

Winzer-Champagner im Hotel Am Hirschhorn

- viele nur bei uns erhältlich- www.champagner-emotion.de

Alle unsere Champagner-Winzer sind kleine, renommierte Champagnergüter. Wir haben die Winzer vorab sorgfältig ausgesucht und direkt in der Champagne besucht.

Champagne Huré Frères

Ludes, Montagne de Reims Die Brüder Pierre und Francois Huré führen heute das Weingut.

Beide geben dem Champagner ihre Leidenschaft an Qualität mit. Die Philosophie der Brüder ist, das Naturprodukt so wenig wie möglich zu beeinflussen. Es sind 10ha Rebfläche in Ludes und Nachbardörfern im Anbau.

Aufsteiger des Jahres 2017, Eichelmann: 4,5-Sterne

Invitation Brut

40% Meunier, 40% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 50% Reserveweine.
3 Jahre Hefelager, 6g/l. Dosage. Frisch, ein Korb von gelben Früchten, klar, macht Lust auf mehr. Perfekter Aperitifchampagner

Restaurant

Shop

0,75ltr. 75,-- 49,--

Mémoire Extra Brut

außergewöhnlicher Champagner aus 100% Reserveweinen

Solera 1982-2017 im großen Holzfass gereift

50% Pinot Noir, 40% Meunier, 10% Chardonnay

3 Jahre Hefelager, 2g/l Dosage

Überraschend frisch, lebendig, weiße Früchte und frisches Brioche

0,75ltr. 98,-- 78,--

2017 Inattendue Blanc de Blancs Brut

100% Chardonnay aus Ludes, 4 Jahre Hefelager, 4g/l Dosage
fruchtbetont, mit floraler Note, cremig, sehr elegant

0,75ltr. 85,-- 59,--

2017 Instantanée Extra Brut

Blanc de Noirs, 80% Pinot Noir, 20% Meunier

6 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, 60% der Grundweine im großen Holz
klar, frisch, belebend, elegante Mineralität, dezentes Brioche,

0,75ltr. 85,-- 59,--

Insouciance Rosé Brut

40% Pinot Noir, 35% Meunier, 25% Chardonnay,
mit 30% Rotwein der gleichen Rebsorten, 18 Monate Hefelager
6g/l Dosage, der perfekte Rosé-Champagner zu allen Gelegenheiten
rote Früchte, Frische, Charakter,

0,75ltr. 82,-- 54,--

4 Éléments Meunier Extra Brut 2014

100% Meunier, 1 Rebsorte, 1 Jahrgang, 1 Parzelle, 1 Fass (600l.Tonneaux)
3 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, keine Malolaktik, unfiltriert
roter Apfel, leicht rauchig im Abgang, tief, lagerfähig

0,75ltr. 119,-- 85,--

4 Éléments Pinot Noir Extra Brut 2014

100% Pinot Noir, 1 Rebsorte, 1 Jahrgang, 1 Parzelle, 1 Fass (600l.Tonneaux)
3 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, keine Malolaktik, unfiltriert
würzig, rote Beeren, leicht nussig im Abgang

0,75ltr. 119,-- 85,--

4 Éléments Chardonnay Extra Brut 2014

100% Chardonnay, 1 Rebsorte, 1 Jahrgang, 1 Parzelle, 1 Fass (600l.Tonneaux)
3 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, keine Malolaktik, unfiltriert
Mineralik, Grapefruit, Heu, Tiefe, Spannung

0,75ltr. 119,-- 85,--

Champagne Lacourte-Godbillon

Écueil, Montagne de Reims

2012 Chaillots (C.) Premier Cru Extra Brut

100% Pinot Noir blanc de noirs, 1 Parzelle, 50 Jahre alte Reben
4 Jahre Hefelager, 2g/l Dosage, limitiert auf 1337 Flaschen
300l Eichenfass aus Écueil, keine Malolaktik, nie gepumpt und unfiltriert
feines Pflaumenaroma, griffig und gut eingebundenes Holz,

0,75ltr. 160,--

Champagne Nicolas Maillart

Écueil, Montagne de Reims. In neunter Generation führt Nicolas Maillart heute den Betrieb.

nur Premier Cru und Grand Cru Lagen, 75% Pinot noir im Anbau, das sich auch in den Champagnern widerspiegelt. Die Champagner werden je nach Sorte im Edelstahl- und/oder Holzfass ausgebaut.

