	2016	75 cl	225
<b>Champagne Campania Remensis Rosé</b>	Bêrêche & Fils <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i> 97/100 – 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>	2020	75 cl	125
<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 150 cl	142 284
<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 begehrt 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 Coclulette»</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> 98/100 – Dosage 5g/l Degorgiert wurde nach 5 Jahren Flaschenreife. Ausdrucksstarkes Nasenbild mit Aromen von Nashi-Birnen, Mandarinen, Zitronen und Weinbergpfirsich. Lediglich 871 Flaschen produziert.	2016	75 cl	260
<b>Champagne Chromatique</b> Grand cru	Stéphane Regnault <i>Chardonnay</i> Dosage 2g/l Die Grundweine werden je zur Hälfte im Holzfass und im Stahltank gereift. Am Gaumen enorm ausgewogen, leicht rauchig-nussig, mit viel Schmelz, aber auch mit rassisger Säure.		75 cl	99
<b>Champagne Lydien N° 80</b> Grand cru	Stéphane Regnault <i>Chardonnay</i> Dosage 1g/l Der BdB Champagner Lydien N°80 (Jahrgang 14 – 18) von Patrick ist ein beeindruckendes Paradebeispiel für Einzellagen-Champagner von der Côte des Blancs.		75 cl	114
<b>Champagne Dorien N° 62</b> Grand cru	Stéphane Regnault <i>Chardonnay</i> Dosage 1g/l Chardonnay von der Côte de Blancs (in der Oger liegt) garantiert Frische, Salzigkeit, Mineralität und Zitrusfrucht. Dieser Champagner fasziniert mich.		75 cl	122
<b>Champagne Mixolydien N° 45</b> Grand cru	Stéphane Regnault <i>Chardonnay</i> Dosage 1g/l Die Nummer stellt die Summe der drei Basisjahrgänge dar (z.B. 45 entspricht 2014 + 2015 + 2016). So entstehen nach über 3 Jahren auf der Hefe, ein sehr eigenständiger, frischer und äusserst ausdrucksstarker Champagner.		75 cl	132
<b>Champagne Cuvée de Réserve</b> Grand cru	Pierre Péters <i>Chardonnay</i> 95/100 - Dosage 7g/l Die Champagner von Pierre Péters gehören zu den gesuchtesten Winzer Champagner überhaupt. Eine Delikatesse und nur für Champagnicionados.		75 cl	106

<b>Champagne Cuvée Les Chétilons</b> Grand cru	Pierre Péters <i>Chardonnay</i> 99/100 - Dosage 3.5g/l <i>Die Trauben stammen von drei alten Parzellen im wunderschönen Terroir von Les Chétilons 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	75 cl	365
<b>Champagne Héroïne Blanc de Blancs</b> Extra Brut	La Rogerie <i>Chardonnay</i> Dosage 2g/l <i>Héroïne - die Heldin</i> <i>Degorgiert nach rund 76! Am Gaumen wunderbar präzise, knackig, mit viel Druck.</i>	2015	75 cl	129
<b>Champagne Brut 7 Crus</b>	Agrapart & Fils <i>Chardonnay</i> Dosage 7g/l <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> Dosage 3g/l <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>	2016	75 cl	182
<b>Champagne Venus Blanc de Blancs</b> Brut nature	Agrapart & Fils <i>Chardonnay</i> Dosage 0g/l <i>Reichhaltig, zugleich tänzerisch, mit blumig-zitrischem Duft und feiner Würze. Komplexe Fruchtaromatik und seidige Eleganz. Spannungsgeladen und unendlich lang mit salzig, mineralischem Nachhall.</i>	2017	75 cl	310
<b>Champagne Ruinart Blanc de Blancs</b>	Ruinart <i>Chardonnay</i> Dosage 7g/l <i>Champagne-Haus RUINART wurde 1729 von Nicolas Ruinart gegründet und zählt zu den ältesten Weinhäuser der Region. Brioche, Mandel und Minze lassen sich beim Einatmen erkennen.</i>		75 cl	158

