

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

Champagne & Co.

*Grosse Terroir-Champagner
aus Montagne de Reims:*

*Pierre
Paillard.*



«Brüder, kommt schnell, ich trinke Sterne!»

Laut Legende stammen diese poetischen Worte vom klerikalen Kellermeister Dom Pérignon. Er soll sie um 1681 bei der eher zufälligen Entdeckung des Champagners durch die Abtei Hautvillers gerufen haben. Heute gilt dieser Moment als Geburtsstunde des Champagners.

Das kam so: In kalten Wintern stoppte der Gärungsprozess von Weinen manchmal vorzeitig, im Frühjahr begann er dann wieder. Der dadurch entstandene Kohlendruck brachte massenhaft Flaschen zum Bersten*. Das war zwar ärgerlich, aber: Ein neues, sinnliches Getränk war geboren!

Inzwischen ist Champagner weltweit beliebt und begehrt. Kein Wunder: Aus kompromissloser Akribie, ausgeprägter Passion und grösstem Respekt vor der Natur entstehen in reiner Handarbeit hochwertige und tiefgründige Bijoux voller Herkunftscharakter. Bei unseren Besuchen in der Champagne erleben wir das mit den exklusiven Cuvées von familiengeführten Boutique-Produzenten stets besonders schön. Dank der unverkennbaren Handschrift ist jede Flasche ein einzigartiger Hochgenuss.

Übrigens passen köstliche Champagner und charaktervolle Schaumweine immer und überall. Ob zum Apéro, als Essensbegleiter oder einfach so: Wir garantieren Ihnen mit unserem erstklassigen Champagner- und Schaumwein-Sortiment prickelnde Genussmomente und wunderbare Mariages.

Zum Wohl, salute, salud, joie de vivre!



Marcio Hamann
Champagner- und Schaumwein-Spezialist

* Quelle: Jancis Robinson, Das Oxford® Weinlexikon

Degustations-Notizen von folgenden Gerstl-Spezialist:innen:

Pirmin Bilger (pb), Roger Maurer (rm), Marcio Hamann (mh), Nicole Genet (ng), Pier Tognini (pt) und Markus Utiger (mu)



Pierre Paillard:
auf dem Weg in den
Champagner-Olymp. **6**



Alessandra Divella:
naturbelassende
Spitzen-Spumante
aus der Lombardei. **40**



Schweizer
Schaumweine:
so vielfältig wie
das Weinland. **46**

DEGUSTATIONS-BOXEN

6 Rosé Schaumweine für sommerliche Hochgenüsse



Beaumont des Crayères, Champagne AOC, Grande Rosé Brut
Jeauxnaux-Robin, Champagne AOC, Rosé Le Dessous de la Cabane – Brut
Pertois-Moriset, Champagne AOC Grand Cru, Rosé Blanc
2018 A Nobis – Norbert Szigeti, Cuvée Rosé Brut
2019 Castello Bonomi, Franciacorta DOCG, Brut Rosé
2020 Vadio Wines, Bairrada DOC, Vadio Espumante Rosé

Art. 262247 6x75cl **CHF 189.–** (statt 256.–)

6 Jahrgangs-Schaumweine aus 6 verschiedenen Ländern



2006 Cava Guilera, Cava DO, Agosarat Brut Nature
2019 Domaine Grand'Cour – J.-P. Pellegrin, AOC Genève, Cuvée Cottier-Pellegrin Brut
2018 Weingut Dönnhoff, Sekt Pinot Brut
2012 Jean Velut, Champagne AOC, Témoinage Blanc de Blancs Extra Brut
2015 Castello Bonomi, Franciacorta DOCG, Dosage Zéro Millesimato
2018 A Nobis – Norbert Szigeti, Riesling Brut

Art. 262486 6x75cl **CHF 189.–** (statt 249.–)

6 geniale «Non-Vintage»- Champagner zum Entdecken



Vincent Couche, Champagne AOC, Chloé
Régis Poissinet, Champagne AOC, Terre d'Irizee Extra-Brut
Pertois-Moriset, Champagne AOC Grand Cru, Les Quatre Terroirs Blanc de Blanc
Jean Velut, Champagne AOC, Premier Temps Brut
Jeauxnaux-Robin, Champagne AOC, Fil de Brume – Brut Nature
Pierre Paillard, Champagne AOC Grand Cru Bouzy, Les Parcelles

Art. 262487 6x75cl **CHF 279.–** (statt 370.–)

6 grosse Vintage-Champagner



2015 Vincent Couche, Champagne AOC, Millésime
2014 Régis Poissinet, Champagne AOC, Irizée Meunier Extra Brut
2014 Franck Pascal, Champagne AOC, Harmonie – Extra Brut
2012 Jean Velut, Champagne AOC, Témoinage Blanc de Blancs Extra Brut
2010 Jeauxnaux-Robin, Champagne AOC, Les Grands Nots – Extra Brut
2008 Boizel, Champagne AOC, Joyau

Art. 262999 6x75cl **CHF 389.–** (statt 563.–)

Dienstag, 26. November 2024, 16 – 20 Uhr, Blaue Ente Bar Zürich

Christmas- Bubbles

Degustieren Sie eine erlesene Auswahl von rund
25 Winzer-Champagnern und Schaumwein-
Trouvaillen. Als Gastwinzerin dürfen wir Anne
Dönnhoff vom Weingut Dönnhof begrüßen.

Preis: CHF 30.– (Betrag wird bei einer Bestellung ab CHF 150 vor Ort gutgeschrieben.)

Ort: Blaue Ente Bar, Mühle Tiefenbrunnen, Seefeldstrasse 223, 8008 Zürich

Anmeldung: Bitte bis 25.11. via gerstl.ch/deg-bubb

Weinliste
und Anmeldung:
gerstl.ch/deg-bubb



AOC Champagne

Frankreichs nördlichste Weinregion steht für Premium-Schaumweine mit Weltruf. Sanfte Hügel, karge Kalkböden und kühles Klima sorgen für unverwechselbare Schäumer mit einzigartigem Charakter.

Begriffe

Blanc de blancs: Schaumweine aus weissen Traubensorten, praktisch immer 100% Chardonnay.

Blanc de noirs: Nur aus Rotweinsorten, erlaubt sind somit nur Pinot Noir und Pinot Meunier.

Vintage: Die Trauben für den Champagner stammen alle aus einem einzigen Jahrgang.

Non-vintage (NV): Verschnitt von mehreren Jahrgängen, oftmals bei Basis-Cuvées der Fall.

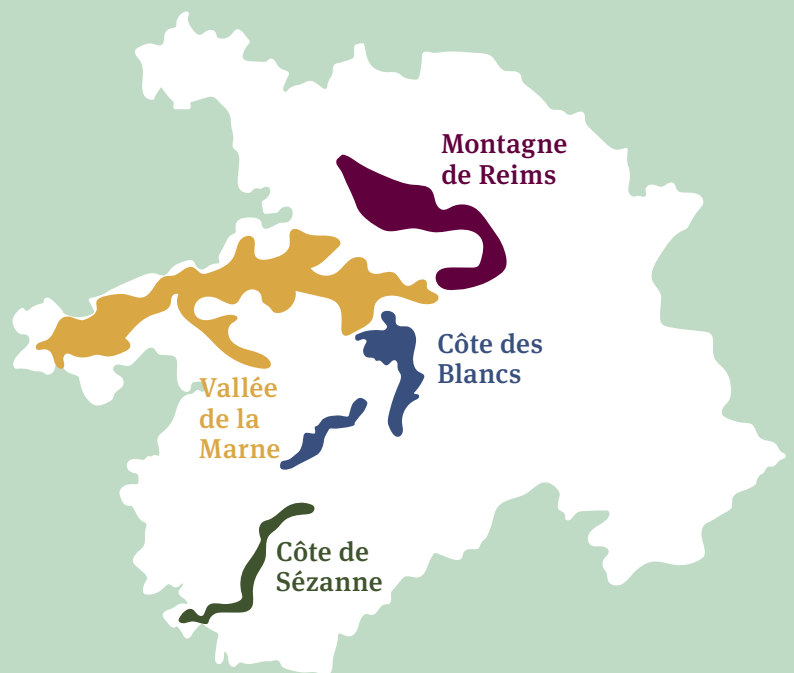
Cuvée: Verschnitt aus verschiedenen Champagnersorten (ein Grossteil der Champagner).

Dosage

Die Dosage ist der letzte Schliff, den die Kellermeisterin, der Kellermeister dem Wein vor dem Verkorken verleiht. Die Bezeichnung wird von «Liquor» oder «Flüssigkeit» abgeleitet und bezeichnet den Zuckergehalt, der einem Champagner in geringer Menge zugesetzt wird. Diese Versanddosage wird als «Liquor de Dosage» oder auch als «Liquor d'Expédition» bezeichnet. Sie besteht entweder aus Rohrzucker oder einem Gemisch aus Wein und Zuckersirup, der im Verhältnis 500 – 750 g pro Liter in Wein aufgelöst wird.

Süssegrade (Restzuckerspiegel in g/l)

Brut nature oder zéro dosage: (keine Zugabe ohne Zucker)	< 3 g/l
Extra brut, extraherb:	0–6 g/l
Brut herb:	< 12 g/l
Extra trocken:	12–17 g/l
Sec, trocken, schon merklich süß:	17–32 g/l
Demi-sec, halbtrocken, eher lieblich:	32–50 g/l
Doux, süß:	> 50 g/l





Montagne de Reims

*Die nördlichste Region innerhalb
der AOC. Hier spielt der Pinot Noir
die erste Geige.*



*Marcio Hamann,
Weinakademiker und Schaumwein-Spezialist
bei Gerstl Weinselektionen:*

*«Die nördlichste aller Cham-
pagner-Regionen ist einerseits
das Mekka grosser Traditions-
Häuser. Zugleich aber Her-
kunft charakturvoller Spitzen-
Champagner mit grossem
Herkunftsbezug von Winzern
und Familienbetrieben.»*

Rebfläche

8000 Hektar

Böden

Kreide und Kalk, auch Lehm und Sand.

Klima

Kühles bis gemässigttes Klima mit
maritimen Einflüssen vom Atlantik.
Die vielen umliegenden Wälder bieten
Schutz vor Frösten im Frühjahr.

Traubensorten

Pinot Noir ist mit 60% Anteil die
Hauptsorte. Der Rest ist Chardonnay
und Pinot Meunier.

Weingut

Pierre Paillard



– Pierre Paillard –

📍 Standort:

Frankreich, Champagne, Montagne de Reims

📏 Fläche:

14 Hektar

🌾 Böden:

Kreide- und Kalkböden, teilweise auch Kalk-Lehm in Bouzy.

🍷 Traubensorte/n:

Rund 70% Pinot Noir, Rest ist Chardonnay und Pinot Meunier.

Zwei Brüder auf dem Weg in den Champagner-Olymp.

– MARCIO HAMANN –

Mit der Lancierung der Lagen-Champagner 2018 hat sich im renommierten Familienbetrieb Pierre Paillard aus Bouzy einiges geändert. Auf den Etiketten erstrahlt auf der Vorderseite nun gross das Familienwappen und auf der Rückseite sind detaillierte Angaben zu Terroir, Vinifizierung und Degorgement zu finden. **Tradition und Herkunft werden damit noch deutlicher ins Zentrum gestellt als bisher, was auch mit einer erneuten Steigerung der Qualität einhergeht.**

Wir haben die beiden Brüder Quentin und Antoine diesen Sommer in Bouzy besucht und mit ihnen über ihre Philosophie, die Änderungen im Betrieb und ihre Zukunftsvisionen gesprochen.

Nachhaltiger Weinbau, Mikro-Vinifikation und alte Reben = maximales Terroir.

Seitdem Quentin und Antoine die komplette Führung übernommen haben, wurde der **Fokus noch stärker auf eine Terroir-Philosophie und eine kompromisslose Qualität** gelegt. In den Reben wird seither teilweise nach biodynamischen Grundsätzen gearbeitet und auch bei der Vinifikation wurden diverse Schritte angepasst. Dazu gehören hauptsächlich der Ausbau der Grundweine in gebrauchten Barrriques, ein längeres Hefelager sowie die Reifung unter Naturkorken statt Kronkorken. Zudem werden die unterschiedlichen «Lieu dit» in Bouzy sowie die kleinen Parzellen in den nördlicher gelegenen

Dörfern Ludes, Taissy und Verzenay separat ausgebaut. **Bei der Verkostung zeigt uns Quentin eindrucksvoll die Vielfalt der unterschiedlichen Dörfer und Parzellen:** «Während die Champagner aus Taissy immer etwas weicher und fruchtiger sind, wirken jene aus Ludes und Verzenay verschlossener, karger und mineralischer. Besonders Verzenay: Die Böden hier sind enorm kalkhaltig, zudem sind die Weinberge nach Norden und Osten ausgerichtet – diese Champagner sind viel karger und strukturierter.»

Ein weiterer Schlüssel sind die alten Reben. Die ältesten Stöcke sind die Pinot-Noir-Reben in Verzenay, die im Jahr 1930 auf einer 0,8 ha kleinen Parzelle angelegt wurden. Die Pinot-Meunier-Stöcke in Taissy mit Pflanzjahr 1963 weisen auch ein beachtliches Alter von über 60 Jahren aus.

«Die alten Reben sind robust, wurzeln tief und bescheren uns gesunde Trauben. Die Champagner zeigen dadurch viel Tiefe, Komplexität und bringen die salzige Mineralität der Kreideböden zum Ausdruck.»

Quentin Paillard

Naturkork und viel Ruhe als Rezept für die Paillard-Handschrift.

Die Champagner von Quentin und Antoine reifen nach der zweiten Gärung unter perfekten Bedingungen im Kalkstollen, der sich in über 16 Metern Tiefe unter dem Weingut befindet. Jede Flasche wird dabei mit einem Naturkorken statt einem Kronkorken verschlossen. Das führt zu einer langsamen Oxidation, die als durchgehende Handschrift der beiden Paillard-Brüder in ihren Champagnern wahrzunehmen ist. **«Durch die langsame Oxidation bekommen die Champagner mehr Komplexität und Finesse.** Zugleich weicht die Frucht zunehmend in den Hintergrund und das kreidige Terroir kommt in Form einer mineralischen Struktur wunderbar zur Geltung», erklärt uns Quentin. Das können wir nur bestätigen: **Die Champagner sind von der Basisqualität (Les Parcelles) über die Einzellagen Grand Crus bis hin zum Gänsehaut- Millésime (La Grande Récolte 2012) enorm tiefgründig,**



– Quentin Paillard im Kalkstollen 16 Meter unter dem Weingut. –



– Marcio Hamann (rechts) mit Quentin Paillard (links) auf dem Weingut in Bouzy. –

nobel strukturiert, elegant und geradezu salzig-mineralisch. Dabei sind sie stets mit viel Frische und einer puristischen Klarheit versehen, haben viel Spannung und werden nie schwerfällig.

Die Qualität der Champagner ist schlichtweg grossartig und begeistert uns genauso wie die unterschiedlichen Cuvées und Terroirs, die alle eigenständig und dennoch mit der **unverkennbaren Paillard-DNA** versehen sind.

Eines steht fest: Die beiden Brüder befinden sich auf bestem Weg in den Champagner-Olymp!



Für prickelnde Genussmomente beim Essen.

Les Terres Roses Champagne AOC

- Gerstl 19/20, Robert Parker 94/100, Jeb Dunnock 93/100
- 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir (davon 5% Bouzy rouge)
- Extra Brut
- Basisweine Jahrgang 2019, Grundweine in gebrauchten Barriques vergoren; anschliessend 36 Monate Hefelager; Dosage 0 g/l.
- Jetzt bis 2030
- Art. 260785, 75 cl **CHF 72.–** statt 80.–

Wunderschön fruchtbetonte Nase nach Zwetschgen und roten Kirschen, dazu erfrischend blumige Note, etwas Brioche und helle Brotkruste. Schmeckt auch am Gaumen herrlich rotbeerig und ist dabei ungemein saftig, mit etwas Trinktemperatur kommen zusätzlich auch delikate Hefenoten zum Vorschein. Trotz der angenehmen Fülle vom Rotwein wirkt dieser Rosé mit seiner feinen Perlage und frischen Säure unglaublich elegant und nobel. **Ein enorm charaktervoller, tiefgründiger und finessenreicher Rosé-Champagner.** Brilliert besonders als Essensbegleiter und passt hervorragend zu Wachteln, vegetarischen Gerichten und reifem Bergkäse. (mh)

Limitierter Spitzen-Champagner, wird nur in besten Jahren produziert.

2012 La Grande Récolte Champagne AOC

- Gerstl 20/20
- 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
- Extra Brut
- Aus den besten und ältesten Parzellen in Bouzy, 9 Jahre Hefelager, Dosage 1 g/l.
- Jetzt bis 2037
- Art. 257778, 75 cl **CHF 190.–**

Ein grosser, tiefgründiger Millésime aus einem Top-Jahrgang. **Verbindet Kraft, Dichte und Intensität perfekt mit nobler Finesse und kühler Mineralität.** Enorm zupackend, herrlich strukturiert und mit höchst feiner Perlage, tänzerisch elegant und voller Charakter. **Ein limitierter Spitzen-Champagner auf Augenhöhe mit den besten Champagnerhäusern, wird nur in allerbesten Jahren produziert.** (mh)

Überragende Basis-Qualität mit der eleganten Handschrift der Familie Paillard. Bestes Traubengut von kalkigen Terroirs, langes Hefelager und moderate Dosage sorgen für einen edlen und komplexen Spitzen-Champagner.

Tiefgründiger Champagner mit viel Persönlichkeit.