Eichelmann: 4-Sterne

	Restaurant	Shop
Platine Premier Cru Brut 80%Pinot Noir, 20% Chardonnay, Edelstahlausbau 40% Reserveweine, 2 Jahre Hefelager, Dosage 8g/l frisch und konzentriert, reife weiße Früchte und etwas Haselnuss am Gaumen, gepaart mit finessenreicher Mineralität, <i>Apéertif par excellence</i>	0,75ltr. 75,-- Magnum 1,5ltr. 169,-- Doppelmagnum 3ltr. 330,--	49,-- 125,-- 229,--
Brut Rosé Grand Cru hautsächlich Pinot Noir – 52 Stunden Maischestandzeit, etwas Chardonnay aus dem Edelstahl 2 Jahre Hefelager, 6g/l Dosage reife rote Früchte, leichte erdige Töne, herrliche Finesse und Kraft	0,75ltr. 82,--	59,--
2018 Les Chaillots Gillis Premier Cru 100% Chardonnay, og/l Dosage aus den Parzellen „Chaillot“ und „Gillis“ aus über 50 Jahre alten Reben, 100% Holzfassausbau, 6 Jahre Hefelager, unfiltriert fein-mineralisch, filigran und doch kraftvoll, ein Essensbegleiter	0,75ltr. 129,--	89,--
2012 Les Francs de Pied Premier Cru 100% Pinot Noir blanc de noirs, aus Écueil, 40 Jahre alte Reben og/l Dosage, 6 Jahre Hefelager, im Holzfass vergoren, unfiltriert abgefüllt herrliche Eleganz, Tiefe und Komplexität	0,75ltr. 199,--	149,--

Champagne Maurice Vesselle

Bouzy, Montagne de Reims

seit 1970 produziert Maurice Vesselle seinen eigenen Champagner, heute führen seine Söhne Didier und Thierry das Haus. Sie bewirtschaften 8,3ha Weinberge in Bouzy und Tours-sur-Marne, ausschließlich in Grand Cru Lagen. Die Weine werden ausschließlich im Edelstahl ausgebaut und die malolaktische Gärung verhindert. Eichelmann: 3,5-Sterne

	Restaurant	Shop
Cuvée Réserve Extra Brut Grand Cru 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay 4 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, 40% Reserveweine rote Beeren, feine Würze, Rosinen, cremig, Brioche	0,75ltr. 75,--	49,--
2012 Millesimé Extra Brut Grand Cru 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay 8 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage ein kräftiger Jahrgangschampagner mit unendlicher Eleganz und betörenden Aromen von reifen, exotischen Früchten	0,75ltr. 85,--	62,--
Rosé Brut Grand Cru 100% Pinot Noir 3 Jahre Hefelager, 5g/l Dosage Saignée Methode, "der charaktervolle Rosé" kaum verspielt, kräftige Beerenaromen, zupackend, frisch	0,75ltr. 85,--	59,--
2011 „Les Hauts Chemins“ -Eceptionelle- Grand Cru Extra Brut Parcellaire 100% Pinot Noir aus der besten Einzellage des Weingutes Edelstahlausbau, 10 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage frisch, lang, füllig am Gaumen, Aromen von getrockneten Aprikosen	0,75ltr. 115,--	85,--

Champagne Janisson-Baradon

Epemay, Vallée de la Marne

Das Traditionshaus wurde 1922 von Georg Baradon und Maurice Janisson gegründet. Heute führen es die Enkel Cyril und Maxence Janisson mit Leidenschaft weiter. Die beiden sind innovativ und vereinen Tradition mit Moderne, so dass authentische, charaktervolle und ausdrucksstarke Champagner in den Verkauf kommen.

Eichelmann: 3,5 Sterne aufsteigend

Grande Réserve Brut

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir, 30% Reserveweine
5 Jahre Hefelager, 8g/l Dosage, klar, und konzentriert im Bouquet,
volles Mundgefühl, Frucht und Substanz, mit bestechender Eleganz

Restaurant

Shop

0,75ltr.

75,--

49,--

Grande Réserve Brut nature

die gleiche Assemblage und Vinifikation wie der Brut, aber ohne Dosage
daher mineralischer und frischer, konzentriert, feine Würze,
weiße und gelbe Früchte

0,75ltr.