VALLÉE DE LA MARNE

<b>Champagne Rive Gauche</b> Extra Brut	Bérêche & Fils <i>Pinot Meunier</i> Dosage 3g/l <i>Die Champagner von Bérêche bestechen durch klare, saubere Fruchtnoten, Präzision, Mineralität, Ausgewogenheit, Cremigkeit und Trinkfluss</i>	2020	75 cl	104
<b>Champagne Solesence</b> Dosage Zéro	JM Sélèque <i>Chardonnay, Meunier, Pinot Noir</i> Dosage 0g/l <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> Dosage 3g/l <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> Dosage 1g/l <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 <b>stiller</b> Weisswein aus der Champagne. Die Reben wurden im Jahr 1985 gepflanzt. 100% Fassgärung, keine Filtration und 18 Monate Reifung. Reife, fleischige Frucht mit reicher, ziselierter Mineralität. Nur 400 Flaschen – wir haben 3 erhalten!</i>	2020	75 cl	120
<b>Coteaux Champenoise</b> Pierry Rouge	JM Sélèque <i>Pinot noir</i> <i>Ein <b>stiller</b> 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. 293 Flaschen wurden produziert – wir haben 3 erhalten!</i>	2020	75 cl	120

<b>Champagne Amour de Deutz</b>	Deutz <i>Pinot Noir, Chardonnay, Meunier Vallée de la Marne 19,5 Pkt von Vinum – 8g/l 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 La Grande Année Coffret</b>	Bollinger <i>Pinot noir, Chardonnay Dosage 8g/l Rund und weinig, mit eleganter, saftig- 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 Weisse Farbe mit feiner, anhaltender Perlage. Mineralische Aromen mit Noten von Zitrusfrüchten.</i>		75 cl	158
<b>Champagne Laurent-Perrier Rosé</b>	Laurent-Perrier <i>Pinot noir 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	175
<b>Champagne Laurent-Perrier Grand Siecle Nr. 26</b>	Laurent-Perrier <i>Chardonnay, Pinot noir 100/100 Pkt – 4,4 g/l Zur Erschaffung dieses besonderen Weines, stützt sich Laurent-Perrier auf die Eigenschaften der grossen Weinjahre der Champagne: Frische, Struktur und Finesse.</i>		75 cl	360
<b>Champagne «Belle Époque» Millésime</b>	Perrier-Jouët <i>Chardonnay, Pinot Noir 98/100 – 8g/l 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»</b> Extra brut	Dom Pérignon	2008	75 cl	420
	<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	2010	75 cl	360
	<i>98/100 – Dosage 5g/l</i>	2012	75 cl	380
	<i>Kaum ein anderer Champagner steht</i>	2013	75 cl	360
	<i>derart für Luxus und Perfektion wie Dom Pérignon. Am Gaumen eine phänomenale Symbiose aus Kraft, Saftigkeit und Eleganz.</i>			
<b>Champagne «Dom Pérignon» ROSE</b> Extra brut	Dom Pérignon	2008	75 cl	590
<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>				
<i>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>				
<b>CÔTE DE BAR</b>				
<b>Champagne Les Blancs</b> Extra brut	Jean Josselin	2018	75 cl	100
<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>				
<b>Champagne Aux Orignies</b> Extra brut	Jean Josselin	2017	75 cl	102
<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>				
<b>Champagne La Colline inspirée</b> Blanc de Blancs Extra brut	Jacques Lassaigue		75 cl	160
<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>				
<b>Champagne Millésime</b> Blanc de Blancs Brut nature	Jacques Lassaigue	2015	75 cl	185
<i>Chardonnay</i>				
<i>Dosage 0g/l</i>				
<i>Kein Holz – die knackige Frische und saftige Frucht ist eng mit mineralischer Kühle verwoben. Ein äusserst rarer Wein.</i>				

ITALIEN

<b>Franciacorta Cuvée Prestige</b>	Cà del Bosco, Lombardei	37.5 cl	44
	<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc</i>	75 cl	92
	<i>Ein frischer, eleganter Schaumwein aus Norditalien, der sich hervorragend als Aperitif oder als Begleiter leichter Speisen eignet.</i>	150 cl	184
<b>Franciacorta Annamaria Clementi</b>	Cà del Bosco	2014	75 cl 160
	<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 Kommitent und vergleichbar mit der Herangehensweise der besten Champagnerhäuser.</i>		
<b>Franciacorta Annamaria Clementi Rosé Riserva</b>	Cà del Bosco	75 cl	215
	<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>		

SCHWEIZ

<b>Brut Rosé</b>	Weingut Obrecht, Jenins	75 cl	69
	<i>Pinot Noir Klösterliche Stille – mondänes Prickeln - freudig und übermütig, typisch in Frucht und Farbe, gewinnend anders im Genuss</i>		