Les Parcelles Champagne AOC

- Gerstl 19/20, Robert Parker 92/100, Jeb Dunnock 93/100, Decanter 92/100
- 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
- Extra Brut
- Basisweine Jahrgang 2019 und 20% Reserve-Weine aus älteren Jahrgängen; Grundweine in gebrauchten Barriques vergoren, anschliessend 36 Monate Hefelager; Dosage 0 g/l.
- Jetzt bis 2030
- Art. 260784, 75 cl **CHF 54.–** statt 60.–
- Art. 263098, 150 cl **CHF 112.50** statt 125.–









NEU

ist für mich der beste Jahrgang seit 2012. Die Balance aus Reife und Frische ist perfekt, dadurch sind die Champagner sehr komplex und elegant.» *Quentin Paillard*

Das rare Flaggschiff unter Paillards Einzellagen.







2019 Les Maillerettes Champagne AOC

-  Gerstl 20/20
-  100% Pinot Noir
-  Extra Brut
-  Von 1970 gepflanzten Reben aus der gleichnamigen Einzellage mit Kalkböden; Ausbau der Grundweine in gebrauchten Barriques, 48 Monate Hefelager; Dosage 3g/l, **nur 4000 Flaschen produziert.**
-  Jetzt bis 2034
-  Art. 263101, 75cl **CHF 130.–**

Dieser reinsortige Pinot Noir ist das gesuchte Flaggschiff unter Paillards Einzellagen. Die Reben befinden sich in einem Filetstück nördlich von Bouzy (wo Paillards Weingut steht), **sie bringen die Terroirs perfekt zum Ausdruck.** Ungemein nobel im Duft, strahlt viel Ruhe aus. Feinste Pinot-Frucht erinnert an Pflaumen, Quitten und sogar rote Beeren, dazu feine Kräuter- und Hefenoten, Toast und Blätterteig – **ein köstliches Bouquet zum Eintauchen. Vereint am Gaumen Kraft, Schmelz und Frische par excellence** und ist dank tiefer Dosage und kreidiger Anmutung mit **unglaublich viel Herkunfts-Charakter** versehen. Hier ist alles wie aus einem Guss, absolut delikate, saftig und tänzerisch elegant. Langes, enorm präzises und salziges Finale. **Ein grosser Blanc de Noirs für besondere Momente aus einem Top-Jahrgang.** (mh)

Liebe auf den ersten Schluck, voller Charme und Terroir-Charakter.







2019 Taissy Champagne AOC

-  Gerstl 19+/20
-  100% Pinot Meunier
-  Extra Brut
-  Von 1963 gepflanzten Reben auf nur 0.8 ha kleiner Einzellage «Au Dessus des Monthouzons»; Ausbau der Grundweine in gebrauchten Barriques, 48 Monate Hefelager; Dosage 2g/l.
-  Jetzt bis 2034
-  Art. 263099, 75cl **CHF 90.–**

Dieser geniale Pinot Meunier von über 60-jährigen Reben zeigt sich gegenüber dem «Ludes» (der zweite reinsortige Pinot Meunier von Pierre Paillard) wesentlich zugänglicher, floraler und auch einen Tick fruchtiger. **Das herrlich komplexe Bouquet ist grossartig und lädt zum Verweilen ein:** mürber Apfel, Quitte, Kräuter, würzige Brioche und Toast. Saftig, elegant und feinfruchtig am Gaumen, die Perlage ist sehr fein und sorgt zusammen mit der kreidigen Struktur für den noblen Trinkfluss. Im Abgang wunderbar lang, dabei elegant und mit viel Spannung. **Ein grandioser Pinot Meunier voller Charme und Terroir-Charakter – Liebe auf den ersten Schluck!** (mh)

Begehrte Chardonnay-Rarität mit 20/20 Punkten.







2019 Les Mottelettes Champagne AOC

-  Gerstl 20/20
-  100% Chardonnay
-  Extra Brut
-  Von 1961 gepflanzten Reben der Einzellage «Les Mottelettes» mit lehmhaltigen Kalkböden; Ausbau der Grundweine in gebrauchten Barriques, 48 Monate Hefelager; Dosage 3g/l, **nur etwas über 3000 Flaschen produziert.**
-  Jetzt bis 2034
-  Art. 263102, 75cl **CHF 130.–**

Prachtvolles Bouquet voller Charme, Reife und leicht oxidativem Touch. Das ist reichhaltig, delikate fruchtig und doch so unglaublich tief, mineralisch und kreidig. **Perfekt strukturiert am Gaumen,** intensiv und vertikal. Dabei voller Finesse und Saftigkeit, **die Chardonnay-Frucht ist in noblem Schmelz verpackt,** die steinige Mineralität und die kernige Phenolik bilden dazu einen faszinierenden Kontrast. Enorm lang und tiefgründig im Finish. **Dieser 2019er ist der bisher beste «Les Mottelettes».** **Ein spektakulärer Chardonnay von grosser Klasse** aus dem Pinot-Noir-Gebiet Montagne de Reims. (mh)

Puristischer Gänsehaut-Champagner in Kleinstmengen.




2019 Verzenay Champagne AOC

-  Gerstl 20/20
-  100% Pinot Noir
-  Extra Brut
-  Von 1967 und 1979 gepflanzten Reben aus zwei Parzellen mit kargen Kalkböden; Ausbau der Grundweine in gebrauchten Barriques, 48 Monate Hefelager; Dosage 2g/l.
-  Jetzt bis 2034
-  Art. 263103, 75cl **CHF 130.–**

Schon im Duft kann ich Quentins Euphorie nachvollziehen: Das duftet kühl, präzise und geradezu kreidig – **uff, Gänsehaut!** Die Frucht schwingt nur zart im Hintergrund mit und erinnert an Zitrusfrüchte und Johannisbeeren, dazu etwas Toast und würzige Kräuternoten, wow! Von allen Paillard-Champagnern aktuell noch der zurückhaltendste, was sich auch am Gaumen bemerkbar macht. Sehr mineralisch, strukturiert, kühl und enorm vertikal. Da ist nur ganz wenig Frucht und ein Hauch von Schmelz, **viel mehr krallen sich die kreidige Struktur und die vife Säure am Gaumen fest.** Dazu kommen würzige Nuancen, etwas Brioche und Toast, alles sehr subtil und perfekt proportioniert, als schöner Kontrast zum kreidigen Gerüst. Sagenhafte Länge mit wahnsinniger Tiefe, salziger Mineralität und grossem Finesse-reichtum. **Ein puristischer Gänsehaut-Champagner mit grossem Potenzial.** (mh)

2019 Ludes Champagne AOC



-  Gerstl 19+/20
-  100% Pinot Meunier
-  Art. 263100, 75cl **CHF 130.–**

gerstl.ch/ludes

Vallée de la Marne

Die Region befindet sich westlicher und verfügt über Böden mit höherem Lehm- und Ton-Anteil. Für Pinot Meunier hochgeschätzt, der hier seine beste Ausprägung findet.



Régis Poissinet,
Winzer im Vallée de la Marne:

«Die Dörfer im Vallée de la Marne haben alle unterschiedliche Eigenschaften, abhängig von den klimatischen Bedingungen und der Bodenzusammensetzung. Sie machen das Gebiet so weitläufig und zugleich auch einmalig.»

Rebfläche

11'500 Hektar

Böden

Kalkböden im östlichen Teil, im Westen sind die Böden fetter mit Lehm und Ton.

Klima

Kühles bis gemäßigtes Kontinentalklima mit vielen Mikroklimata in den einzelnen Tälern. Die Region hat oftmals Spätfröste im Frühling.

Traubensorten

Pinot Meunier ist mit 63% Anteil die Hauptsorte. Der Rest ist Chardonnay und Pinot Noir.

Weingüter

Régis Poissinet, Franck Pascal

Franck Pascal

Mineralische Champagner-Raritäten aus Vallée de la Marne.

BIODYNAMISCH

Bei unserem Winzerbesuch werden wir herzlich von Franck Pascal empfangen. Das kleine Familiengut liegt in der Subregion Vallée de la Marne und keltert seine Schaumweine hauptsächlich aus Pinot Meunier. Obwohl diese Rebsorte in den meisten Champagnern nur als Zugabe in der Cuvée vorkommt, spielt sie hier die Hauptrolle. **Dabei entstehen eigenständige Champagner mit ganz besonderem Charakter.** Die Reben sind teilweise über 60 Jahre alt und werden von Franck seit über 15 Jahren nach biodynamischen Methoden bewirtschaftet. **«Die Biodynamie macht meine Champagner lebhafter, verspielter und ehrlicher. Sie zeigen immer den Jahrgang und das Terroir, das finde ich grossartig»,**

schwärmt Pascal, für den die Arbeit im Einklang mit der Natur ein zentrales Element darstellt. Doch dogmatisch geht er nicht vor, viel mehr vertraut Franck seinem Bauchgefühl, hört der Natur zu und arbeitet in Rebberg und Keller möglichst nachhaltig. **Ein weiteres Rezept für seine tiefgründigen Terroir-Champagner: langes Hefelager, minimale oder nur geringe Zugabe von Schwefel und Dosage.** Das Resultat sind kleine Champagner-Unikate, die uns jedes Jahr sowie auch bei der Verkostung auf dem Weingut enorm begeistern. Seine Champagner werden auch von renommierten Weinkritikern wie James Suckling und Robert Parker regelmässig mit hohen Punktzahlen geadelt.

– Franck Pascal (links) und Marcio Hamann (rechts) auf dem Weingut in Vallée de la Marne. –



FRANKREICH CHAMPAGNE

Puristischer Charakterwein und gesuchte Rarität.

Confiance Blanc Coteaux Champenois Champagne AOC







- 🍷 Gerstl 18+/20, James Suckling 92/100
- 🍷 100% Pinot Meunier
- 🌍 Basisweine stammen aus den Jahrgängen 2014, 2015, 2017 sowie 2019 und werden ähnlich wie bei einem «Non-Vintage» Champagner geblendet.
- 📅 Jetzt bis 2029
- 📄 Art. 259716, 75 cl CHF 54.– statt 60.–

Vielschichtiges Bouquet nach Zitronenschale, rotem Apfel, etwas Biskuit und Schwarztee, dazu Lindenblüten und Salbei, erinnert etwas an einen Chablis. **Geradliniger Gaumen mit feiner Struktur, vifer Säure und toller Spannung.** Die Mischung aus gelber Frucht, floralen Noten und edler Reife sorgt für eine komplexe Aromatik. Bleibt im Abgang lange haften und zeigt eine im Nachhall eine salzige Mineralität. **Ein puristischer Charakterwein und streng limitierte Rarität, von der nur 3410 Flaschen produziert wurden!** (mh)



**Puristische
Champagner-Kunst.**

Reliance Champagne AOC

-  Gerstl 19/20, James Suckling 94/100, Falstaff 93/100
-  78% Pinot Meunier, 19% Pinot Noir, 3% Chardonnay
-  Brut Nature
-  Basisweine aus Jahrgängen 2013 und 2014; Hefelager 7 Jahre, abgefüllt ohne Dosage.
-  Jetzt bis 2030
-  Art. 262433, 75cl **CHF 49.50** statt 55.–

Würziger und hefiger Duft mit zarter Aprikosenfrucht, roten Äpfeln, dunklen Blüten und blondem Tabak, komplexes Bouquet zum Schnüffeln und Entdecken. **Ungemein puristisch und geradlinig am Gaumen mit tänzerischem Säurespiel**, harmonischer Perlage sowie fein verwobenen Toastnoten und edler Fruchtaromatik. Dieser charaktervolle Top-Champagner wird ganz ohne Dosage abgefüllt und **besitzt viel Terroir-Charakter.** (mh)

Ungemein puristisch und geradlinig am Gaumen mit tänzerischem Säurespiel und eleganter Perlage. Charaktervoller Top-Champagner ohne Dosage bereitet enormes Trinkvergnügen.





Jahrgang 2014:

Die perfekte Harmonie aus Fülle und Eleganz.

2014 Harmonie Champagne AOC

- 🌾 Gerstl 19+/20
- 🍇 100% Pinot Meunier
- 🍷 Extra Brut
- 🌍 Trauben von Reben auf 0,5 ha kleiner und etwas kühleren Einzellage mit steinigem Kalkböden; 8 Jahre Hefelager, Dosage 1.4 g/l.
- 📅 Jetzt bis 2030
- 📄 Art. 262434, 75 cl **CHF 58.50** statt 65.–

Sehr eigenständiges, tiefgrünes und spannendes Bouquet. Reife Frucht paart sich mit Apfelnoten, blumiger Frische, Kräutern, hellem Tabak und Toast. Das Wechselspiel setzt sich auch am Gaumen fort, wo edler Schmelz in perfekter Dosierung mit vier Säure, feiner Perlage und hedonistischer Frucht zusammenkommt. Dabei sorgt ein mineralischer, zartsalziger Kern, der etwas an Feuerstein erinnert, für **eine geniale Tiefe und eine kreative Struktur.** Besitzt eine gewisse Opulenz, ohne dabei den fantastischen Trinkfluss zu mindern. Denn wie alle Champagner von Franck Pascal **brilliert auch dieser charaktervolle Pinot Meunier mit einer wunderbaren Frische.** Im Abgang sehr lang, elegant und mit animierender Feuerstein-Aromatik. **Ein genialer Champagner: eigenständig, tiefgründig und ein richtiger Charakterkopf – genauso wie Winzer Franck Pascal.** (mh)



20/20-Meisterwerk, nach 10 Jahren endlich auf dem Markt.

2013 Quinte-Essence Champagne AOC

- 🌾 Gerstl 20/20
- 🍇 78% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir, 2% Chardonnay
- 🍷 Extra Brut
- 🌍 10 Jahre Hefelager, Dosage 2 g/l
- 📅 Jetzt bis 2033
- 📄 Art. 259717, 75 cl **CHF 94.50** statt 105.–

Die Cuvée «Quinte-Essence» ist eine Komposition aus den besten Parzellen und wird nur in besonders guten Jahren gekeltert. Im Vergleich zum letzten Jahrgang 2010 besitzt diese Cuvée wieder einen deutlich höheren Anteil Pinot Meunier. **Das kommt klar der Frische und der Persönlichkeit zugute.** Duftet zu Beginn noch etwas verschlossen und dreht dann mit etwas Belüftung so richtig auf. **Das ist komplex und besitzt eine enorme Tiefe,** roter Apfel, Reineclaude, Grapefruit, dazu Lindenblüten, florale Nuancen, Toast und helle Brotkruste – **was für ein Bouquet!** Trinkt sich herrlich leichtfüssig, die vier Säure zieht sich wie ein Strahl durch den Gaumen, wobei die subtile Cremigkeit und das kraftvolle Rückgrat in perfekter Balance stehen. Wieder feinste Apfel- und Pflaumennoten, die mit Kräutern und Brioche verschmelzen, dazu kommt eine kreative Mineralität, die dank der tiefen Dosage wunderbar zur Geltung kommt. Enorm langes Finale mit **der eleganten, puristischen Handschrift von Franck Pascal. Ein kleines Meisterwerk und eine grosse Champagner-Persönlichkeit.** (mh)

Dank der langen Hefelagerung strahlt diese Spitzen-Cuvée enorm viel Gelassenheit und Ruhe aus. Daher auch der Name «Sérénité», was auf Deutsch «Gelassenheit» heisst. Die Trauben stammen aus seinen besten und ältesten Weinbergen, sie werden sehr schonend mit möglichst minimalen Eingriffen verarbeitet.

Top-Cuvée mit Tiefe, Sinnlichkeit und einzigartiger Noblesse.

2013 Sérénité Champagne AOC

- 🌾 Gerstl 20/20
- 🍇 62% Pinot Noir, 14% Pinot Meunier, 24% Chardonnay
- 🍷 Brut Nature
- 🌍 Trauben aus den besten und ältesten parzellen; 9 Jahre Hefelager, abgefüllt ohne Dosage und Schwefel.
- 📅 Jetzt bis 2033
- 📄 Art. 262435, 75 cl **CHF 120.–**

Das Bouquet benötigt etwas Belüftung, um sein ganzes Potenzial zu entfalten, belohnt uns anschliessend aber mit einer **herrlich subtilen Duftwolke** nach getrockneten Früchten, Reineclaude, Zitronenschale, Brioche und Blätterteig. Ein ganz feiner, aber höchst nobler Reifefirn bringt zusätzliche Komplexität, man könnte stundenlang daran riechen! **Die Perlage ist am Gaumen wunderbar zart und sorgt für einen weinigen Charakter.** Auch hier treffen feinste Zitrus- und Apfelnoten auf Brioche, Toast und nussige Nuancen. Alles ist ganz fein, subtil und nie laut. Dieser tiefgründige Champagner brilliert ganz besonders mit seiner Tiefe, Sinnlichkeit und einzigartiger Noblesse. **Ein kleines Meisterwerk für Liebhaberinnen und Liebhaber von elegantem, weinigem Champagner.** (mh)



Régis Poissinet

Hier wird so naturnah wie nur möglich gearbeitet, was authentische und charaktervolle Champagner voller Ausdruckskraft und grosser Eleganz hervorbringt.