79,--

52,--

Cuvée 7 C Extra Brut

Alle 7 zugelassenen Rebsorten zu ungefähr gleichen Teilen: Pinot Blanc, Arbanne,
Fromenteau, Petit Meslier, Pinot Meunier, Pinot Noir und Chardonnay
Intensiv und spannend, packende Mineralität, feine florale Aromen gepaart mit
kräutrigen Noten und feinem Brioche, cremiges Mundgefühl,

0,75ltr.

95,--

69,--

„Tue Boeuf“ Millesime 2014 Extra Brut

100% Pinot Noir, 1 Parzelle, Barriqueausbau
4 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, Malolaktik wird blockiert,
gute Konzentration, Trockenfrüchte, gute Stuktur und Länge

0,75ltr.

109,--

75,--

„Toulette“ Millesime 2010 Extra Brut

100% Chardonnay, 1 Parzelle, 70 Jahre alte Reben, Barriqueausbau
7 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, Malolaktik wird blockiert,
voll und komplex, klar und lang, enorme Nachhaltigkeit, perfekt

0,75ltr.

109,--

75,--

„Conges“ Millesime 2012 Extra Brut

100% Meunier, 1 Parzelle, Barriqueausbau
4 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, Malolaktik wird blockiert,
fruchtig, rauchig, dezente Würze, voll und nachhaltig

0,75ltr.

109,--

75,--

Champagne Yves Ruffin - certifié Agriculture Biologique -

Avenay Val d'Or, Vallée de la Marne

Yves Ruffin war ein Pionier des biologischen Weinbaus in der Champagne, bereits 1971 war er zertifiziert.

Seit 2007 führt Sylvie Ruffin, die Witwe seines Sohnes, das nur 3ha große Champagnergut nach seiner Philosophie weiter. Alle Weine werden mit ihren eigenen Hefen vergoren und in großen Holzfässern oder auch Barriquefässern ausgebaut, darunter auch Akazienholzfässer. Alle Champagner durchlaufen die Malolaktische Gärung. Eichelmann: 3,5 Sterne

Brut Premier Cru

80% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 40% Reserveweine
4 Jahre Hefelager, 5g/l Dosage, im Eichenfass ausgebaut
konzentriert, reife Frucht, harmonische Fülle und feine Frische

Restaurant

Shop

0,75ltr.

89,--

65,--

Magnum 1,5ltr.

auf Anfrage

Extra Brut Premier Cru

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
5 Jahre Hefelager, 2g/l Dosage, im Akazienholz ausgebaut
rauchige Noten, gelbe Früchte, leicht nussig im Abgang
kraftvoll mit guter Struktur

0,75ltr.

85,--

62,--

Champagne Rene Geoffroy

Ay, Vallée de la Marne

Die Familie Geoffroy baut seit dem 17. Jahrhundert Wein an und produziert seit 1950 Champagner.

Der Familiensitz befand sich bis 2008 in Cumières, wo sich auch die Weinberge in Premier Cru Lagen befinden.

2008 verlegte Jean Baptiste Geoffroy den Betrieb nach Ay. Geoffroy Champagner stehen für höchste Individualität und Charakter.

Es gibt keinen Standard Champagner – jedes Jahr bringt neue Ideen und Herausforderungen.

