

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

Champagne & Co.

So naturnah wie möglich:

**Régis
Poissinet.**



**Exklusive Top-Häuser
für Champagner und Schaumweine.**

«Ich trinke Champagner nur,
wenn ich glücklich
und wenn ich
traurig bin.»

Madame Lily Bollinger von Champagne Bollinger verblüffte mit diesem berühmten Satz (* siehe unten) in London einen Reporter von Daily Mail, der sie fragte, zu welchen Gelegenheiten sie Champagner trinke. Sie drückte damit aus, dass Champagner zu jeder Gelegenheit und zu jeder Gefühlslage ganz wunderbar passt.

Wir können dem nur zustimmen. Denn es braucht nicht immer einen triftigen Grund, um die Seele baumeln zu lassen und einen schönen Augenblick mit einem erfrischenden Champagner oder Schaumwein vollkommen zu machen.

Damit Sie all diese wundervollen Momente ausgiebig geniessen können, haben wir für Sie ein erstklassiges Sortiment an hochwertigen Champagnern und charaktervollen Schaumweinen aus den besten Anbaugebieten zusammengestellt.

Dabei liegen uns exklusive Flaschen von familiengeführten Boutique-Produzenten ganz besonders am Herzen. Diese handgemachten Preziosen sind grossartige Botschafter von Terroir und Rebsorte, besitzen die unverkennbare Handschrift der Winzer und vermitteln mit jedem Schluck pure Lebensfreude.

Zum Wohl, salute, salud, joie de vivre!



Marcio Hamann
Champagner- und Schaumwein-Spezialist

* «Ich trinke Champagner nur, wenn ich glücklich und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin; und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an, ausser wenn ich Durst habe.» (Lily Bollinger, 1961)

Degustations-Notizen von folgenden Gerstl-Spezialist:innen:
Pirmin Bilger (pb), Roger Maurer (rm), Marcio Hamann (mh), Pier Tognini (pt), Markus Utiger (mu)



Régis Poissinet:
Genialer Winzer-
Champagner
im Einklang mit
der Natur.

8



Wilde Azoren:
Vulkanische
Schaumwein-
Rarität exklusiv
bei Gerstl.

32



Der neueste
Knaller: «Black-
Label»-Sekt vom
Spitzenweingut
von Winning.

40

6 grosse Jahrgangs-
Champagner



2017 Pierre Paillard, Les Mottelettes, Champagne Grand Cru AOC Bouzy
2016 Régis Poissinet, Irizée Chardonnay Extra Brut, Champagne AOC
2015 Vincent Couche, Millésime, Champagne AOC
2012 Jean Velut, Témoignage Blanc de Blancs Extra Brut, Champagne AOC
2010 Franck Pascal, Quinte-Essence – Extra Brut, Champagne AOC
2009 Jeuniaux-Robin, Les Grands Nots – Extra Brut, Champagne AOC

Art. 258825 6x75cl **CHF 484.–** (statt 605.–)

Charaktervolle Champagner
für den festlichen Tisch



Pertois-Moriset, Champagne Grand Cru AOC, PM.05 Edition – Blanc de Blanc
Pierre Paillard, Champagne AOC Grand Cru Bouzy, Les Parcelles
Régis Poissinet, Champagne AOC, Terre d'Irizée Extra-Brut
Beaumont des Crayères, Champagne AOC, Fleur de Prestige
Vincent Couche, Champagne AOC, Élégance
Jean Velut, Champagne AOC, L'Oubliée Blanc de Blancs Extra Brut

Art. 260820 6x75cl **CHF 279.–** (statt 395.–)

Castello Bonomi – noble Schaum-
weine aus der Franciacorta



Castello Bonomi, Immagina Premium Cuvée, Franciacorta DOCG
2018 Castello Bonomi, Satèn Millesimato, Franciacorta DOCG
2019 Castello Bonomi, Satèn Millesimato, Franciacorta DOCG
2015 Castello Bonomi, Dosage Zéro Millesimato, Franciacorta DOCG
2018 Castello Bonomi, Brut Rosé, Franciacorta DOCG
2018 Castello Bonomi, CruPerdu Millesimato, Franciacorta DOCG