Nur wenige Autominuten von Franck Pascal entfernt befindet sich das sieben Hektar kleine Familiengut Régis Poissinet. Auch hier spielt der Pinot Meunier die erste Geige. Da die meisten Grundweine in Barriques ausgebaut werden, spielen sie aber in ganz anderen Tonlagen als jene von Franck. **Der Holzausbau verleiht diesen Champagnern eine zusätzliche Dimension, sie besitzen eine gewisse Fülle, bestechen aber trotzdem mit einer sagenhaften Frische.** Seit 2011 werden auch hier die Reben nach biodynamischen Methoden und Mondphasen bewirtschaftet. Alles geschieht mit viel Weitblick und möglichst im Einklang mit der Natur, denn für Régis sind seine Reben ein Ökosystem für ein natürliches Miteinander von Pflanzen, Gärten und Tieren. Uns hat der einzigartige Charakter der Schaumweine begeistert. **Genau wie der sympathische Besitzer und Kellermeister Régis strahlen sie eine aristokratische Ruhe und einen enormen Tiefgang aus.** Es sind richtige Champagner-Bijoux, die in reiner Handarbeit und mit viel Herzblut gekeltet werden. Besonders die Visitenkarte «Terre d'Irizée» zeigt eindrucksvoll, wie Pinot Meunier zur Höchstform auflaufen kann. **Das ist ein grandioser Neuzugang in unserem Champagner-Portfolio.**





– Régis Poissinet –

**Herausragender
Terroir-Champagner
mit 19/20 Punkten.**

Terre d'Irizée Champagne AOC

- Gerstl 19/20
- 87% Pinot Meunier, 13% Chardonnay
- Extra Brut
- Grundweine aus einem Jahrgang und rund 45% Reserve-Weine aus mehreren Jahrgängen; Ausbau im Edeltank und in gebrauchten Barriques; Dosage 2g/l.
- Jetzt bis 2030
- Art. 255103, 75cl **CHF 54.–** statt 60.–

Diese streng limitierte Cuvée zieht mich mit ihrem genialen Bouquet geradezu in den Bann: komplexer, enorm charmanter Duft nach Grapefruit und Passionsfrucht, dahinter steinige Nuancen, mineralisch-kreidig, würzig und dezent butterig. **Herrlich straff und präzise am Gaumen**, die Perlage ist superfein und elegant. Geniale Saftigkeit, wirkt dennoch unglaublich frisch und zupackend. Auch im Mund wieder reife Zitrusnoten und ein Hauch Exotik, zeigt sich zugleich von seiner kühlen Seite, dahinter etwas heller Teig und Toastnoten. **Sehr gute Länge, kraftvoll und doch mit tänzerischer Finesse** – ein ausgezeichneter Terroir-Champagner. (mh)



FRANKREICH CHAMPAGNE

Limitierte Signatur- Champagner

**Geniale Champagner-Rarität
mit viel Tiefgang.**

2016 Irizée Meunier Champagne AOC

- Gerstl 20/20
- 100% Pinot Meunier
- Extra Brut
- Grundweine reifen zu 50% in gebrauchten Barriques und zu 50% im Edeltank, danach 6 Jahre Hefelager; Dosage 2,6g/l.
- Jetzt bis 2034
- Art. 263089, 75cl **CHF 115.–**

Dieser Weltklasse-Champagner wird zu 100% aus Pinot Meunier gekeltert und **benötigt unbedingt ein grosses Glas, um sein Potenzial zu entfalten.** Enorm eigenständiges Bouquet voller Frische, Tiefgang und grosser Komplexität. Das duftet umwerfend fruchtig und zugleich mineralisch-kreidig, unterlegt von Kräutern, Salbeibutter, weissem Tee, Brotkruste und Toast. **Grandiose Harmonie am Gaumen aus Kraft, Saftigkeit und Eleganz**, zeigt dabei viel Komplexität und Charakter. Wunderbar cremiges Mundgefühl, **durch die lebendige Säure und elegante Perlage wirkt dieser Spitzen-Champagner aber niemals opulent sondern ist finessenreich und erfrischend.** Grossartige Länge mit einem Touch Salz-Caramel, zartem Brioche und deutlich mineralischer Note. (mh)

**Edle Champagner-Rarität,
wie ein grosser Burgunder!**

2017 Irizée Chardonnay Champagne AOC

- Gerstl 20/20
- 100% Chardonnay
- Extra Brut
- Trauben aus den ältesten Parzellen; Ausbau der Grundweine in gebrauchten Barriques; Hefelager über 3 Jahre; Dosage 3g/l
- Jetzt bis 2036
- Art. 260664, 75cl **CHF 140.–**

Ein faszinierender Champagner aus den besten und ältesten Chardonnay-Parzellen. Die Grundweine werden zu 100% in gebrauchten Barriques vinifiziert und anschliessend unfiltriert abgefüllt. Jede Flasche wird von Hand gerüttelt und reift unter Naturkork auf der Hefe. Dieses Top-Cuvée aus dem Hause Régis Poissinet **verbindet Kraft mit Finesse und gehört zu den besten Blancs de Blanc aus Vallée de la Marne.** Trinkt sich besonders aus einem grossen Burgunder-Glas hervorragend, das ist enorm komplex und vielschichtig. **Ein grosser Champagner für besondere Momente, streng limitiert!** (mh)



Côte des Blancs

Südlich der Stadt Epernay befinden sich unzählige Grand-Cru-Lagen mit Belemnite-Kalkböden. Ein Terroir wie geschaffen für den Chardonnay.



Vincent Bauchet (Pertois-Moriset),
Winzer in Côte des Blancs:

«Chardonnay ist zweifellos die perfekte Rebsorte, um alle Feinheiten des Terroirs der Côte des Blancs zum Ausdruck zu bringen.»

Rebfläche

3200 Hektar

Böden

Kreide und Kalk, in gewissen Teilen auch Lehm.

Klima

Gemässigt Kontinentalklima, die Weinberge sind oftmals nach Osten und Südosten ausgerichtet.

Traubensorten

Chardonnay ist mit 95% Anteil die absolute Hauptsorte. Im südlichen Teil (z.B. Vertus) gibt es etwas Pinot Noir.

Weingüter

Pertois-Moriset, Jeaux-Robin

Pertois-Moriset

Beim Familienbetrieb entstehen wahre Meisterwerke mit viel Terroir-Charakter – alle mit Grand-Cru-Status.

Unsere Partnerschaft mit dem Winzerpaar Cécile und Vincent Bauchet ist seit vielen Jahren eine Erfolgsgeschichte. Der 18 Hektar kleine Betrieb liegt in Mesnil-Sur-Oger, direkt im Herzen der Côte des Blancs. Ein grosser Teil der Reben befindet sich in den Grand-Cru-Dörfern Mesnil-sur-Oger, Villeneuve, Cramant und Chouilly – **einige Parzellen grenzen sogar unmittelbar an jene von Krug**. Der Rundgang durch die Reben und den Keller zeigt eindrucksvoll, dass hier nichts dem Zufall überlassen wird. Die mechanischen Arbeiten im Rebberg werden mit einem elektrisch betriebenen Traktor vorgenommen, der mit dem eigenen Solarstrom betrieben wird. Im Keller wird wo immer möglich mit Hilfe der Gravitation gearbeitet. Die Pressen und Tanks sind massgeschneidert, um die

Trauben der unterschiedlichen Parzellen separat zu vinifizieren. **Die Grundweine für die Spitzen-Cuvées reifen zudem in grossen Holzfässern der österreichischen Top-Küferei Stockinger**. Das zentrale Element dieser grossartigen Champagner ist und bleibt jedoch der Winzer. Denn Vincent ist mit Leib und Seele ein Weinfreak, mit dem man stundenlang über Champagner und die grossen Weine der Welt diskutieren kann. So auch bei unserem Besuch, der nicht nur absolut begeisternd, sondern auch äusserst lehrreich war. Vincent probiert ständig neue Weine und Champagner, lässt sich davon inspirieren und hat als Liebhaber stets den Weitblick für Neues. **Hier trifft Passion auf Erfahrung und Perfektion – das schmeckt man mit jedem Schluck.**

– Vincent Bauchet –



FRANKREICH CHAMPAGNE

Limitierter Spitzen-Champagner voller Kraft und Frische.

2016 Special Club Champagne AOC

- 🍷 Gerstl 19+/20
- 🍷 100% Chardonnay
- 🍷 Extra Brut
- 🌍 Aus verschiedenen Lieux-dits (Parzellen) in Le Mesnil-sur-Oger, alle Grundweine mit Jahrgang 2016, Ausbau 20% in gebrauchten Barriques und 80% im Edelstahltank; über 60 Monate Hefelager, Dosage 2 g/l
- 📅 Jetzt bis 2034
- 📄 Art. 263259, 75 cl **CHF 90.–**

Eleganter Duft nach gelben Äpfeln, dahinter reife Zitrusfrüchte, Lindenblüten, etwas heller Teig und Vanillegebäck, enorm frisch und tief. Am Gaumen tritt die edle Frucht etwas in den Hintergrund und lässt der puristischen Struktur und der kreidigen Mineralität den Vorrang. **Dieser Blanc de Blancs ist trotz seiner hedonistischen Struktur ungemein leichtfüssig**, auch die Perlage ist geradezu tänzerisch fein und sorgt für viel Finesse. Salziger und langer Abgang mit delikater Apfelnote. **Ein frischer Spitzen-Champagner, verbindet Kraft und Eleganz par excellence!** (mh)



Grandiose Rarität vom weltbekannten Oger-Terroir.

2018 Oger Champagne AOC

- Gerstl 19+/20
- 100% Chardonnay
- Extra Brut
- Aus 4 Parzellen des berühmten Grand-Cru-Dorfes Oger; Ausbau der Grundweine 20% im Holz, Rest im Edeltank, über 40 Monate Hefelager; Dosage 2 g/l, nur 1800 Flaschen produziert.
- Jetzt bis 2034
- Art. 263254, 75 cl **CHF 80.–**

Komplexer, tiefer Duft nach Äpfeln, Steinobst, edler Brioche, Toast und einem Hauch Vanille. Dazu eine kreative Mineralität, die mit einer gewissen Reife und Opulenz in bester Balance steht. **Alles wirkt bereits schön zugänglich und hedonistisch, sehr typisch für die Champagner aus «Oger».** Trinkt sich perfekt strukturiert mit viel Frische, Schmelz und Noblesse, auch die Perlage ist superzart, alles wirkt sehr edel und unaufgeregt. **Die Kraft der Oger-Terroirs zeigt sich mit einem dichten, mineralischen Kern und wird von einer saftigen, fülligen Eleganz getragen.** Aromatisch treffen Steinobst und gelbe Äpfel auf kreative Nuancen, Toast und butterige Aromen. Enorm langes Finale, saftig, druckvoll und dabei doch finessenreich und mineralisch. **Ein grandioser Champagner, der das weltbekannte Oger-Terroir genial zum Ausdruck bringt.** (mh)



Genialer Blanc de Blancs aus der nördlichen Côte des Blancs.

2018 Chouilly Champagne AOC

- Gerstl 19+/20
- 100% Chardonnay
- Extra Brut
- Aus Parzellen aus dem Dorf Chouilly in der nördlichen Côte des Blancs; Ausbau der Grundweine 20% im Holz, Rest im Edeltank, über 40 Monate Hefelager; Dosage 2 g/l.
- Jetzt bis 2034
- Art. 263255, 75 cl **CHF 80.–**

Im Vergleich zum hedonistischen «Oger» zeigt dieser **geniale Blanc de Blancs etwas mehr Frische und Geradlinigkeit.** Gelber Apfel, Pomelo und Limettenschale, dazu etwas Kamille, blonder Tabak, Toast und steinige Akzente, **ein Bouquet zum Eintauchen!** Straff und kühl auch am Gaumen, dazu mit feiner Perlage und vifer Säure, das hat Spannung und viel Tiefe. Auch der Fruchtkern wirkt delikat und **besitzt die perfekte Balance aus Reife und Saftigkeit.** Hier stecken trotz des warmen Jahrgangs 2018 richtig viel Trinkfluss und Frische drin. Wunderschöne Länge mit Noblesse, feinem Schmelz und kreative Mineralität. **Ein Top-Champagner aus der nördlichen Côte des Blancs.** (mh)



Ausnahme-Rosé-Champagner mit einem Hauch Pinot Noir.

Rosé Blanc Champagne AOC Extra Brut

- Gerstl 18+/20
- 92% Chardonnay, 8% Pinot Noir
- Extra Brut
- 85% Ernte 2018, 15% Vin de réserve; 24 Monate auf der Hefe, degorgiert im März 2022; Dosage 3 g/l.
- Jetzt bis 2028
- Art. 263252, 75 cl **54.–** statt 60.–

Diese raffinierte Cuvée ist ein aussergewöhnlicher Rosé-Champagner von Chardonnay aus Grand-Cru-Lagen und einem kleinen Prozentsatz Pinot Noir. Zurückhaltender und **nobler Duft, bei dem animierende Fruchtaromen** nach reifen Walderdbeeren und Quitte mit dezenter hefigen Noten, frischem Teig und blumigen Nuancen miteinander verschmelzen. Am Gaumen bleiben die roten Fruchtaromen eher im Hintergrund, dafür hat dieser Rosé eine puristische Ader und **besitzt ganz im Stile des Hauses eine tolle Balance aus Fülle und Eleganz.** Zugleich sorgen die feine Perlage, die wunderbar abgestimmte Dosage (lediglich 3 g/l) und die frische Säure für ein saftiges, lebendiges Mundgefühl. **Bleibt durch den leicht herben, frischen Abgang lange am Gaumen haften.** (mh)



Letzte Chance für die limitierte Edition aus den besten Terroirs.

PM.06 Edition Champagne AOC

- Gerstl 19/20
- 100% Chardonnay
- Extra Brut
- Aus verschiedenen Grand-Cru-Lagen; Ausbau der Grundweine bis zu 20% im Barrique, anschliessend 36 Monate Hefelager.
- Jetzt bis 2030
- Art. 263253, 75 cl **CHF 63.–** statt 70.–

Die PM-Serie ist eine limitierte Assemblage aus den besten Terroirs. Sie bringt den **charmanten, frischen und äusserst bekömmlichen Champagner-Stil** von Pertois-Moriset perfekt zum Ausdruck. **Diese 6. Edition ist die letzte, dieser Champagner wird also zum letzten Mal produziert.** Künftig werden diese Trauben in den «Les Quatre Terroirs» einfließen und somit die Qualität von dieser Cuvée auf ein neues Level heben. **Mit der letzten Edition zieht Winzer Vincent Couche alle Register und bringt einen Blanc de Blancs der Sonderklasse** auf die Flasche! Herrliches Bouquet nach Boskop-Äpfeln, reifen Zitrusfrüchten, gelben Blüten, Toast, Vanillegebäck und Butter-scotch. **Am Gaumen mit perfekter Balance aus Frische, Schmelz und fülliger Komplexität.** Dazu eine herrliche Fruchtaromatik, edle Brioche-Aromen, feine Perlage und kreative Mineralität. Hallt wunderschön und sehr lange nach, bleibt betörend frisch, vielschichtig und voller Spannung. **Ein genialer Champagner und ein absolutes «must have» für Chardonnay-Fans.** (mh)



Herrlicher Basis-Champagner mit edlen Brioche-Aromen, perfekter Balance und toller Frische. Zum Apéro, Sushi oder salzigem Gebäck: L'Assemblage passt immer und überall.

Das kleine Meisterwerk zum sensationellen Preis.

L'Assemblage Champagne AOC

- Gerstl 18+/20
- 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
- Extra Brut
- Cuvée zu 70% aus Jahrgangswein und 30% Vin de Réserve; 18 Monate Hefelager; Dosage 2 g/l.
- Jetzt bis 2029
- Art. 263246, 75 cl **CHF 39.60** statt 44.–
- Art. 263247, 150 cl **CHF 83.70** statt 93.–

20/20 Punkte für Einzellagen-Rarität aus 100% Chardonnay.

2016 Les Hautes Mottes Champagne AOC

- Gerstl 20/20
- 100% Chardonnay
- Extra Brut
- Von 1999 gepflanzten Reben auf 0.67 ha kleiner Einzellage «Les Hautes Mottes» mit Kalkböden in Mesnil-sur-Oger; Ausbau über 72 Monate auf der Hefe; Dosage 2g/l.
- Jetzt bis 2034
- Art. 263257, 75 cl **CHF 100.–**
Max. 3 Flaschen pro Kunde

Diese **Champagner-Rarität stammt aus einer kleinen Einzellage** (auch «Lieux-dit» genannt) und wird erst zum zweiten Mal separat abgefüllt. **Hier passt alles ideal zusammen:** traumhaftes Chardonnay-Bouquet nach gelben Äpfeln, Zitronenschale, Salbeibutter und gelben Blüten, dazu edle Brioche, Blätterteig und steinige Akzente, sehr tief und elegant. **Superb auch am Gaumen**, denn hier trifft subtiler Schmelz auf kreidige Mineralität, noble Perlage und köstliche Aromatik. Dank der straffen 2016er-Säure besitzt dieser Champagner **enorm viel Energie und Spannung, das trinkt sich einfach grossartig** und bereitet Chardonnay-Vergnügen auf allerhöchstem Niveau. Superbe Länge, frisch, kreidig-kühl und mit typischer Apfel-Aromatik des Chardonnays. Jahrgang und Terroir sind perfekt eingefangen: **ein Bilderbuch-Blanc de Blancs!** (mh)

Dieser hedonistische Chardonnay bringt die unterschiedlichen Terroirs der Côte des Blancs perfekt zum Ausdruck.

Kräftiger und doch finessenreicher Blanc de Blancs.

Les Quatre Terroirs Champagne AOC

- Gerstl 18+/20
- 100% Chardonnay
- Extra Brut
- Aus 4 verschiedenen Grand-Cru-Dörfern; 36 Monate Hefelager; Dosage 3 g/l.
- Jetzt bis 2029
- Art. 263249, 75 cl **CHF 54.–** statt 60.–
- Art. 263250, 150 cl **CHF 112.50** statt 125.–







Duftet für einen Champagner erstaunlich fruchtig nach weissem Pfirsich und Mirabellen, dazu kommen ein zartes Kamillen-Aroma, Toast und Brioche. **Wunderbare Frische am Gaumen, besitzt nebst der Chardonnay-typischen Apfelfrucht auch würzige Toast- und Caramelnoten.** Wunderbar eingebettete Säure, griffige Perlage, endet lang mit feinem Schmelz und köstlicher Aromatik von Apfeltarte. **Ein hedonistischer Champagner mit Eleganz und Frische.** Geniessen Sie diesen Blanc de Blancs unbedingt aus grossen Gläsern und als Essensbegleiter. (mh)





Herausragende, meisterhafte
Blanc de Blancs-Rarität.