Gehört zu den erfolgreichsten Winzern. Eichelmann: 4,5 Sterne

Restaurant

Expression Brut

35% Meunier, 35% Pinot noir, 30% Chardonnay, 5 Jahre Hefelager, 6g/l Dosage

sehr feingliedrig, filigran, wahnsinnig klar,

deutliche Salzigkeit mit harmonischer Säure und Mineralität

0,75ltr. 79,--

Pureté Premier Cru Brut Nature

60% Meunier, 30% Pinot noir, 10% Chardonnay

4 Jahre Hefelager, 0g/l Dosage, Stahltankausbau

die Fruchtigkeit und Eleganz des Meunier rundet diesen Champagner,

ein feines, weiches, elegantes und ausdrucksstarken Geschmackserlebnis

0,75ltr. 79,--

Empreinte Premier Cru Brut 2013

70% Pinot noir, 30% Chardonnay

6 Jahre Hefelager, 6g/l Dosage, Gärung im Holzfass,

keine malolaktische Gärung, Aromen von roten Beeren, Frische, langes Finale

0,75ltr. 95,--

Empreinte Premier Cru Brut 2015

100% Pinot Noir, 6 Jahre Hefelager, 1g/l Dosage, keine malolaktische Gärung,

eine Selektion von 3 Pinot Weinbergen in Cumières, kleines Blumenbouquet mit

feinen Aromen von roten Beeren, wunderbar ausbalanciert und animierend

0,75ltr. 95,--

2014 Volupté Premier Cru Brut

100% Chardonnay, 7 Jahre Hefelager, 2g/l Dosage,

Spontangärung im Holzfass, unfiltriert abgefüllt, keine malolaktische Gärung

2 Parzellen, alte Reben, delikate Mineralität,

tolle Nase von exotischen Früchten, frisches Getreide, herrlich

0,75ltr. 99,--

2005 Millesime Premier Cru Extra Brut

53% Chardonnay, 30% Pinot noir, 17% Meunier

10 Jahre Hefelager, 4g/l Dosage, limitierte Abfüllung, Barriqueausbau

Konzentriert, keine malolaktische Gärung,

unfiltriert, absolute Natur und Herzblut des Winzers in der Flasche

einfach ein großartiger Champagner, Geschmackserlebnis pur !

0,75ltr. 145,--

2009 Terre Millesime Premier Cru Extra Brut

80% Pinot noir, 10% Chardonnay, 10% Meunier

10 Jahre Hefelager, 1g/l Dosage, limitierte Abfüllung, Barriqueausbau

unfiltriert, cremig mit packender Mineralität.

Aromen von roter- und schwarzer Johannisbeere, Vanille, Zimt und Birne,

im Finale feiner Butterschmelze bis hin zu Schokolade

0,75ltr. 149,--

Les Houtrants complantés Brut Nature – 1002 Flaschen nummeriert

5 Rebsorten, alle in einem Weinberg gewachsen, zusammen geerntet und spontan vergoren:

Pinot Noir, Meunier, Chardonnay, Petit Meslier und Arbanne, Jahrgänge 2008-2013

unfiltriert abgefüllt, so naturnah wie möglich belassen, nur 1. Saft der Pressung,

hochspannend und komplex, einfach outstanding und außergewöhnlich

0,75ltr. 219,--

Rosé de Saignée Premier Cru Brut

100% Pinot Noir, aus 25 Jahren alten Reben,

Mazeration für ca. 48 Stunden in offenen Holzfässern,

keine malolaktische Gärung, sehr komplex und kräftig,

kein Spaß Rosé aber macht als Essensbegleiter viel Spaß!

0,75ltr. 89,--

Champagne Laherte Frères

Chavot, Vallée de la Marne

Bereits 1889 gründete Jean-Baptiste Laherte seine eigene Marke. alle Weinberge werden nach biodynamischen Grundsätzen bewirtschaftet. 70% der Grundweine werden im Holz ausgebaut und die Reserveweine auch in alten Barriques gelagert.

Champagne Laherte gehört zu den renomiertesten Winzer in der Champagne. Eichelmann: 4 Sterne aufsteigend

Ultradition Extra Brut

60% Meunier, 30% Chardonnay und 10% Pinot Noir
4,5g/l Dosage, 40% Reserveweine aus dem Holzfass
Elegant, frisch, fruchtig, buttrig mit vollem Körper

Restaurant

0,75ltr. 69,--

Shop

49,--

Petit Meslier Extra Brut

100% Petit Meslier, junge Reben, 2g/l Dosage
einer der ganz wenig reinrebsortig ausgebauten Meslier Champagner
keine Malolaktik, 40% Reserveweine aus dem Holzfass
Aromen von weißen Früchten, Blüten, frisch, mineralisch

0,75ltr. 79,--

Les Longues Voyes Extra Brut

Blanc de Noirs Premier Cru, Montagne de Reims
100% Pinot Noir, 4g/l Dosage, im Holzfass ausgebaut mit Malolaktik
cremig und kräftig ohne die Frische zu vermissen,
leichte Fruchtigkeit von Birnen, gepaart mit gerösteten Mandeln

0,75ltr. 95,--

75,--

Empreintes Extra Brut

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay, davon 1/3 Chardonnay Muscaté
4 Jahre Hefelager, 2g/l Dosage, Barriqueausbau, keine Malolaktik
mineralisch, konzentriert, Frucht, Schmelz, frisches Getreide
einfach alles, was einen super Champagner auszeichnet, begeisternd,