Les Marnes
Blanches 
Champagne AOC

-  Gerstl 19+/20
-  100% Chardonnay
-  Brut Nature
-  40-jährige Reben auf Böden mit Kalkstein, Silex und weissem Mergel («Les Marnes Blanches») in Talus Saint Prix; Gärung und Reifung in 10-jährigen Barriques, danach über 36 Monate Hefelager.
-  Jetzt bis 2033
-  Art. 260666,
75 cl **CHF 67.50** statt 75.–

Die neuste Auflage von diesem **einzigartigen, mineralischen Blanc de Blancs** braucht unbedingt ein grosses Glas und viel Belüftung, um ihr ganzes Potenzial zu entfalten. Belohnt wird man mit einem **herrlichen Chardonnay-Bouquet mit viel Zitrusfrüchten** und gelbem Apfel, dazu kommen zartes Vanille vom Holzbausbau und die Jeunaux-Robin-typische Feuerstein-Mineralität. Kraftvoll und mit kalkiger Struktur krallt sich dieser Chardonnay am Gaumen fest, dabei sorgen **die noble Perlage und die erfrischende Säure für eine betörende Eleganz**. Die fruchtigen Aromen sind im Hintergrund, die erste Geige spielen klar die kreative Mineralität und das herrlich strukturierte Rückgrat. Endet enorm lang auf Salzzitrone und zeigt eindrucksvoll das Silex-Terroir. **Dieses kleine Meisterwerk hat mit einem hedonistischen Blanc de Blancs aus der Côte de Blancs nichts gemein und spielt viel mehr die leisen, mineralischen Töne**. Wird mit zusätzlicher Flaschenreife an Komplexität gewinnen. (mh)



Jeunaux-Robin

– Clémence Robin und Cyril Jeunaux –

Boutique-Gut mit Wahnsinns-Champagner.

Das kleine Familiengut **Jeunaux-Robin** befindet sich im Dorf Talus-Saint-Prix nördlich von der Côte de Sézanne und wird in 3. Generation vom sympathischen Winzerpaar Clémence und Cyril geführt. Es ist hübsch eingebettet in die idyllische Landschaft und umgeben von alten, knorrigen Reben. Hier scheint die Uhr noch etwas langsamer zu gehen: **Sämtliche Arbeiten werden von Hand und mit viel Geduld erledigt. Seit 2015 arbeiten beide nach biodynamischen Grundsätzen** und verbringen enorm viel Zeit in den Reben. Die rund 8 ha Rebfläche sind auf winzige Parzellen im ganzen Tal verteilt. Im Fokus stehen die beiden Sorten Chardonnay und Pinot Meunier, die den Champagnern zusammen mit den Silexböden (Feuerstein) einen

einzigartigen, mineralischen Charakter verleihen. Auch bei der Weinbereitung setzen Clémence und Cyril auf Altbewährtes und pressen die Trauben noch mit einer alten Coquard-Presse aus Holz.







Im alten Gewölbekeller, wo alle Champagner auf der Hefe ruhen und zum Teil noch von Hand gerüttelt werden, trafen wir die Mutter von Cyril. Sie packt hier immer noch tatkräftig und vor allem mit grosser Passion mit an. **Alles, was hier gemacht wird, geschieht mit Leidenschaft und im Einklang mit der Natur**. Somit ist es kein Wunder, dass **die Champagner von Clémence und Cyril enorm viel Tiefgang und Charakter** besitzen und genau so authentisch sind wie das charmante Winzerpaar.



Mit einem hohen Chardonnay-Anteil von Reben auf Silex-Böden und ohne Zusatz der Dosage ist «Fil de Brume» die finessenreichste Cuvée von Jeaux-Robin.

Finessenreichster Terroir-Champagner von Jeaux-Robin.

Fil de Brume Champagne AOC







-  Gerstl 19/20
-  80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
-  Brut Nature
-  45-jährige Reben auf Kalk- und Silexböden; Ausbau der Grundweine in Edelstahltank und gebrauchten Holzfässern, danach 3,5 Jahre Hefelager in der Flasche; Dosage 0 g/l.
-  Jetzt bis 2030
-  Art. 263084, 75cl **CHF 54.–** statt 60.–

Braucht nicht nur etwas Luft, sondern auch Temperatur (8–10°C), um sein **grandioses Bouquet** zu entfalten. Belohnt wird man mit einem zartheftigen, komplexen Duft mit einer herrlichen Symbiose aus glockenklarer Chardonnay-Frucht, floralen Noten, feinstem Brioche und einem Hauch Feuerstein. Typisch für Jeaux-Robin ist der **Finessenreichtum am Gaumen**. Die Balance aus mineralischem Kern und nobler Cremigkeit ist genial, wirkt dabei tänzerisch leicht, lebendig und besitzt dennoch einen «weinigen» Charakter. Auch am Gaumen kommen herbe Zitrus- und Apfelnoten zum Vorschein, dazu frischer Teig und eine dezente Nussigkeit. Enorm langes Feuerstein-Finale mit herrlicher Frische und salziger Mineralität. **Ein eleganter Terroir-Champagner mit der unverkennbaren Handschrift von Clémence & Cyril.** (mh)



Spektakulärer Jahrgangs-Champagner mit 20/20 Punkten!

2010 Les Grands Nots Champagne AOC

-  Gerstl 20/20
-  33% Pinot Meunier, 33% Pinot Noir und 33% Chardonnay
-  Brut Nature
-  50 Jahre alte Reben auf Lehm-Kalkstein-Terroir; Reifung 6 Monate auf der Hefe in 228-Liter-Fässern, danach 12 Jahre Flaschenreifung; Dosage 0 g/l.
-  Jetzt bis 2030
-  Art. 258266, 75cl **CHF 99.–** statt 110.–

Super frische und vielschichtige Nase mit reifer Zitrusfrucht (Pomelo, Zitronenschale), Lindenblüten und edlen Hefenoten, die an Toast und Brioche erinnern. Dazu kommt ein Hauch weisser Trüffel, aber auch nussige Nuancen und die Jeaux-Robin-typische Feuerstein-Aromatik, **bereits in der Nase ist das ein kleines Spektakel. Die Balance aus spannungsvoller Frische, Dichte, cremiger Fülle und tänzerischer Finesse ist grossartig gelungen.** Der vife Säureerv und die enorm feine Perlage verleihen diesem grossen Millésime einen noblen Charakter. Die Brioche- und Toastaromen kommen auch am Gaumen schön zur Geltung, dazu gelber Apfel, Kräuter, Salzcaramel und eine kreative Mineralität. Im Abgang mit enormer Länge und perfekter Harmonie aus Schmelz und herber Frische. **Einmal mehr ein grosser «Les Grands Nots» mit dem Charakter eines edlen Burgunders.** (mh)



NEU

Première: «Brut Nature» in ganz kleiner Menge.

Eclats de Meulière – Brut Nature Bio 🌿 Champagne AOC

- 🌿 Gerstl 19/20, Gault & Millau 93/100
- 🍷 60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 10% Chardonnay
- 🍷 Brut Nature
- 🍷 Rund 45 Jahre alte Reben auf Lehm- Kalkstein-Boden; traditionelle Pressung. Gärung und Reifung zu 75% in Edelstahltanks und 25% in Barriques. Hefelager rund 24 Monate, abgefüllt ohne Dosage.
- 📅 Jetzt bis 2030
- 📄 Art. 263082, 75cl **CHF 49.50** statt 55.–

Dieses Jahr erhalten wir vom «Eclats de Meulière» zum ersten Mal eine kleine Menge der genialen «Brut Nature»-Version, die etwas länger auf der Hefe liegt. Wirkt im Vergleich zur «Extra Brut»-Variante etwas **komplexer, straffer und kerniger**. Dabei stehen Cremigkeit und kreative Struktur in perfekter Balance, zugleich kommen etwas mehr Brioche- und Hefelageraromen zum Geltung. Das besitzt **enorm viel Trinkfluss, lässt dabei aber viel Raum für den Herkunfts-Charakter** und macht dank grossem Spannungsbogen gleich **Lust auf den nächsten Schluck**. Ein enorm frischer und puristischer Champagner von Clémence und Cyril für viele Gelegenheiten. (mh)



Perfekter Allrounder-Champagner für jede Gelegenheit.

Eclats de Meulière – Extra Brut Bio 🌿 Champagne AOC

- 🌿 Gerstl 19/20
- 🍷 60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 10% Chardonnay
- 🍷 Extra Brut
- 🍷 Rund 45 Jahre alte Reben auf Lehm- Kalkstein-Boden. Gepresst wird traditionell. Gärung und Reifung zu 75% in Edelstahltanks und 25% in Barriques. Keine malolaktische Gärung. Reifung 6 Monate auf der Hefe, danach weitere 2,5 Jahre in der Flasche. Dosage 4,5 g/l.
- 📅 Jetzt bis 2033
- 📄 Art. 261824, 75cl **CHF 49.50** statt 55.–

Edler Duft mit feiner Steinobst-Aromatik, dazu gelber Apfel und zitrische Nuancen, Kräuter, zarte Brioche und ein Hauch Feuerstein. **Eleganter Gaumen, der voll auf Frische gebaut ist und dank saftiger Säure, feiner Perlage und zurückhaltender Frucht unglaublich animierend ist**. Alles wirkt toll balanciert und puristisch klar, mineralisch und elegant. Die Toast- und Brioche- und Hefelageraromen schwingen dabei nur zart mit und dominieren überhaupt nicht, sorgen aber für zusätzliche Komplexität, Tiefe und ein wunderbares Mundgefühl. Saftiges, elegantes Finish mit einem Hauch Birne, Apfel und nassem Stein. **Ein perfekter, sehr frischer Allrounder-Champagner mit der Handschrift von Clémence und Cyril**. (mh)



NEU

Genialer, eigenständiger Rosé-Champagner – leider enorm rar.

Rosé de Saignée Bio 🌿 Champagne AOC

- 🌿 Gerstl 19/20
- 🍷 100% Pinot Meunier
- 🍷 Extra Brut
- 🍷 Aus einer Einzellese mit 45-jährigen Reben; Herstellung im Saignée-Verfahren für mehr Farbe, Dichte und Aromen; 28 Monate Hefelager; Dosage 4g/l.
- 📅 Jetzt bis 2030
- 📄 Art. 263087, 75cl **CHF 75.–**

Wir sind überglücklich, dass wir dank unserer guten Beziehungen zu Clémence und Cyril eine **kleine Zuteilung dieser Rosé-Rarität bekommen**. **Äusserst charaktervolles Bouquet** nach roten Beeren, Kräutern, Salbei, mürbem Apfel, rauchigen Anklängen und etwas Toast – **ziemlich «funky»**. **Nobler Schmelz am Gaumen** und dazu als perfekter Gegenpart dank dem Saignée-Verfahren bei der Herstellung eine zarte Phenolik, die für eine **grandiose Komplexität** sorgt. Zeigt viel Tiefe, ist frisch, saftig und voller Spannung. Herrliches Wechselspiel zwischen roter Frucht, schöner Würzigkeit und frischen Kräutern. Klingt sehr lange aus und besitzt dank herber Struktur viel Trinkfluss. **Genialer, eigenständiger Rosé-Champagner – leider enorm rar**. (mh)



Genialer Rosé-Champagner voller Eleganz und Noblesse.

Rosé Le Dessous de la Cabane Bio 🌿 Champagne AOC

- 🌿 Gerstl 19/20
- 🍷 60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 10% Chardonnay
- 🍷 Brut
- 🍷 Trauben von verschiedenen Parzellen mit Lehm-Kalkstein-Böden; traditionelle Flaschengärung mit rund 30 Monaten Hefelager; Dosage 7 g/l.
- 📅 Jetzt bis 2030
- 📄 Art. 261825, 75cl **CHF 54.–** statt 60.–

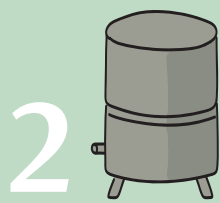
Der Rosé ist der **einzige Brut-Champagner von Jeaux-Robin** und hat eine etwas höhere Dosage. In Kombination mit der strahlend klaren Fruchtaromatik und den edlen Toastaromen steckt hier **enorm viel Harmonie** drin. Zeigt bereits im Bouquet ein tolles Wechselspiel aus roter und gelber Frucht, floralen Noten und würzigen Aromen, die an Brotrinde erinnern, sehr animierender Duft. Der zarte Fruchtkern wirkt richtig saftig und ist auch am Gaumen ganz zurückhaltend wahrzunehmen, dazu sorgen **die elegante Perlage und die leicht cremige Struktur für einen noblen Schmelz**. Aber auch die Frische bleibt dank knackigem Säureerv nicht auf der Strecke und haucht diesem Rosé einen **herrlichen Trinkfluss** ein. Endet lang, frisch, feinfruchtig und Jeaux-Robin-typisch elegant. **Ein genialer Rosé-Champagner, der besonders mit salzigen Gerichten perfekt harmoniert**. (mh)

Méthode Chamenoise



1 Trauben

Die Trauben für hochwertige Schaumweine werden mit den Stielen gepresst und müssen deswegen von Hand geerntet werden.



2 Erste Gärung

Der Most wird nach dem Pressen vergoren. Es entsteht ein normaler Stillwein mit lediglich 10.5 bis 11.5% Vol. Alkohol.



3 Flaschengärung

Die Zugabe von Zucker und Hefe («Liqueur de Tirage») verursacht eine zweite Gärung in der Flasche, die etwa 8–10 Wochen dauert. Nebst zusätzlichem Alkohol entsteht dabei Kohlensäure. Sie kann nicht entweichen, so kommen die «Bubbles» in die Flasche.



4 Hefelagerung

Während der Hefeautolyse bilden sich Aromastoffe, die den Wein komplexer und cremiger machen. Je länger der Wein auf der Hefe liegen bleibt, desto mehr entsteht der typisch hefige Geschmack. Vorgeschrieben sind in der Champagne mindestens 15 Monate Hefelagerung.

«Bei der Méthode Chamenoise wird jede Flasche zu neuem Leben erweckt.»



5 Drehen im Rüttelpult

Nun müssen die Heferesten aus den Flaschen entfernt werden. Dazu werden die Flaschen regelmässig gerüttelt («Remuage»), sodass sich die Hefe im Flaschenhals sammelt und absetzt.



6 Degorgieren

Das Hefedepot wird anschliessend mittels «Degorgieren» aus dem Flaschenhals entfernt. Das gängigste Verfahren ist das «Dégorgement à la glace». Dabei werden die Heferesten im Flaschenhals gefroren und können so mühelos entfernt werden.



7 Dosage

Um dem Champagner den letzten Schliff zu verleihen, wird eine «Dosage» hinzugefügt. Sie besteht bei hochwertigen Champagnern in der Regel aus eigenen Süssreserven. Damit die Dosage möglichst gut mit dem Wein harmoniert, wird sie vorab mit Reserveweinen zubereitet.



8 Santé

Et voilà: Der Champagner kann nun etikettiert und verkauft werden. Santé!



Côte des Bar

Die südlichste Region der AOC Champagne besitzt klimatische Ähnlichkeiten mit dem Burgund. Mit der Ausnahme der «Chardonnay-Enklave» Montgueux dominiert hier der Pinot Noir.



*Benoit Velut,
Winzer in Montgueux (Côte des Bar):*

«Montgueux ist einer der schönsten Orte der Champagne. Hier wächst der südlichste Chardonnay der Champagne auf einem kalkhaltigen Untergrund und bringt vollmundige, elegante und unverwechselbare Schaumweine hervor.»

Rebfläche

7000 Hektar

Böden

Kalk und Lehm.

Klima

Gemäßigtes Kontinentalklima (ähnlich wie im Burgund).

Traubensorten

Pinot Noir ist die Hauptsorte. Im Dorf Montgueux gibt es eine Chardonnay-Enklave (stark kalkhaltige Böden bieten optimale Bedingungen).

Weingüter

Jean Velut, Vincent Couche

Vincent Couche

Spitzen-Champagner im Einklang mit der Natur.









BIODYNAMISCH

Vincent Couche bewirtschaftet in der Aube (Côte des Bar), dem südlichsten Ausläufer der Champagne, rund 13 ha Rebfläche. Das Klima und **die Böden sind hier bereits vom Burgund geprägt**, verändern sich innerhalb der unterschiedlichen Parzellen zum Teil erheblich und beeinflussen somit auch den Charakter der verschiedenen Grundweine. In der Côte des Bar sind über 85% der Weinberge mit Pinot Noir bestockt, allerdings besitzt Vincent auch eine 3 ha grosse Chardonnay-Parzelle mit enorm kalkhaltigen Böden in Montgueux. **Couche arbeitet nicht nur enorm präzise, sondern auch konsequent nachhaltig.**

Grandioser Jahrgangs-Champagner für Kennerinnen und Kenner.

2015 Millésime Champagne AOC

-  Gerstl 19/20, vvWine 93/100, Gilbert & Gaillard 93/100
-  63% Pinot Noir, 37% Chardonnay
-  Brut Nature
-  Grundweine zu 35% im Holz vergoren und ausgebaut, anschliessend 7 Jahre Hefelager; Abgefüllt ohne Dosage.
-  Jetzt bis 2030
-  Art. 258267, 75 cl **CHF 76.50** statt 85.–







Im Duft unheimlich nobel und ganz im Couche-Stil mit perfekter Symbiose aus Frische und feiner Oxidation. Gelber und roter Apfel, Zitronenschale, Salbei, Baumnüsse und Toast kommen in grosser Harmonie zum Ausdruck. **Sehr puristisch, kernig und mit einer kühlen Mineralität krallt sich dieser Millésime am Gaumen fest**, die zarte Perlage und der subtile Schmelz sorgen für Eleganz und Noblesse. Hier zeigen sich wieder Apfel- und Zitrusnoten, frisches Brioche und edle Kräuternoten, alles ist zart unterlegt mit einem oxidativ-würzigen Touch. Endet sehr lang, präzise und mit einer salzigen Note. **Ein grandioser, äusserst charaktervoller Jahrgangs-Champagner mit grossartiger Frische.** (mh)



FRANKREICH CHAMPAGNE

Grossartiger Rosé-Champagner aus sensationellem Jahrgang.

2009 Millésime Rosé Champagne AOC







-  Gerstl 19+/20
-  75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
-  Extra Brut
-  Von Reben auf kargen Kimmeridge-Kalkböden; Ausbau der Grundweine zu 10% in gebrauchten Barriques; über 10 Jahre Hefelager; Dosage 3 g/l.
-  Jetzt bis 2029
-  Art. 260641, 75 cl **CHF 99.–** statt 110.–

Danke enorm langem Hefelager von über 10 Jahren bereits **im Bouquet sehr tiefgründig und komplex**. Würzigkeit und Frische harmonisieren perfekt, ein Duftschwall von Orangenschale, roten Kirschen, Kräutern, rosa Pfeffer, Brioche und ätherischen Noten. Ein edler Reifefirm sorgt für eine zusätzliche Dimension. **Trotz der beginnenden Reife steckt hier eine sagenhafte Frische drin**, die Perlage ist wunderbar zart und elegant, das vife Säuregerüst und die facettenreiche Aromatik passen perfekt dazu. Hagebutte, Orangenzesten, Toast und ein Hauch Schwarzbrot. Wunderbare Länge, animierend und herb-salzig. **Irre komplex und nobel, dieser grossartige Rosé-Champagner trinkt sich wie ein grosser Burgunder** und ist ein perfekter Essensbegleiter. (mh)

Terroir & Charakter

Herrliche Cuvée aus Kraft, Finesse und Mineralität.

Chloé Champagne AOC

-  Gerstl 19/20, Robert Parker 92/100, Gilbert & Gaillard 93/100
-  66% Pinot Noir, 34% Chardonnay
-  Brut Nature
-  Grundweine aus der Jahrgängen 2013, 2014, 2015, 2016 und 2017; davon 50% im Holz ausgebaut; 25% im Solera-Verfahren jedes Jahr erneuert. 30 Monate Hefelager und ohne Zugabe von Schwefel abgefüllt.
-  Jetzt bis 2030
-  Art. 248418, 75 cl **CHF 76.50** statt 85.–

Duftiges Bouquet mit delikater Apfel- und Quittennote, dahinter Blätterteig, Hefe und Caramel. **Ungemein saftig am Gaumen mit mundfüllender Struktur, präziser Säure und ganz feiner Perlage.** Bleibt aber stets luftig und elegant, die würzigen Aromen vom Solera-Verfahren ergänzen die fruchtigen und kräuterigen Nuancen wunderbar, **sehr komplex und edel.** Enorm langer, geschliffener Abgang mit steiniger Salzigkeit und Noten von kandiertem Steinobst. **Ein herrlicher, naturbelassener Champagner mit perfekter Balance aus Kraft, Finesse und Mineralität.** Passt wunderbar zu Spaghetti alla Vongole und asiatischen Gerichten. (mh)

Bei Vincent Couche stehen Charakter, Herkunft und Biodynamie im Zentrum. Minimale Intervention für möglichst viel Terroir in der Flasche.



Was passt zu Champagner?

Rezept-
ideen:
gerstl.ch/weinkueche



Erstklassige Champagner haben enorm viele Facetten und eignen sich mit ihrer faszinierenden Vielfalt hervorragend als Essensbegleiter.

Die Zeiten, als Champagner bei einigen Menschen als leicht versnobte Wohlstandsattribute galten, sind zum Glück vorbei. Denn die Genusswelt hat längst erkannt: Vor Champagner muss sich niemand verneigen – im Gegenteil: **Sie sind einerseits zum Feiern grandios, andererseits aber auch als Essensbegleiter** – und zwar von A bis Z auch bei einem mehrgängigen Menü. Entscheidend sind dabei die hohe Säure und die feine Kohlensäure. Sie passen damit vorzüglich zu reichhaltigen, salzigen und frittierten Gerichten.

Von einem klassischen «Brut» über einen prickelnden Blanc de Blancs oder Blanc de Noirs bis zu einem gereiften Vintage-Champagner: **Wunderbare Kombinationen mit köstlichem Essen führen zu unvergesslichen Genusserlebnissen.**

Was spricht dagegen, dass Sie für unvergessliche Food-Pairings mit Champagner gleich an den kommenden Festtagen beginnen? Wir wünschen Ihnen so oder so viele prickelnde Genussmomente!



Pierbattista Tognini,
Sommelier bei Gerstl Weinselktionen

Blanc de Blancs

Ein «Blanc de Blancs» (nur aus Chardonnay gekeltert) vermählt sich bestens mit Schalentieren, zum Beispiel mit Austern oder Jakobsmuscheln. Probieren Sie ihn aber auch einmal mutig zu Spaghetti alle Vongole – Sie werden begeistert sein. Die hohe Säure, die Kargheit an Aromen, das Zitronenhafte und die markant kalkige Mineralität eines Blanc de Blancs spannen den kulinarischen Bogen zu den salzigen, nach Meer duftenden Kreationen in höchster Harmonie. Oder – noch unkonventioneller: Wagen Sie die herrliche Kombination von Rührei mit einem Blanc de Blancs Grand Cru von Pertois-Moriset – das Geschmackserlebnis werden Sie so schnell nicht mehr vergessen.



Champagner «Brut»

Diese Art von Champagner passt hervorragend zu frittierten oder panierten Köstlichkeiten wie Wiener Schnitzel, frittierten Crevetten, Calamares und zu vielen Spezialitäten aus dem asiatischen Raum, die mit heissem Öl zubereitet werden. Geradezu hervorragende Mariages ergeben sich mit einem Poulet aus dem Ofen, mit Röstgemüse und mit gebratenen Kartoffeln. Da dieser Champagner-Stil aromatisch intensiver ist als ein Blanc de Blancs und somit kräftiger erscheint, führt er zu betörenden Geschmacks-Kombinationen. Ein typischer Vertreter dieses Stils ist zum Beispiel der elegante «Premier Temps» von Jean Velut.



Blanc de Noirs und Rosé-Champagner

Ein Blanc de Noirs ist nur aus roten Trauben gekeltert, er ist damit der kräftigste unter den Champagnern und besticht mit Aromen nach roten Steinfrüchten und dunklen Waldbeeren, oft gepaart mit dezenten Noten nach Toast und Brioche. Diese Aroma-Kombinationen passen perfekt zu rotem Fleisch wie Ente, Rind und Trockenfleisch (Salami, luftgetrockneter Schinken wie Pata Negra oder Parmaschinken). Konkreter Tipp gefällig? Bitte schön: Der Rosé-Champagner «Le Dessous de la Cabane» von Jeauxnaux-Robin harmonisiert damit ideal.



Vintage-Champagner

Die absolute Spitze des önologischen Schaffens in der Champagne sind die «Vintage-Champagner». Meistens werden sie über mehrere Jahre auf der Hefe gelagert, so entstehen komplexe Schaumweine von unvergleichlicher Noblesse. Charakteristisch sind hohe Komplexität, aromatische Tiefe und grandiose Länge. Diese Art von Champagner passt geradezu fantastisch zu weissen Trüffeln mit Tagliatelle oder einem sämigen Risotto. Aber auch zu edlen Schalentieren wie Hummer oder Langustinen sind sie perfekte Begleiter. Hervorragende Vintage-Champagner sind zum Beispiel der «Millésime 2015» von Vincent Couche oder der «Harmonie 2014» von Franck Pascal.



Jean Velut

Kleines Bijou-Weingut, grosser Geheimtipp.







Unser letzter Besuch führt uns zum kleinen Familienbetrieb Jean Velut in Montgueux. Das kleine Champagner-Dorf liegt zwischen der Côte de Sézanne und der Côte des Bar und **gilt als Geheimtipp und kleine Chardonnay-Hochburg**. Der Betrieb füllt jährlich nur gerade 35'000 Flaschen ab und wird mittlerweile vom quirligen Benoit Velut geführt. Er bringt nebst viel Leidenschaft auch immer wieder neue Ideen und Kreativität mit ein. Sein Vater Denis steht ihm dabei mit seiner grossen Erfahrung stets beratend zur Seite. **Benoit hat einen grossen Bezug zu seinen Terroirs und legt enorm viel Wert darauf, den Herkunftscharakter in seinen Champagnern wiederzugeben**. Kein Wunder also, dass wir mit ihm mehr Zeit in den Reben

als im Keller verbringen. Ganz besonders stolz ist er auf die alten, über 50-jährigen Reben, die in den besten Parzellen in purem Kalkstein wurzeln. Diese Trauben kommen ausschliesslich in die Top-Cuvée und in den Millésime. Die beiden Champagner verfügen über ein langes Hefelager von 6–9 Jahren und sind auch in der Dosage moderat. **«Nebst der Herkunft ist mir die Balance sehr wichtig. Dabei muss auch die Dosage stimmen: nicht zu wenig, nicht zu viel – dann sind die Champagner für mich perfekt»**, meint Benoit bei der Verkostung. Das können wir bestätigen und sind von der Qualität der Champagner genauso berührt wie von Benoits herzerwärmender, authentischer Persönlichkeit.

Ein herrlicher Champagner mit Frucht, Eleganz und genialer Frische. Trinkt sich unkompliziert und ist jederzeit animierend für den nächsten Schluck. Prickelnde Lebensfreude für jede Gelegenheit!

Pure «joie de vivre».







Premier Temps Champagne AOC

-  Gerstl 18/20
-  88% Chardonnay, 12% Pinot Noir
-  Brut
-  Trauben aus über 40-jährigen Reben von verschiedenen Parzellen in Montgueux; 24 Monate Hefelager; Dosage 7 g/l.
-  Jetzt bis 2029
-  Art. 263079, 75 cl **CHF 40.50** statt 45.–



Genialer Blanc de Blancs mit feinsten Montgueux-DNA.

L'Oubliée Champagne AOC

-  Gerstl 19+/20
-  100% Chardonnay
-  Extra Brut
-  Trauben aus verschiedenen Parzellen mit 30 bis 45 Jahre alten Reben; Grundweine in gebrauchten Barriques vergoren und ausgebaut, über 6 Jahre Hefelager; Dosage 4 g/l.
-  Jetzt bis 2033
-  Art. 260721, 75 cl **CHF 67.50** statt 75.–

Das ist schlichtweg genial, wie der kühle 2016er-Jahrgang in Kombination mit diesem traditionellen Chardonnay-Stil zur Höchstform aufläuft. Durch den Ausbau im Holz kommt im Bouquet und am Gaumen eine zusätzliche Dimension dazu. Die **verführerische Chardonnay-Frucht** erinnert an gelbe Äpfel und Mirabellen und wird perfekt von würzigen Aromen, Bienenwachs, Toast und rauchigen Noten ergänzt. Auch am Gaumen eine **wunderbare Symbiose aus herrlichem Schmelz, animierender Würzigkeit und mineralisch-kalkiger Struktur**, hat viel Grip und eine komplexe Aromatik. Wirkt trotz der Kraft stets puristisch frisch, voller Klarheit und Spannung. **Intensives, sehr langes Finale** mit prägnanter Salzigkeit. (mh)





– Benoit Velut –



Das beste Zeugnis für Jean Veluts Können.

2013 Témoinage Champagne AOC

- Gerstl 19/20
- 100% Chardonnay
- Extra Brut
- Die Trauben stammen aus drei verschiedenen Parzellen; Hefelager über 9 Jahre, Dosage 4 g/l.
- Jetzt bis 2033
- Art. 263081, 75 cl **CHF 54.–** statt 60.–

«Témoinage» (= Zeugnis) ist ein sehr präziser Name für diesen Spitzen-Champagner. **Denn er ist tatsächlich das beste Zeugnis für das Können von Jean Velut. Die 2013er-Version bestätigt das eindrücklich und steht dem Vorgänger aus dem grossen Champagner-Jahrgang 2012 in nichts nach.** Kommt aufgrund des kühlen Jahrgangs etwas frischer daher und wird bereits im Bouquet von Apfel- und Zitrusnoten geprägt. Dazu gesellen sich ein edler Reifefirn, rauchige Anklänge, Mandeln, Aprikosen, Toast und buttrige Noten – das ist **sehr komplex und tiefgründig!** Gewohnt cremig und füllig schmiegt sich der Champagner an den Gaumen, dabei sorgen die vife Säure und die feine Perlage für eine tolle Spannung. Nebst Apfel- und Steinobstnoten kommen am Gaumen leicht mineralisch-kreidige Noten zum Ausdruck, was für ein **geniales Wechselspiel aus Fülle, Intensität und animierender Frische** sorgt. Enorm saftig im Abgang, sehr lang und zartcremig, endet auf Salz caramel und edler Brioche. **Einmal mehr ein hervorragender Millésime mit über 9 Jahren Hefelager – einfach sensationell zu diesem Preis!** (mh)

Leider nur in absoluten
Kleinstmengen erhältlich.

Noir de Craie Champagne AOC

- Gerstl 18+/20
- 100% Pinot Noir
- Extra Brut
- Trauben aus kleiner Einzellage mit über 50-jährigen Reben; 30 Monate Hefelager; Dosage 3g/l.
- Jetzt bis 2030
- Art. 260722, 75 cl **CHF 49.50** statt 55.–

Montgueux ist eigentlich absolutes Chardonnay-Gebiet, **entsprechend rar ist dieser reinsortige Pinot Noir** aus einer alten, über 50-jährigen Parzelle. Herrlicher Pinot-Duft nach Zwetschgen, Quitte, Kräutern und feinstem Brioche. **Wunderbarer Trinkfluss mit toller Balance aus Fülle, Eleganz und Frische**, auch die Perlage ist angenehm fein und sorgt für ein elegantes Mundgefühl. Zeigt dank der moderaten Dosage viel Terroir-Charakter, endet lang und knackig frisch mit einem animierenden, herben Touch. **Ein herrlicher und äusserst reizvoller Blanc de Noirs mit eigenem Charakter.** (mh)

Champagner-Häuser: Top-Selektion von grossen Namen.



Beaumont des Crayères

Leichtfüssiger und erfrischender Demi-Sec Champagne.

**Grand Nectar
Demi-Sec
Champagne AOC**

- Gerstl 18/20
- 60% Pinot Meunier, 25% Chardonnay, 15% Pinot Noir
- Demi-Sec
- Jetzt bis 2028
- Art. 259610, 75cl **CHF 40.50** statt 45.–

Dieser Demi-Sec Champagner kommt **äusserst leichtfüssig und mit einer tollen Frische daher**. Süsse und Fülle halten sich wunderbar die Waage mit der vifen Säure und eleganten, feinen Perlage. **Schön ausbalanciert und lang im Abgang macht er stets Lust auf den nächsten Schluck.** (mh)

Lanson



Die edle Visitenkarte des Hauses Lanson.

**Le Black Reserve
Champagne AOC**

- Gerstl 18+/20, James Suckling 95/100, Jeb Dunnock 90/100
- Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
- Brut
- Jetzt bis 2029
- Art. 258732, 75cl **CHF 49.50** statt 55.–

«Le Black Réserve» ist die Visitenkarte des Traditions-Hauses in Reims. Er duftet herrlich würzig nach Toast, getrockneten und gelben Blüten, gebackenen Äpfeln und reifen Zitrusfrüchten. **Saftiger Auftakt mit cremigem Schmelz, nobler Struktur und zarter Perlage.** Die Dosage ist schön eingebunden, dank vifer Säure zeigt diese trinkfreudige Cuvée eine tolle Frische. Im Abgang **lang, harmonisch und elegant.** (mh)

Ein überaus finessenreicher Champagner.

**Grande Réserve
Champagne AOC**

- Gerstl 18/20, Robert Parker 90/100
- 60% Pinot Meunier, 25% Chardonnay, 15% Pinot Noir
- Brut
- Jetzt bis 2027
- Art. 240930, 75cl **CHF 40.50** statt 45.–

Leuchtendes Zitronengelb. Aromen von reifen Zitrusfrüchten, Nektarinen und weissem Pfirsich. Leichte Anflüge von Brioche und Hefe, wunderbar kalkige Mineralik. Am Gaumen sehr elegant mit fruchtigen Noten nach Himbeeren und Johannisbeeren. Feine Perlage, wirkt schlank und finessenreich, mit schönen Anklängen an Haselnüssen und mineralischem Finish. Sehr klassischer Champagner, sauber und elegant. (mh)

Beaumont
des Crayères



Die grossen, renommierten Häuser stehen für lange Tradition und kompromisslose Spitzenqualität. Sie verkörpern den Esprit und das Prestige von Champagner geradezu perfekt. Wir freuen uns sehr, Ihnen eine Selektion von hochwertigen «Maisons» anbieten zu dürfen.



Genialer Prestige-Champagner von Louis Roederer.

2015 Cristal Champagne AOC

- 👤 James Suckling 97/100, Robert Parker 95+/100, Vinous 96/100, The Wine Independent 98/100
- 🍷 Pinot Noir, Chardonnay
- 🍷 Brut
- 📅 Jetzt bis 2038
- 📦 Art. 259490, 75 cl **CHF 259.–**

Der neuste Jahrgang von Roederers weltbekanntem Prestige-Champagner. **Grosse Komplexität und Harmonie trifft auch Frische**, Eleganz und zeitlosen Champagner-Genuss.