0,75ltr. 95,--

75,--

Champagne Corbon

Avize, Côte des Blancs

Die Familie Corbon baut seit vier Generationen Wein in Avize an, seit den sechziger Jahren produziert sie ihren eigenen Champagner. Heute führt Agnès Corbon das Haus. Die Anbaufläche beträgt lediglich 3ha. Bei der Champagner-produktion wird auf Natürlichkeit gesetzt: nicht filtriert, nicht geschönt und ausschließlich im Stahltank ausgebaut. Die alten Jahrgänge werden immer wieder frisch degorgiert. Klein-aber fein

Eichelmann: 4 Sterne

Restaurant

Shop

2007 Millésime Blanc de Blancs Brut Grand Cru

100% Chardonnay, 100% Edelstahlausbau
10 Jahre Hefelager, 5g/l Dosage,
zarte Zitrusfrüchte, Nüsse, Äpfel und feines Brioche,
herrlich feine Perlage, frisch und komplex

0,75ltr. 85,--

65,--

2012 Pur Avize Grand Cru

100% Chardonnay Avize, Einzellage « Les maladies du Nord »
10 Jahre Hefelager, Edelstahlausbau, 3,5g/l Dosage
feine Mineralik, herrlich elegante Aromen von gelben Früchten

0,75ltr. 92,--

72,--

2014 Pur Avize Grand Cru

100% Chardonnay Avize, Einzellage « Les maladies du Nord »
8 Jahre Hefelager, Edelstahlausbau, 3,5g/l Dosage
erfrischende Mineralik, Grapefruitaromen, dezentes Brioche

0,75ltr. 92,--

72,--

Champagne Pierre Gimonnet & Fils

Cuis, Côte des Blancs

Seit 1750 baut die Familie Gimonnet Wein in Cuis an, seit den 1930er Jahren produzieren sie Champagner.

Die Weinberge liegen in Premier Cru (Cuis, Vertus) und Grand Cru Lagen (Chouilly, Cramant, Oger).

Reiner Stahltankausbau und sogar die Reserveweine werden in Flaschen gelagert! Die Brüder sind absolute Gegner von Holzeinsatz bei der Champagnerproduktion.