Louis Roederer



Miraval

Fleur de Miraval Rosé ER02 Champagne AOC

- 👤 Robert Parker 93/100, Wine Spectator 94/100, Decanter 96/100
- 🍷 75% Chardonnay, 25% Pinot Noir
- 🍷 Brut
- 📅 Basis Jahrgang 2017, degorgiert April 2021; Dosage 4.5 g/l.
- 📅 Jetzt bis 2029
- 📦 Art. 256152, 75 cl **CHF 345.–**

Entstehend aus dem hochkarätigen Joint Venture von Weltstar Brad Pitt, Familie Perrin (Beaucastel) und Champagne Péters, dem Meister aus Le Mesnil. **Eine perfekte Symbiose aus feiner Kraft, imposanter Länge und rassischer Eleganz.**



Ruinart

Decanter: «Strikingly refined, exhilarating Champagne.»

2010 Dom Ruinart Champagne AOC

- 👤 Robert Parker 94/100, Falstaff 98/100, Tim Atkin MW 98/100, Decanter 97/100
- 🍷 Chardonnay
- 🍷 Brut
- 📅 90% der Trauben stammen aus der Côte des Blancs (Le Mesnil-sur-Oger, Avize, Chouilly und Cramant) und 10% aus Montagne de Reims; 9 Jahre Hefelagerung; Dosage 4g/l.
- 📅 Jetzt bis 2034
- 📦 Art. 259944, 75 cl **CHF 259.–**

Diese Top-Cuvée wird ausschliesslich von Trauben aus den besten Parzellen hergestellt. Kraft, Finesse sowie die kreidige-Mineralität der Côte des Blancs kommen hier wunderbar zum Ausdruck. Das alles im hedonistischen, eleganten Stil des Hauses. Ein edler Champagner für besondere Momente!

Domaine Dominique Gruhier

– Dominique Gruhier –

Herrlicher Schaumwein-Genuss zu bekömmlichen Preisen.

Das Familiengut befindet sich in der weniger bekannten Region Épineuil, etwas südlich von Chablis, und wird **seit den 1990er-Jahren von Dominique Gruhier geführt**. Die leicht hügelige Region, das gemässigte Klima und die kargen Kimmeridge-Kalkböden eignen sich hervorragend für die Erzeugung **tiefgründiger, eleganter Schaumweine**. Dominiques handgemachte

Crémants werden lange auf der Hefe ausgebaut und verfügen dadurch über **eine grosse Komplexität und eine ausgeprägt elegante Perlage**. Sie sind qualitativ auf Augenhöhe mit so manchen Champagnern, stilistisch jedoch etwas fruchtiger und weicher. Vor allem aber bieten sie **schlichtweg herrlichen Schaumwein-Genuss zu äusserst bekömmlichen Preisen**.

NEU

Edler Crémant im Champagner-Stil – nobel, elegant und trinkfreudig.

Crémant de Bourgogne

- 🍷 Gerstl 18/20
- 🍇 Chardonnay, Pinot Noir
- 🍷 Extra Brut
- 🌍 Trauben aus verschiedenen Weinbergen mit Kalk- und Tonböden; über 24 Monate Flaschengärung, Dosage 3 g/l.
- 📅 Jetzt bis 2029
- 📄 Art. 262035, 75 cl **CHF 26.–** statt 29.–

Im Duft nobel mit toller Balance aus Frucht (Apfel, Zitrusnoten), floralen Anklängen und zarten Brioche- und Teigparomen vom Hefelager. **Am Gaumen elegant, saftig und trinkfreudig**, die Frucht tritt hier etwas in den Hintergrund und lässt den würzigen Nuancen mehr Raum. Die zarte Perlage sorgt für ein samtiges Mundgefühl und harmonisiert sehr schön mit der zarten Gelbfrucht, den floralen Nuancen und den köstlichen Toastaromen. Besitzt im langen Finale dank moderater Dosage eine tolle Frische und einen leicht herben Charakter. **Ein edler Crémant im Champagner-Stil, macht richtig viel Spass.** (mh)



Nobler Blanc de Noirs aus dem Burgund.

2017 Grand Cuvée Pinot Noir d'Edouard Crémant de Bourgogne

- 🍷 Gerstl 18/20
- 🍇 100% Pinot Noir
- 🍷 Brut Nature
- 📅 Jetzt bis 2028
- 📄 Art. 259320, 75 cl **CHF 29.70** statt 33.–

Angenehm luftiger, mittelkräftiger Körper mit feinem Mousseux, wirkt sehr stimmig und macht Lust auf den nächsten Schluck.



Genialer Crémant, erinnert an einen Blanc de Blancs der Champagne.

2017 Grand Cuvée Pur Chardonnay Eminent Crémant de Bourgogne

- 🍷 Gerstl 18+/20
- 🍇 100% Chardonnay
- 🍷 Brut Nature
- 🌍 Trauben aus Einzellage mit Kalk-/Tonböden; über 60 Monate Flaschengärung, abgefüllt ohne Dosage.
- 📅 Jetzt bis 2032
- 📄 Art. 262036, 75 cl **CHF 29.70** statt 33.–

Feine Perlage und kreidige Struktur, wirkt immer elegant und besitzt auch ohne jegliche Süsse einen edlen Schmelz, das ist Chardonnay pur.



Vadio Wines







– Eduarda Dias und Luís Patrão –

Espumante aus Tradition und Passion.



**Perlender Rosé
zum Verlieben.**

**2021 Vadio
Espumante Rosé
Bairrada DOC**

-  Gerstl 18/20
-  100% Baga
-  Brut
-  Trauben von 30-jährigen Reben aus verschiedenen Parzellen mit Kalk- und Lehmböden; 18 Monate Hefelager.
-  Jetzt bis 2027
-  Art. 262371, 75cl **CHF 26.–** statt 29.–







Unglaublich frische Frucht nach Erdbeeren und Quitte steigt aus dem Glas, dazu blumige und dezent hefige Noten. Herrlich saftig und animierend im Mund mit viel würziger Beerenfrucht, straffer Säure und angenehmer Perlage. Wirkt am Gaumen deutlich heller als in der Nase und zeigt nebst Birne und Quitte auch frische Teignoten. Mittellanger, erfrischender Abgang mit zartem Mousseux und hübscher Fruchtnote. Dieser Rosé ist durch und durch auf Frische gebaut und somit **ein toller Schaumwein für warme Tage!** (mh)

Das Winzerpaar Eduarda Dias und Luís Patrão bewirtschaftet im malerischen Bairrada nur gerade 4,5 ha Rebfläche. **Die Reben befinden sich in Küstennähe, wo das mediterrane Klima stark vom kühlenden Atlantik geprägt wird.** Obwohl ihr Fokus bei der Herstellung von Stillweinen liegt, keltern die beiden aus regionaler Tradition und persönlicher Passion für grosse Champagner auch **zwei äusserst charaktervolle Schaumweine. Ihr Erfolgsrezept?**

Autochthone Rebsorten (Baga, Cercial und Bical), kühle Lagen mit Lehm- und Kalkböden und naturnahe Bewirtschaftung der Reben. Bevor die Espumante degorgiert werden, liegen sie mindestens 2 Jahre auf der Hefe, um an Komplexität und Eleganz zu gewinnen. **Diese eigenständigen Schaumweine mit ihrer unverkennbaren Atlantik-Frische sollten Sie unbedingt probieren!**

Genialer Espumante mit starkem Charakter und grossem Spassfaktor.

**Espumante Perpetuum
Bairrada DOC**

-  Gerstl 18+/20
-  Cuvée aus Baga, Bical und Cercial
-  Brut
-  Die Reserve-Weine reifen seit 2007 im Solera-Verfahren, Ausbau 24 Monate auf der Hefe.
-  Jetzt bis 2030
-  Art. 252669, 75cl **CHF 26.–** statt 29.–

Dieser herrliche Schaumwein kommt mit einer grandiosen Frische daher und besitzt dank den alten, bis zu 15-jährigen Grundweinen eine **tolle Komplexität.** Enorm frisches Bouquet nach Grapefruit, Limette und gelbem Apfel, dazu edles Brioche, Ciabatta-Teig, Lindenblüten und Salbei, alles unterlegt von einer edlen Reduktion. **Gradliniger Gaumen mit saftiger, zartcremiger Struktur, feiner Perlage und knackiger Säure, die für einen herrlichen Frische-Kick sorgt.** Mit einer tollen Balance aus Zitrusfrüchten, Kräutern und ganz feinen Toastnoten vom Hefelager. Im langen Abgang sorgen leicht erdige Nuancen und eine subtile Salzigkeit für viel Spannung. **Ein genialer Espumante mit starkem Charakter und grossem Spassfaktor.** (mh)



Cava Guilera

*Schaumwein-Perlen zu genüsslichen Preisen.
Alles in reiner Handarbeit und mit viel Passion.*







Cava Guilera ist ein Familienbetrieb in Penedès, dessen Geschichte reicht zurück bis ins Jahr 1927. Die Kellerei befindet sich **im Herzen des Cava-Gebiets in Katalonien** und ist nur einen Steinwurf von Spitzenproduzenten wie Gramona und Agusti Torello Mata entfernt.

Cava Guilera hat eine klare, konsequente Philosophie: **Hier werden hochwertige Schaumweine mit Herkunftscharakter produziert.** Entsprechend werden **alle Cavas mit der traditionellen Methode (wie Champagner) hergestellt**, sie reifen zwischen 24 Monaten und 13 Jahren auf der Hefe. Abgefüllt werden die rund 30'000 Flaschen pro Jahr mit geringer oder oft keiner Dosage. Das Ergebnis sind **echte Schaumwein-Perlen zu überaus genüsslichen Preisen.**

– Die Familie Guilera –

Frischer Charakter-Cava von Guilera.

2018 Gran Reserva DO Cava (Katalonien)

-  Gerstl 17+/20
-  Macabeo, Parelлада, Xarel-lo
-  Brut Nature
-  Handgelesene Trauben;
Flaschenreifung für 60 Monate.
-  Jetzt bis 2028
-  Art. 262321, 75 cl **CHF 19.80** statt 22.–

Dieser Gran Reserva von Cava Guilera vereint **Frische, Schmelz und Komplexität vom langen Hefelager perfekt.** Klassisches Cava-Bouquet nach Äpfeln, Steinobst, Kräutern, leicht erdigen Nuancen und Toast. Trinkt sich **dank vifer Säure und schlanker Struktur wunderbar frisch**, besitzt aber aufgrund dem langen Hefelager auch Schmelz, Tiefe und einen schönen Grip. Gute Länge im Abgang, dabei feinfruchtig, herb und trinkanimierend. **So muss ein hochwertiger Cava schmecken!** (mh)



Guilera

NEU



Wunderbar harmonischer Cava-Aristokrat.

2007 Musivari Gran Reserva Gran Reserva DO Cava (Katalonien)

- Gerstl 18+/20, Tim Atkin MW 92/100, Decanter 94/100
- Xarel-lo, Macabeu, Parellada
- Brut Nature
- 140 Monate auf der Hefe in der Flasche.
- Jetzt bis 2027
- Art. 252174, 75cl **CHF 31.50** statt 35.–

Duftet vielschichtig und hefig, erinnert an kandierte Aprikosen, Honigmelone, Blütenhonig und geröstete Walnüsse.

Besitzt trotz des langen Hefelagers eine tolle Frische, fließt dabei zartcremig über den Gaumen und wird von einer geschmeidigen Perlage und einem feinen Säuregerüst gestützt. Auch im Mund findet man die Aromen von Dörrobst und Walnüssen wieder, dazu auch etwas Salz-Caramel, **wirkt sehr aristokratisch und wunderbar balanciert.** Sehr langer, eleganter Abgang mit weinigem Charakter. (mh)



Wunderbarer Cava zu Tapas und Seafood.

2015 Red Xarel-la Gran Reserva DO Cava (Katalonien)

- Gerstl 18/20, Decanter 94/100
- 100% Xarel-lo
- Brut
- 60 Monate auf der Hefe in der Flasche; Dosage 8 g/l.
- Jetzt bis 2028
- Art. 262322, 75cl **CHF 21.60** statt 24.–

Einladendes, frisches Bouquet nach grünen Äpfeln, Lindenblüten und frischem Teig. Lebendiger Gaumen mit animierendem Säurespiel, angenehmer Perlage und wunderbar eingebundener Dosage. Die blumigen und frischen Obstaromen findet man auch am Gaumen wieder, endet mittellang und belebend. **Ein sehr gelungener und äusserst harmonischer Cava für jeden Tag. Ideal zum Apéro und zu Tapas.** (mh)



Top-Cava mit der Noblesse eines Spitzen-Champagners.

2006 Agosarat Gran Reserva DO Cava (Katalonien)

- Gerstl 19/20, Decanter 95/100, Tim Atkin MW 93/100
- Xarel-lo, Macabeu, Parellada
- Brut Nature
- 160 Monate auf der Hefe in der Flasche. Abfüllung ohne Dosage.
- Jetzt bis 2028
- Art. 252175, 75cl **CHF 49.50** statt 55.–

In der Nase sehr komplex und wunderbar gelbfruchtig, dazu kommen gebrannte Mandeln, Blätterteig und Lindenblüten, wirkt ungemein asketisch. **Fließt sehr geschmeidig über den Gaumen und verbindet dabei Kraft mit Finesse,** das lebendige Säurespiel und die zarte Perlage sorgen für eine wunderbare Frische. Delikate Aromen von roten Äpfeln, Blütenhonig und Schwarzbrot. **Im Abgang sehr lang, zart cremig und vielschichtig.** Ein eigenständiger Top-Cava, der die Noblesse eines hochwertigen Champagners besitzt. Ideal zu Pastagerichten mit Meeresfrüchten und rezentem Käse. (mh)



The image features a large, dark glass bottle of Castello Bonomi sparkling wine in the foreground, partially obscuring the view of a castle in the background. The bottle has a silver foil-wrapped cork and a neck label with a circular logo containing the letters 'CB'. The main label on the bottle is dark with white and green text, including the brand name 'CASTELLO BONOMI', 'FRANCIACORTA', and 'DOSAGE ZÉRO MILLESIMATO'. The background shows a large, ornate castle with a central tower and multiple windows, set against a bright sky with the sun low on the horizon, creating a lens flare effect. The scene is framed by green foliage on the left and right sides.

Castello Bonomi







Elegante Schaumweine aus der südlichen Franciacorta. Dank besten Terroirs und viel Erfahrung mit hervorragender Qualität.

Auf einer privaten Weinreise entdeckten wir das malerische Castello Bonomi in der südlichen Franciacorta, der hochwertigsten Zone für italienischen Schaumwein. **Die Preise liegen deutlich unter den Preisen in der Champagne, die Qualität jedoch oftmals darüber.** Castello Bonomi produziert im Vergleich zu anderen Betrieben in der Franciacorta eine überschaubare Menge an Flaschen, ganz der Qualität zuliebe. Sie werden mit Freude feststellen, **dass sie den Champagnern ebenbürtig und damit für die Festtage vorzüglich geeignet sind.** Das Weingut wurde 2017 als «Weingut des Jahres» von der italienischen Sommelier-Vereinigung gewählt. Wir gratulieren, eine tolle Auszeichnung!

Dank der perfekten Balance aus Tradition und Innovation entstehen hier mitunter die besten Schaumweine Italiens.

Grossartiger Franciacorta für Champagner-Fans.

2015 Dosage Zéro Millesimato Franciacorta DOCG







-  Gerstl 19/20
-  50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
-  Brut Nature
-  Ausbau der Grundweine in kleinen Eichenfässern für 8 Monate; Traditionelle Flaschengärung mit 50 Monate Hefelager in der Flasche.
-  Jetzt bis 2030
-  Art. 257841, 75cl **CHF 32.40** statt 36.–

Komplexer Duft bei dem reife Zitrusfrüchte, Steinobst und edle Vanillenoten wunderbar mit den Brioche- und Hefearomen vom langen Hefelager verschmelzen. Am Gaumen dank vier Säure und feiner Perlage sehr elegant, **besitzt einen noblen Schmelz und eine trinkfreudige Frische.** Nebst weissem Steinobst und frischem Brioche kommen am Gaumen auch feinste Kräuternoten zur Geltung. Ein äusserst nobler Franciacorta mit anhaltender Länge im Abgang. Dieser hervorragende Millesimato wird ohne Zugabe einer Dosage abgefüllt und besitzt enorm viel Charakter. **Ein vorzüglicher Essensbegleiter der auch Champagner-Fans begeistert!** (mh)



Frischer Chardonnay-Franciacorta mit eleganter Perlage.

2019 Satèn Millesimato Franciacorta DOCG







-  Gerstl 18+/20, James Suckling 91/100
-  100% Chardonnay
-  Brut
-  Der Grundwein wurde zum Teil im Edeltank und zum Teil in Holzfässern vergoren; danach 50 Monate Hefelager auf der Flasche; Dosage 6g/l.
-  Jetzt bis 2030
-  Art. 259693, 75cl **CHF 28.80** statt 32.–

Herrliches Chardonnay-Bouquet nach Grapefruit, gelbem Apfel und Birne, dazu edle Briochenoten, etwas Butter und Apfeltarte. **Enorm feine Perlage am Gaumen, dazu eine knackige Säure und eine trinkfreudige Eleganz.** Auch im Mund kommen frischen Aromen von Pfirsich, Grapefruit, zartes Brioche und würzige Hefenoten schön zur Geltung. **Im Abgang knackig frisch, elegant und mit feinen Kräuternoten.** (mh)



Trinkfreudiger Franciacorta mit eleganter Perlage und toller Komplexität.

2019 CruPerdu Millesimato Franciacorta DOCG







-  Gerstl 18+/20, James Suckling 95/100, Wine Enthusiast 94/100
-  70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
-  Brut
-  Der Grundwein wurde zum Teil im Edeltank und zum Teil in Holzfässern vergoren, danach 48 Monate Hefelager auf der Flasche; Dosage: 4 g/l.
-  Jetzt bis 2030
-  Art. 261821, 75cl **CHF 23.40** statt 26.–

Deutet schon im Bouquet viel Frische an und duftet nach gelben Äpfeln, Pomelo, weisser Pfirsich, dahinter kommen frische Kräuter, etwas Toast und frische Teignoten vom Hefelager zur Geltung. **Knackig-frischer Gaumen mit zarter Perlage und edler Frucht.** Dazu feine Toastnoten die für Schmelz und eine komplexe Aromatik sorgen. Auch kommen Steinobst, Grapefruit, Quitte und heller Tee zum Ausdruck, das ist richtig trinkfreudig und tiefgründig. Erfrischendes Finish mit feiner Cremigkeit. So muss ein Franciacorta schmecken! (mh)

Grosser Franciacorta, der es locker mit vielen Top-Champagnern aufnehmen kann! Verpackt in edler 1er-Holz-kiste, die perfekte Geschenkidee.

Einer der besten Schaumweine von ganz Italien.

2009 Riserva Lucrezia Etichetta Nera Franciacorta DOCG







-  Gerstl 19+/20
-  100% Pinot Noir
-  Extra Brut
-  Die Trauben stammen aus dem ältesten Rebberg von Bonomi auf 275 m ü. M. Die Grundweine reifen 8 Monate in französischen Barriques, 120 Monate auf der Hefe in der Flasche. Dosage 2 g/l.
-  Jetzt bis 2030
-  Art. 258785,
75 cl **CHF 76.50** statt 85.–

Traumhaftes Bouquet mit komplexer Aromatik nach gelbem Apfel, Pfirsich und Reineclaude, dahinter kommen edle Brioche-Aromen, Blütenhonig, dunkle Brotrinde und dezente rauchige Nuancen zum Vorschein, lädt regelrecht zum Schnüffeln ein. **Zartcremig und ungemein elegant am Gaumen**, aufgrund der straffen Säure und der tiefen Dosage aber enorm frisch und sehr trinkanimierend. Die Perlage ist wunderbar zart und sorgt so für eine luftige Finesse, dieser Parade-Franciacorta trinkt sich wie ein grosser Weisswein und wirkt unglaublich nobel. Auch im Mund zeigen sich saftige Steinobstnoten, dazu Rhabarber, würzige Toastnoten und kräuterige Nuancen. **Bleibt extrem lange am Gaumen haften und macht umgehend Lust auf den nächsten Schluck.** (mh)



Verführerische Franciacorta-Perle.

Immagina Premium Cuvée Franciacorta DOCG







-  Gerstl 19/20
-  90% Chardonnay,
10% Pinot Noir
-  Brut
-  30 monatige Flaschen-gärung; Dosage 8 g/l.
-  Jetzt bis 2025
-  Art. 249289,
75 cl **CHF 22.90**
statt 29.–

Der «Immagina» ist die **Premium-Selektion der 20 besten Lagen des renommierten Castello Bonomi**. Er widerspiegelt die noble Exzellenz einer der südlichsten Lagen in der Franciacorta. In der Nase intensive Düfte nach frischem Brioche mit Nuancen von weissen Blumen, reifer Ananas und etwas Pfirsich. **Am Gaumen verführerisch frisch und knackig**, mit herrlich schmelzender Perlage, äusserst harmonisch mit toller Struktur und begeistern-der Komplexität. Mit seinem exklusiven Touch ist er auch der umschwärmte Star jeder gehobenen Party. (pt)



Animierender Rosé-Franciacorta mit viel Charakter.

2019 Rosé Millesimato Franciacorta DOCG

-  Gerstl 18/20
-  100% Pinot Noir
-  Brut
-  Grundwein 7 Monate im Stahltank, 24 Monate auf der Hefe in der Flasche; Dosage 4 g/l.
-  Jetzt bis 2029
-  Art. 261026,
75 cl **CHF 28.80**
statt 32.–

Fruchtiges Bouquet nach Walderdbeeren und reifen Johannisbeeren, dazu frische Blüten, Kräuter und zartes Brioche vom Hefelager. **Saftig und elegant am Gaumen, die Perlage ist zart und sorgt für eine tolle Lebendigkeit.** Aromatisch im Gaumen mit etwas weniger Frucht, dafür kommen feine Hefenoten sowie florale Akzente schön zur Geltung. Dank tiefer Dosage ist dieser Rosé herrlich frisch, charaktervoll und trinkanimierend. **Gute Länge im Abgang mit feinem Schmelz und herb-fruchtigem Touch.** (mh)



Everybody's Darling



Prosecco-Rosé mit feiner Perlage.

2023 Prosecco Rosé Millesimato
Angelo, Prosecco DOC

- 85% Glera, 15% Pinot Noir
- Brut
- Jetzt bis 2026
- Art. 261953, 75 cl **CHF 14.90** statt 17.50

NEU



Köstlicher Apéro-Sekt zum Genusspreis.

Petit Adler Sekt
Weingut Franz Keller, VDP.Sekt

- Gerstl 17/20
- Müller-Thurgau, Riesling, Chardonnay
- Brut
- Jetzt bis 2027
- Art. 260376, 75 cl **CHF 16.–**

Geschmeidige, feine Perlage.

Prosecco Extra Dry
Angelo, Prosecco DOC

- 100% Glera
- Extra dry
- Jetzt bis 2025
- Art. 249022, 75 cl **CHF 14.90** statt 17.50



Für prickelnde Momente.

Brut Selección
Gran Sello, Cava DO

- Gerstl 16+/20
- 30% Xarel-lo, 30% Parel-lada, 30% Macabeo, 10% Chardonnay
- Brut
- Jetzt bis 2025
- Art. 250821, 75 cl **CHF 13.50** statt 15.–



Verführung in Rosé.

Cava Brut Rose
Gran Sello, Cava DO

- Gerstl 16+/20
- 100% Trepas
- Brut
- Jetzt bis 2025
- Art. 250820, 75 cl **CHF 13.50** statt 15.–



Höchstes Prosecco-Vergnügen.

Prosecco Superiore
Nani Rizzi, Valdobbiadene DOCG

- Gerstl 17/20
- 100% Glera
- Brut
- Jetzt bis 2025
- Art. 240988, 75 cl **CHF 14.40** statt 16.–





Alessandra Divella

Unsere Schaumweinkönigin aus der Lombardei.

Alessandra Divella aus der Lombardei zählt zu den «Rising-Stars» der italienischen Schaumwein-Szene. Schon als 20-Jährige war ihre Wein-Begeisterung immens und sie probierte Weine aus aller Welt. Heute erzeugt sie im kleinen Ort Gussago (Lombardei) **handgemachte und gesuchte Schaumwein-Raritäten.**

Alessandra will die totale Freiheit bei der Herstellung und über alle Arbeitsschritte selber entscheiden. Das ist auch der Grund, weshalb sie ihre Schaumweine nicht als Franciacorta DOCG, sondern als Vino Spumante verkauft. Das tut der Qualität absolut keinen Abbruch, im Gegenteil: **Alessandras Schaumweine besitzen enorm viel Persönlichkeit, zeigen viel Terroir und sind qualitativ auf Augenhöhe mit grossen Champagnern.**

Auch bei der Vinifikation möchte die talentierte Jungwinzerin möglichst wenig intervenieren. Sie vergärt alle Grundweine mit den **natürlichen Hefen in gebrauchten Holzfässern und setzt keinen Schwefel und keine Dosage zu.** Die Schaumweine zeichnen sich dadurch mit einer puristischen Frische, viel Tiefgang und einer faszinierenden Komplexität aus.

Der einzige Wermutstropfen: Die Mengen sind enorm klein. **Nur gerade 10'000 Flaschen pro Jahr werden hier in reiner Handarbeit hergestellt.** Umso mehr freuen wir uns, dass wir in der Schweiz exklusiv mit Alessandra Divella zusammenarbeiten dürfen und sie unser umfangreiches Schaumwein-Sortiment mit ihren einzigartigen «Spumante» bereichert.





– Alessandra Divella –

Super-Spumante für Fans von Champagner und puristischer Schaumwein-Kunst.

Blanc de Blancs Dosaggio Zero Vino Spumante

- Gerstl 19/20
- 100% Chardonnay
- Brut Nature
- Mit den eigenen Hefen in gebrauchten Barriques vergoren und ausgebaut, traditionelle Flaschengärung mit 30 Monaten Hefelager; Abgefüllt ohne Zugabe von Schwefel.
- Jetzt bis 2030
- Art. 261770, 75cl **CHF 39.60** statt 44.–

Braucht etwas Belüftung, um das komplexe Bouquet zu entfalten, alles wirkt sehr dezent und nobel. Die würzigen Brioche-Aromen vom 30-monatigen Hefelager verschmelzen dabei superb mit der Blanc de Blancs-typischen Apfelaromatik, dazu Amalfi-Zitrone, Pomelo und Williams Birne. **Dann wird's etwas «funky» mit mediterranen Kräutern, Salbei und Blütenhonig; zugleich zeigt sich eine geniale Frische.** Hat am Gaumen enorm viel Zug, das ist straff, kühl und mineralisch mit hervorragender Struktur und viel Tiefe. Trotz der Kraft bleibt viel Raum für eine luftige Finesse, der vife Säurenerv sorgt für Spannung und lässt diesen **Super-Spumante** minutenlang nachklingen. Die Apfel-Aromatik kommt auch am Gaumen schön zur Geltung und wird von Kräuternoten, Quitte, Salz-Zitrone und frischem Brioche ergänzt. Krallt sich im langen Abgang regelrecht am Gaumen fest und macht umgehend Lust auf den nächsten Schluck. Kommt ganz ohne Dosage aus und besitzt dadurch immens viel Persönlichkeit. **Ein genialer «Spumante» für Champagner-Fans und Liebhaber puristischer Schaumwein-Kunst.** (mh)



Charakter-Schaumwein und perfekter Essensbegleiter.

Dady Dosaggio Zero Vino Spumante

- Gerstl 19/20, Lobenberg 97+/100
- 100% Chardonnay
- Brut Nature
- Ausbau der Grundweine in gebrauchten Barriques; traditionelle Flaschengärung mit 42 Monaten Hefelager; degorgiert im September 2023.
- Jetzt bis 2030
- Art. 261773, 75cl **CHF 66.–**

Dieser Top-Spumante ist im Vergleich zum «Blanc de Blancs Dosaggio Zero» **etwas kräftiger und eignet sich dadurch perfekt als Essensbegleiter.** Komplexe Aromatik von roten Äpfeln, getrockneten Blüten, Heu und Blütenhonig. Auch am Gaumen mit genialem Balanceakt aus Frucht (Aprikosen, Quitten), elegantem Brioche und mineralischen Nuancen die an Kreide und nassen Stein erinnern. **Besitzt dazu enorm viel Frische, vibriert geradezu im Mund und die zarte Perlage hinterlässt ein elegantes Mundgefühl.** Im Abgang wunderbar lang, dazu mit puristischem Charakter und viel Spannung. (mh)



ITALIEN LOMBARDEI

Einzigtiger Rosé-Spumante: Kraftvoll, komplex und einzigartig.

Rosé de Saignée Dosaggio Zero Vino Spumante

- Gerstl 19+/20, Lobenberg 98/100
- 100% Pinot Noir
- Brut Nature
- Ausbau der Grundweine in gebrauchten Barriques; traditionelle Flaschengärung mit 54 Monaten Hefelager; degorgiert im September 2023.
- Jetzt bis 2030
- Art. 261775, 75cl **CHF 79.–**

Typisch für Saignée-Rosé ist die intensive Farbe und die komplexe Aromatik. **Das hat Kraft und Schmelz, bleibt aber stets filigran, tänzerisch und im Kern mineralisch.** Die Perlage ist super zart und sorft für eine noble Struktur. Wunderbare Länge bei der Kraft und Finesse perfekt harmonieren. **Ein aufregender, enorm eigenständiger Spitzen-Spumante** der ohne Zusatz von Schwefel und Dosage abgefüllt wird - absolut genial! (mh)



Deutscher Sekt im Trend.

Ein faszinierender Sekt mit viel Frische und Energie.

Pinot de Diel Sekt Schlossgut Diel

- Gerstl 18/20
- 80% Weissburgunder, 15% Grauburgunder, 5% Pinot Noir
- Brut
- Ernte 2020, Dégorgement Mai 2023, Zero Dosage.
- Jetzt bis 2035
- Art. 260199, 75cl **CHF 18.90** statt 21.–

Frisches, mineralisches Bouquet mit zarten Hefe- und Toastnoten. Zitrische Frucht-aromatik, was den Sekt sehr lebendig und energiebeladen macht. Im Auftakt kommt die frische, feine Perlage sofort zur Geltung, sie verleiht ihm einen sehr angenehmen Trinkfluss. **Die raffinierte Säure gibt dem faszinierenden Sekt viel Frische und Energie.** (pb)

Herausragender Schaumwein von Riesling-Meister Dönnhoff.

2018 Pinot Sekt Weingut Dönnhoff

- Gerstl 19/20
- 100% Pinot Noir
- Brut
- Trauben aus über 40-jährigen Reben; vergoren und ausgebaut in einem 60-jährigen Stückfass; traditionelle Flaschengärung mit 48 Monaten Hefelager.
- Jetzt bis 2029
- Art. 260024, 75cl **CHF 36.–** statt 40.–

Zeigt bereits im Bouquet **viel Pinot-Charakter** und duftet nach gelben und roten Äpfeln, Quitten und Blüten, dazu noble Brioche- und Teigaromen vom langen Hefelager. **Dem warmen Jahrgang 2018 trotz dieser geniale Sekt mit vifem Säurenerv, eleganter Perlage und finessenreicher Struktur**, wirkt einerseits leichtfüssig und frisch, andererseits sorgen Aromen von Brioche und Toast für ein cremiges, weiches Mundgefühl. Bleibt im Abgang schön lange haften, wirkt nobel und bekommt durch die feine Kräuternote einen leicht herben Touch. Ein **herausragender Schaumwein im Champagner-Stil**, doch mit der eigenen Handschrift von Riesling-Meister Dönnhoff. (mh)

Charaktervoller Schaumwein vom Riesling-Meister Dönnhoff.

2018 Riesling Sekt Weingut Dönnhoff

- Gerstl 18+/20
- 100% Riesling
- Brut Nature
- Traditionelle Flaschengärung und 44 Monate Hefelager, abgefüllt ohne Dosage.
- Jetzt bis 2033
- Art. 260015, 75cl **CHF 32.50** statt 36.–

Dieser puristische Riesling-Sekt kommt ganz im Stile des Hauses daher und besitzt genauso wie die grossen Rieslinge eine **gewaltige Portion Frische und Mineralität**. Bereits im Duft komplex mit noblen Hefenoten, etwas heller Teig, dazu Salbei, leicht rauchige Anklänge, Pfirsich und grüner Apfel. Zeigt am Gaumen enorm viel Spannung, die straffe Säurestruktur schnürt den zart cremigen Schmelz perfekt zusammen und sorgt für richtig viel Zug und eine geniale Frische. Auch am Gaumen kommen edle Autolyse-Aromen in Form von Ciabatta-Teig und Weisstost von der langen Flaschengärung zur Geltung, **doch viel mehr spielt hier die zarte Riesling-Frucht im Zusammenspiel mit der kühlen Mineralität die erste Geige**. Im Abgang sehr lang, elegant und leicht salzig. (mh)

Herrlicher Schaumwein, knackig frisch mit feinsten Perlage.

2019 Blanc de Noirs Calcaire Sekt Weingut Rings

- Gerstl 19/20, Robert Parker 94/100
- 100% Pinot Noir
- Extra Brut
- 100% Spätburgunder von Kalkböden; spontan vergoren und als Grundwein ohne Schwefel im Tonneaux und Edeltahl ausgebaut, danach 36 Monate Hefelager in der Flasche; ohne Dosage und ohne Schwefel degorgiert (März 2024).
- 2025 bis 2040
- Art. 262590, 75cl **CHF 34.–**

Herrlicher Brioche- und Hefeduft mit schönen Reife-noten, aber trotzdem immer noch sehr jugendlich und frisch. **Am Gaumen knackig frisch mit wunderschönem Säure-Frucht-Spiel**. Überaus angenehme und feine Perlage. **Was für eine Kraft und Energie** – und dann noch dieser unglaubliche mineralische Ausdruck! (pb)

St. Antony

– Kenneth Barnes, Dirk Würtz und Sebastian Strub –

*Alkoholfreie Schaumweine:
Gewaltiger Qualitätssprung
dank neuem Verfahren.*

Prickelnde Hochgenüsse ohne Alkohol: Dafür stehen die alkoholfreien Schaumweine vom renommierten St. Antony Weingut in Rheinhessen (Deutschland). Das Team um Dirk Würtz setzt **kompromisslos auf Qualität** und arbeitet seit vielen Jahren **nach biodynamischen Grundsätzen**. Dank hochwertigen Trauben und neuem Verfahren beim Entzug des Alkohols ist diesem Spitzengut ein **gewaltiger Qualitätssprung** gelungen. Wir wünschen Ihnen **viel Vergnügen beim Probieren dieser alkoholfreien Aperitif-Knaller**.

**Trinkfreudiger Chardonnay
trifft auf natürliche Aromen.**

Chardonnay Sekt Infinitea Rooibos Alkoholfrei

🍷 100% Chardonnay
📦 Art. 262291, 75 cl **CHF 13.50** statt 15.–

Bei diesem Sparkling Tea handelt es sich um eine geniale Mischung aus entalkoholisierendem Chardonnay und natürlichen Aromen. Es ist nicht nur der perfekte Essensbegleiter, sondern auch für sich allein im Glas ein absoluter Genuss mit grossem Trinkspass.