Gehört zu den Besten Erzeugern an der Côtes des Blancs **Eichelmann: 5-Sterne**

Cuis Premier Cru Brut

100% Chardonnay aus Cuis, 30% Reserveweine

2 Jahre Hefelager, 6g/l Dosage

frisch und authentisch – der Stil von Gimonnet

leicht floral, etwas Zitrus und Exotik

Restaurant

Shop

0,75ltr. 75,--

49,--

Oger Grand Cru Brut

100% Chardonnay, zwei Einzellage in Oger mit Graphit- und Kalkboden

18 Monate Hefelager, 5g/l Dosage

mineralisch, Feuerstein und frische Birne, leicht kräutrig, ein knackiger Typ

0,75ltr. 89,--

59,--

2019 Fleuron Millesime Premier Cru Brut

100% Chardonnay, aus allen 5 Crus des Weingutes

7 Jahre Hefelager, 5g/l Dosage

reintönige Frucht prägt das Bouquet, frisch, kraftvoll

feine Länge und mineralische Note

0,75ltr. 95,--

65,--

2017 Oenophile Millesime Brut Nature

100% Chardonnay, Cramant, Chouilly, Oger

5 Jahre Hefelager, 0g/l Dosage

ein herrlicher Champagner, konzentriert im Bouquet, faszinierend klar

reintönig, eindringlich, mit gelben Früchten, Mineralität und Länge

0,75ltr. 99,--

69,--

2014/2015 Chouilly Millesime Grand Cru Extra Brut

100% Chardonnay, 100% Chouilly

5 Jahre Hefelager, 4g/l Dosage, limitiert auf 3003 Flaschen

zeigt das Terroir von Chouilly, ein Blumenkorb, bestückt mit

etwas Brioche und getrockneten Zitrusfrüchten

0,75ltr. 130,--

95,--

2015 Cramant Millesime Grand Cru Extra Brut

100% Chardonnay, 100% Cramant

5 Jahre Hefelager, 4g/l Dosage, limitiert auf 3013 Flaschen

Cramant schmeckt nach Südsee, exotische Früchte

mineralische Meeresbrise, elegant und tief

0,75ltr. 140,--

105,--

2008/ 2009/ 2014 Millesime Collection brut

-Outstanding Jahrgang-

1,5ltr. Magnum

auf Anfrage

Champagne J.L. Vergnon

Le Mesnil sur Oger, Côte des Blancs

Seit zwei Jahrhunderten in Familienbesitz, 5 ha Chardonnay Grand Cru Lagen in Le Mesnil und den umliegenden Dörfern im Anbau. Die Blanc de Blancs von Vergnon sind bekannt für ihre Typizität und die Darstellung des Terroir der Côte des Blancs. Sie zeichnen sich durch ihre Mineralität und geringe Dosage sowie ihrem unvergleichlichen klaren, ehrlichen, authentischen Geschmack aus.

Gehört zu den erfolgreichsten an der Côte des Blancs ! Eichelmann: 4,5-Sterne

Eloquence Extra Brut Grand Cru

100% Chardonnay aus Le Mesnil sur Oger, Avize und Oger
3 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, 80% Jhg. aus dem Stahltank,
20% Reserveweine aus dem Holzfass
herrlich lebhaft, konzentriert, reintonig, mineralisch und klar
belebend, begeisternd

Restaurant

Shop

0,75ltr. 82,- 54,-

2008 Resonance Extra Brut Grand Cru

100% Chardonnay, aus den 5 besten Parzellen aus Le Mesnil
6 Jahre Hefelager, 0g/l Dosage, teils Stahl und Barriqueausbau
der perfekte Blanc des Blancs aus dem Super-Jahrgang 2008 !!
Mineralität, Charakter, unwiderstehliche Eleganz, Tiefe, Terroir

0,75ltr. 109,- 89,-

2012 MSNL Grand Cru Extra Brut

100% Chardonnay aus 2 Parzellen in Le Mesnil sur Oger
„Les Chetillons » et « Mousettes »
7 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, 100% Edelstahl
wenig mit weicher Textur, dazu herrliche Frische und Mineralität
klar, konzentriert und geradeaus

0,75ltr. 109,- 89,-

2013 Hautes Mottes Grand Cru Brut Nature

100% Chardonnay aus der Einzelparzelle „Les Hautes Mottes“
8 Jahre Hefelager, 0g/l Dosage, 100% Barriqueausbau und 9 Monate Feinhefelager
vor der Tirage, reife exotische Früchte, etwas Tonkabohne und Nuss im Abgang
Reifepotential, lang und tief im Abgang

0,75ltr. 109,- 89,-

Champagne Drappier

Urville, Côte des Bar

Ein Familien-Weingut seit 1808 als die Familie Drappier in dem kleinen Dorf Urville die aus dem 12. Jahrhundert stammenden Keller zu ihren Weinbergen dazu kaufte. Auch heute noch steht das Schaffen der ganzen Familie im Zeichen von natürlichem Qualitätsweinbau. Das schmeckt man, auch wenn das Haus heute eher zu den großen gehört.

Eichelmann: 4 Sterne

Restaurant

Shop

Brut Nature « sans souffre »

100% Pinot Noir, 0g/l Dosage
siegelt perfekt das Terroir von Urville, der Côte des Bar wieder.
Unfiltriert und ganz ohne Einsatz von Schwefel,
klar, mineralisch mit einem unwiderstehlichen Charme im Finale,
Aromen von Limone und Haselnuss

0,75ltr. 90,- 60,-

Champagne La Borderie

Bar-sur-Seine, Côte des Bar

Ein junges Geschwisterpaar übernahmen das Weingut der Eltern und vermarkten heute 1,5 der 11 Hektar selbst. Im Anbau befinden sich hauptsächlich Pinot Noir, dazu Chardonnay, Pinot blanc und Meunier.

Die Geschwister setzten auf bewussten Umgang mit natürlichen Ressourcen sowie Biodiversität.

	Restaurant		Shop
Val Moré Millesime 2015 Extra Brut			
100% Pinot Noir Blanc de Noirs, 95% im Edelstahl ausgebaut, 5% im Holz			
4,5 Jahre Hefelager, rund mit leichter Salzigkeit und feiner Mineralität, ein Essensbegleiter	0,75ltr.	85,--	55,--

Champagne Serge Mathieu

Avirey-Lingey, Côte des Bar

Seit dem 18. Jahrhundert besitzt die Familie Weinberge in Avirey-Lingey. Serge Mathieu begann 1970 mit der Selbstvermarktung. Seit 1996 führen seine Tochter Isabell und Ihr Mann Michel Jacob das Weingut. Sie vertreten die Meinung: "Ein guter Champagner braucht kein Holz". Es sind 11 ha Rebfläche im Ertrag in biologischer Bewirtschaftung, aber nicht zertifiziert.

	Restaurant		Shop
Tradition Brut			
100% Pinot Noir, Blanc de Noirs			
4 Jahre Hefelager, 8g/l Dosage, fülliger, klarer Champagner, viel gelbe Früchte, etwas rauchig mit einer unverschämten Eleganz, der perfekte Rundum-Sorglos Aperitif	0,75ltr.	75,--	47,--
Brut Select			
100% Chardonnay, 7 Jahre Hefelager 8g/l Dosage			
aus den besten Parzellen gelesen, sehr konzentriert und komplex, weiße und gelbe Früchte, würzig, lang	0,75ltr.	79,--	54,--
Brut Millesime 2010			
100% Pinot Noir,			
6 Jahre Hefelager, 6g/l Dosage			
typische Pinot Noir Aromen, gute Konzentration und Tiefe spiegeln die intensive Arbeit im Weinberg wieder	0,75ltr.	95,--	62,--
große Eleganz im Mund und lang im Abgang			
Brut Millesime 2008	1,5ltr.	169,--	

Hard to get !!! Alles, ausser gewöhnlich

Cuvée Allégeance Rosé Brut Nature

100% Pinot Noir de Macération, Jahrgang 2013
4 Jahre Hefelager, 0g/l Dosage, 48 Std. Maischestandzeit, Stahltank
ein Charakter-Wein, Aromen von Johannisbeeren, tief, lang
ein Ausnahme-Rosé für Kenner, zu Fleisch perfekt
Champagne Marie Courtin, Polisot, Côte des Bar

0,75ltr. 105,--

1996 Millésime Blanc de Blancs Brut Grand Cru

100% Chardonnay, im April 2016 degorgiert, d.h. 19 Jahre Hefelager !!!
Edelstahlausbau, elegant, reife gelbe Früchte, etwas Trockenobst
und frisches Getreide, hier zeigt sich die Qualität des Winzers!
Champagne Corbon, Avize

0,75ltr. 249,--

2010 Brut Millésime Blanc de Noirs

50% Pinot Noir, 50% Meunier, von über 60 Jahre alten wurzelechten Reben
6 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, Edelstahlausbau, ohne Holz,
frisch, mineralisch, zupackend, gelbe Früchte, frisches Brioche
Champagne Roger Coulon, Vrigny, Montagne Reims

0,75ltr. 119,--

Für Neugier(ige)!! auf Anfrage

Champagne Tarlant

Rosé brut nature
44% Pinot Noir, 6% Meunier, 50% Chardonnay
Oeuilly, Vallée de la Marne

Champagne De Sousa

Cuvée de Caudalies, Blanc de Blancs, brut
Avize, Côte de Blancs

Champagne Agrapart et Fils

7 crus Brut, 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir
Avize, Côte de Blancs

Champagne Agrapart et Fils

"Terroir", Blanc de Blancs, brut
Avize, Côte de Blancs

Champagner Häuser

Champagne Ayala Brut Majeur
NM-Champagne Ayala, Ay, France

0,75ltr. 89,--

Champagne Laurent Perrier Brut
NM-Champagne Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France

0,75ltr. 89,--

Champagne Louis Roederer Brut Premier
NM-Champagne Roederer, Reims, France

0,75ltr. 99,--

Champagne Forget-Brimont Brut
NM-Champagne Forget-Brimont, Ludes, France

0,75ltr. 79,--

1990 Lanson Brut Gold Label
Champagne Lanson, Reims, France

0,75ltr. 209,--

1996 Bruno Paillard Brut
NM-Champagne Bruno Paillard, Reims, France

0,75ltr. 219,--

2002 Palmes d'Or Brut
CV-Champagne Nicolas Feuillate, Chouilly, France

0,75ltr. 199,--

2004/ 2005 Comtes de Champagne
NM-Champagne Taittinger, Reims, France

0,75ltr. 229,--