**Dieser alkoholfreie Sekt
ist ein richtiger Knaller.**

Riesling Sekt Alkoholfrei

🍷 100% Riesling
📦 Jetzt bis 2025
📦 Art. 258032,
75 cl **CHF 13.50** statt 15.–

Alkoholfreie «Weine» sind immer beliebter. Mit diesem Riesling Sekt ist dem renommierten Weingut St. Antony dank hochwertiger Trauben und neuem Verfahren ein **gewaltiger Qualitätssprung** gelungen. Fruchtige Riesling-Nase nach hellem Steinobst, grünem Apfel und etwas weissen Blüten. Leichter, sanft-fruchtiger Gaumen mit zarter Perlage und vifer Säure. Im Abgang harmonisch, erfrischend und mit feiner Apfel-Aromatik. **Ein erfrischender Aperitif-Knaller ohne Alkohol.** (mh)



Von Winning

– Stephan Attmann –

Der «Black Label»-Sekt ist exklusiv bei uns erhältlich. Er eignet sich dank seiner Frische perfekt zum Apéro oder als Begleiter zu Vorspeisen und BBQ.









Roger Maurer, Geschäftsführer
Gerstl Weinselektionen:

«Der trinkfreudige Sekt vom Pfälzer Top-Weingut von Winning bietet viel Schaumweingenuss zum Freundschaftspreis.»

Exklusiv bei uns: «Black-Label»-Sekt vom Spitzengut von Winning.

Black Label Weisser Burgunder Sekt

-  Gerstl 17+/20
-  100% Weissburgunder
-  Brut
-  Die Grundweine wurden im Edelstahltank ausgebaut, um Frische zu bewahren; traditionelle Flaschengärung mit 24 Monaten Hefelager; Dosage 3g/l.
-  Jetzt bis 2029
-  Art. 260337, 75 cl **CHF 17.50** statt 22.–

Auch die zweite Auflage von unserem «Black Label»-Sekt ist ein echter Knaller! Dieser frische Schaumwein ist **exklusiv bei uns erhältlich** und eignet sich perfekt zum Aperó oder als Begleiter zu Vorspeisen und sommerlichen BBQs. **Geradlinig, vif und wunderbar trinkfreudig am Gaumen**, die Perlage ist angenehm fein, und dank der knackigen Saure macht dieser Sekt umgehend Lust auf den nächsten Schluck. **Ein sehr trinkfreudiger Sekt für viele Gelegenheiten und mit genialem Genuss-Preis-Verhältnis.** (mh)

WEISSER BURGUNDER
BLACK LABEL
VON WINNING
BRUT

A-Nobis

*Prickelnde Hochgenüsse
aus dem Burgenland.*

Schaumwein aus Österreich? Aber ja, denn der bekannte Norbert Szigeti zählt zum Kreis der allerbesten Schaumweinprofis: **Seit mehr als 30 Jahren vinifiziert er Schaumweine nach traditioneller Art auf höchstem Niveau.** Seinen vielen Kontakten in der Champagne verdankt er ein einzigartiges Fachwissen. Zusammen mit seiner Frau Birgit gründete er 2018 die Sektkellerei A-Nobis. Die Sekte von Norbert sorgen unter Liebhaberinnen und Liebhaber hochwertiger Schaumweine seit der ersten Stunde für Aufsehen. Die Frucht der jeweiligen Traubensorten steht unverkennbar im Vordergrund. Dabei wirken die Schaumweine kühl und finessenreich und müssen sich vor edlen Champagnern keinesfalls verstecken.

Silvanus, unser «Schaumwein des Jahres 2023».

2019 Silvanus Cuvée Grande Reserve Sekt

- 🍷 Gerstl 19/20
- 🍇 60% Welschriesling, 40% Weissburgunder
- 🍷 Extra Brut
- 🌐 Grundweinausbau 6 Monate im Stahltank, danach Zweitgärung in Flasche, 30 Monate liegende Hefelagerung; Dosage 4 g/l.
- 📅 Jetzt bis 2027
- 📄 Art. 257863, 75cl **CHF 22.90** statt 29.–

Fein verwobenes Bouquet nach Zitrus, Mandarinen und Grapefruit, mit delikaten floralen Aromen und reizvollen Hefekomponenten unterlegt. **Am Gaumen begeistert eine feine Mousse zum Auftakt.** Trockener, kraftvoller Körper, bestätigt in ausgeprägter Intensität die Aromatik. Die Säure zeigt sich von herrlicher Saftigkeit. Dadurch erhält der Wein eine knackige Zugkraft und ein erstklassiges Rückgrat. **Am langen Abgang fruchtbetont mit kühler, brillanter Mineralität.** (mu)

– Birgit und Norbert Szigeti mit ihrem Team –



Verführerische Rosé-Perle aus dem Burgenland.

2019 Cuvée

Rosé Sekt Bio

- 🍷 Gerstl 18/20
- 🍇 St. Laurent, Blaufränkisch, Zweigelt
- 🍷 Extra Brut
- 🌐 Grundweinausbau im Edeltank, zweite Gärung in Flasche, 24 Monate Lagerung in Flasche; Keine Dosage.
- 📅 Jetzt bis 2029
- 📄 Art. 261207, 75cl **CHF 22.50** statt 25.–

Fruchtiger Rosé-Sekt mit eleganter Perlage und toller Frische von Schaumwein-Spezialist Norbert Szigeti.



Grandioses Blanc de Blancs-Erlebnis.

2013 Grande Cuvée Blanc de Blancs Sekt

- 🍷 Gerstl 19+/20, Falstaff 95/100
- 🍇 100% Chardonnay
- 🍷 Brut Nature
- 🌐 Grundweinausbau 6 Monate im Barrique, zweite Gärung in Flasche, 100 Monate Lagerung in Flasche; keine Dosage.
- 📅 Jetzt bis 2030
- 📄 Art. 255678, 75cl **CHF 67.50** statt 75.–

Sehr komplex, elegant und tiefgründig. Dank bestem Traubengut und über 100 Monate Hefelager einer der grössten Schaumweine Österreichs!





Charaktervolle Schaumwein-Perlen aus der Schweiz.

«Scampagna», der tolle Bündner Pinot-Noir-Sekt.

Scampagna
Weingut Wegelin
AOC St. Gallen

- Gerstl 17+/20
- 100% Pinot Noir
- Extra Brut
- Traditionelle Flaschengärung mit 12 Monaten Hefelager.
- Jetzt bis 2029
- Art. 259600, 75 cl **CHF 33.–**

«Scampagna» ist ein gelungenes, eingängiges Wortspiel aus den Begriffen «Scadenagut» und «Champagner». Dieser frische Pinot-Noir-Sekt wird mit traditioneller Flaschengärung wie ein Champagner hergestellt. Duftet feinfruchtig nach Quitte, Zwetschgen und gelben Äpfeln, dazu florale und würzige Noten. **Am Gaumen angenehm cremig, auch hier kommen fruchtige Noten und würzige Anklänge zur Geltung.** Die Perlage sorgt zudem für die trinkfreudige Frische. Herbes, feinwürziges Finale mit guter Länge. Der «Scampagna» passt besonders gut zu herzhaften Apéros oder Bündner Salsiz. (mh)

Urner Schaum-Traum.

2021 Altdorfer Schaumwein
Weingut zum
Rosenberg
AOC Uri

- Gerstl 17+/20
- 100% Pinot Noir
- Brut
- Traditionelle Champagner-Methode (Flaschengärung)
- Jetzt bis 2027
- Art. 258405, 75 cl **CHF 49.–**

Helles Zitronengelb. Fruchtbetonter Auftakt. Feine Aromen nach Zitrusfrüchten, Ananas und gelbem Apfel, dazu subtile Brioche- und Marzipannoten. Eleganter, straffer Gaumen, **feinste Perlage mit feinfruchtigen Aromen.** Die knackige Säure und die dezenten mineralischen Noten tragen zum komplexen Aromabild bei. **Harmonischer und anhaltender Abgang.** (pt)

Einer der besten Schaumweine der Schweiz.

Enrico I Spumante
Enrico Trapletti
Ticino DOC

- Gerstl 18+/20
- Chardonnay, Grauburgunder
- Extra Brut
- 36 Monate auf der Hefe, klassische Flaschengärung ohne Dosage.
- Jetzt bis 2031
- Art. 259603, 75 cl **CHF 49.–**

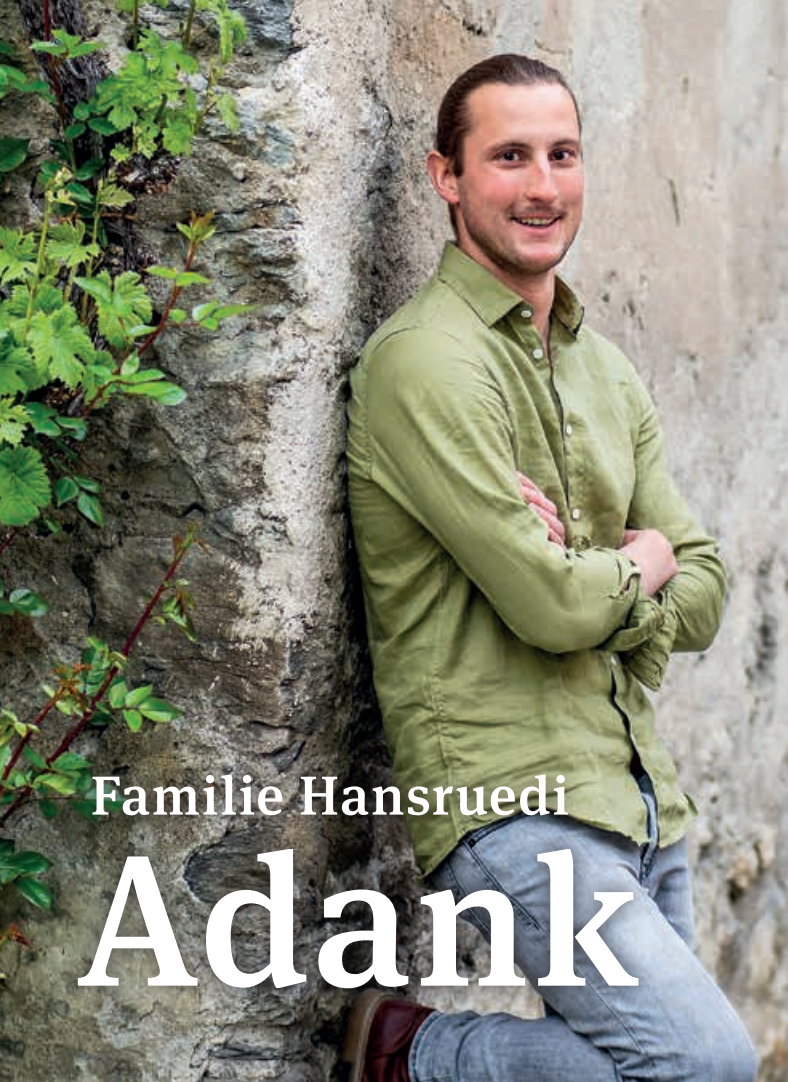
Helles Goldgelb. **Komplexer, harmonischer Auftakt.** Tiefe Aromen nach Zitrusfrüchten, weissen Steinfrüchten, leicht rauchig und leichte Noten nach frischer Hefe und Blätterteig. **Straffer, subtil mineralischer Gaumen,** unterstützt von einer feinen Perlage und zupackender Säure. Langer, mittelkräftiger Abgang mit viel Frische und guter Spannung. **Gehört zu den besten Schaumweinen der Schweiz.** (pt)

Eleganter und verführerischer Schaumwein.

2021 Crémant Schaumwein
Adrians Weingut
AOC Aargau

- Gerstl 17+/20
- 100% Pinot Noir
- Extra Brut
- Ausbau imahltank, traditionelle Flaschengärung; Hefelager 24 Monate.
- Jetzt bis 2028
- Art. 262368, 75 cl **CHF 34.–**

Basis für diesen eleganten Schaumwein sind die Pinot-Noir-Trauben aus der Lage «Roplig». Wie beim traditionellen Champagner-Verfahren macht der Jungwein in der Flasche eine Zweitgärung. Die Zweitgärung wird nicht extern vergeben, sondern findet bei Adrian im Keller statt. So hat er die Kontrolle über den ganzen Prozess und kann seine Qualität bestimmen. In der Nase finden sich schöne Frucht-, Brioche-, Hefetoast- und Haselnuss-Noten. **Dieser Schaumwein aus dem Aargau ist eine genüssliche Überraschung in sehr guter Qualität.** (ng)



Familie Hansruedi Adank

– Patrick Adank –

Die handgerüttelte Schweizer
Schaumweinspitze.

Adank's Brut NV

- 🍷 Gerstl 18+/20, Falstaff 95/100
- 🍇 100% Pinot Noir
- 🍷 Brut
- 📅 Non Vintage (vor allem 2018);
2 Jahre Flaschenreifeung auf
der Hefe, degorgiert Ende 2021,
1.5 Gramm Dosage.
- 📅 Jetzt bis 2032
- 📄 Art. 252379, 75 cl **CHF 36.–**

Das ist die Spitze des Schweizer
Schaumweins. **Im Duft ist man
bereits in der Champagne**, viel
Brioche und ein feiner Hefe-Ton,
reife Aromennoten. Am Gaumen
viel reife Frucht, die Perlage ist schön
integriert und trägt die Exotik. Ein
Hauch Ananas, wiederum ein Touch
Hefe, feine Nussnoten und Birne.
Alles wirkt etwas vollmundiger als
der straffe Vorgänger mit dem
grösseren 17er-Jahrgangs-Anteil. (rm)



– Die Familie Cruchon –



Champagner-Alternative
vom Genfersee.

Coeur de Cuvée – Grand Vin Mousseux Bio

- 🍷 Gerstl 18/20
- 🍇 100% Chardonnay
- 🍷 Brut
- 📅 Traditionelle Flaschengärung,
5 Jahre Hefelager.
- 📅 Jetzt bis 2028
- 📄 Art. 259599, 75 cl **CHF 32.–**

Beeindruckender Schweizer Schaum-
wein nach traditioneller Methode
gekeltert. Tiefgründige, komplexe
Aromen mit perfekter Balance und
mit **einem herrlichen Wechselspiel
zwischen reifer, cremiger Textur
und straffer Mineralität**, die
druckvoll und lang anhält. Verströmt
dezente Toastnoten und fasziniert mit
feinster Perlage. Ein Paradebeispiel
von einem «Blanc de Blanc» den man
so am Genfersee nicht erwartet.
**Eine einheimische Alternative
zu einem Champagner.** (pt)

Henri Cruchon



Limitierte Spezial-Edition

Das Jahr 2016 war in der Franciacorta ein ganz grosser Jahrgang.

Für Kellermeister Luigi Bersini war sofort klar: Diese Cuvées brauchen mehr Zeit auf der Hefe und in der Flasche, um ihr ganzes Potenzial zu entfalten. Die «Grande Annata» ist eine rare Spezial-Edition, die erst jetzt auf den Markt gekommen ist und gegenüber dem «normalen» CruPerdu mehr Tiefgang und Eleganz aufweist.

Wine
Enthusiast
97/100



Rare Spezial-Edition aus ganz grossem Jahrgang.

2016 CruPerdu Millesimato
Grande Annata
Castello Bonomi
Franciacorta DOCG

- 🍷 Gerstl 19/20, Wine Enthusiast 97/100
- 🍇 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
- 🍷 Extra Brut
- 🍷 Grundwein wurde zum Teil im Edeltank und zum Teil in Holzfässern vergoren, danach 72 Monate Hefelager auf der Flasche. Dosage 2 g/l.
- 📅 Jetzt bis 2032
- 🏷️ Art. 260958, 75 cl **CHF 32.40** statt 36.–

Wunderschöne, frische Nase nach reifer Grapefruit, Limetten, gelben Äpfeln, Kräutern, Ciabatta-Teig und frischem Butterzopf. Frucht, Frische und Brioche-Aromen vom langen Hefelager sind genial miteinander vereint. **Herrliche Frische am Gaumen**, die straffe Säure sorgt als Gegenstück zur leicht cremigen Struktur für den notwendigen Frische-Kick. **Auch die Perlage ist elegant** und gibt diesem Franciacorta einen weinigen Charakter. Nebst Limette kommen schöne Aromen von hellem Teig, Kräutern und einem Hauch Vanille zur Geltung, zeigt am Gaumen deutlich weniger Frucht als in der Nase. Im Abgang sehr lang, erfrischend und mit einem kühlen Kern. **Ein puristischer und dennoch nobler CruPerdu mit grossem Potenzial.** (mh)

Gerstl Partner: Erleben Sie Weingenuss pur!

Folgende Partner führen das Gerstl Weinsortiment:

Spreitenbach

Gerstl Wein&Shop

Sandäckerstrasse 10
8957 Spreitenbach
Tel. 058 234 23 00
gerstl.ch

Sempach

Gerstl Wein&Shop

Hildisriederstrasse 1
6204 Sempach
Tel. 041 460 08 30
gerstl.ch

Laufen

Gerstl Wein&Shop im Stedtli

Hauptstrasse 31
4242 Laufen
Tel. 061 763 00 85
gerstl.ch

Luzern

Josef du Vin

Obergrundstrasse 72
6003 Luzern
Tel. 079 440 09 34
josefduvin.ch

Hildisrieden

Restaurant Bacchus Bistro & Genussmanufaktur

Sempacherstrasse 1
6024 Hildisrieden
Tel. 041 530 00 30
bacchus-bistro.ch

Sissach

Muff Haushalt / Vitrum

Hauptstrasse 78
4450 Sissach
Tel. 061 973 96 00
muff-haushalt.ch

Winterthur

Muff Haushalt

Stadthausstrasse 113
8400 Winterthur
Tel. 052 213 22 33
muff-haushalt.ch

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

Gerstl Weinselktionen 8957 Spreitenbach Tel. 058 234 22 88 www.gerstl.ch