Art. 260782 6x75cl **CHF 129.–** (statt 187.–)

6 grossartige Schaumweine
aus 6 verschiedenen Ländern

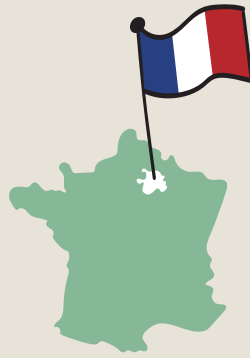


Weingut von Winning, Black Label, Weissler Burgunder Sekt Brut
Castello Bonomi, Immagina Brut Premium Cuvée, Franciacorta DOCG
2019 A Nobis – Norbert Szigeti, Silvanus Cuvée, Grande Reserve
2012 Cava Guilera, Xarel-la Green Brut Nature, Gran Reserva Cava DO
Franck Pascal, Reliance Brut Nature, Champagne AOC
Azores Wine Company, Da Pedra Se Fez Espumante, Pico

Art. 260620 6x75cl **CHF 159.–** (statt 238.–)

über **100**
Degustations-Boxen:
gerstl.ch/degubox





Champagne hautnah

Die Champagne mit vielen Genussmomenten hautnah erleben bei unseren Winzern in Frankreichs nördlichster Weinregion.

– MARCIO HAMANN –

Weingenuss und die damit verbundenen Emotionen sind für uns immer wieder von Neuem etwas Besonderes – das gilt natürlich auch für exzellente Schaumweine. Sogar unvergesslich werden solche Erlebnisse, wenn wir sie mit Weinliebhaberinnen und -liebhabern sowie mit unseren Winzerinnen und Winzern teilen dürfen. Der enge und freundschaftliche Kontakt zu unseren Weingütern ist uns enorm wichtig, weil wir ihre wunderbaren Produkte erst durch diese Nähe aus tiefstem Herzen verstehen können.

In unserem Sortiment finden Sie vor allem kleine Boutique-Kellereien, die mit grösster Hingabe exklusive Schaumweine aus den besten Terroirs erzeugen – alles in reiner Handarbeit. Wir haben unsere Champagner-Bijoux im April vor Ort persönlich besucht und sind vom Vallée de la Marne über die Côte des Blancs bis in den Süden nach Montgueux gereist. Von der Leidenschaft der Winzer, den Philosophien der Persönlichkeiten und der Einzigartigkeit der Region sind wir stark beeindruckt. Diese Erlebnisse möchten wir gerne mit Ihnen teilen. Wir heissen Sie darum herzlich willkommen auf unserer prickelnden Reise durch Frankreichs nördlichste Weinregion.

Gerstl en Champagne: Von Vallée de la Marne bis nach Montgueux.



Montagne
de Reims

Vallée
de la Marne

Côte
des Blancs

Côte de
Sézanne



Montgueux

Aube



Franck Pascal

Mineralische Champagner-Raritäten aus Vallée de la Marne.

BIODYNAMISCH

Bei unserem ersten 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 Wein Kritikern wie James Suckling und Robert Parker regelmässig mit hohen Punktzahlen geadelt. Kurz und gut: Das ist ein grossartiger Start unserer Reise.

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

Puristische Champagner-Kunst.

Reliance | Champagne AOC
Vallée de la Marne | Brut Nature

78% Pinot Meunier, 19% Pinot Noir, 3% Chardonnay
93+/100 Robert Parker, 94/100 James Suckling,
93/100 Falstaff

🕒 19/20 📅 jetzt bis 2028 📦 Art. 249396
75cl **CHF 54.-** (statt 60.-)



Die seit 2010 gehütete Quintessenz – jetzt auf dem Markt!

2010 Quinte-Essence
Champagne AOC
Vallée de la Marne
Extra-Brut

65% Pinot Noir, 22% Pinot Meunier, 13% Chardonnay;
11 Jahre Hefelager, Dosage 2g/l
95/100 James Suckling

Diese Spitzen-Cuvée reift 11 Jahre (!) auf der Hefe und duftet sagenhaft komplex, nobel und eigenständig. Nebst roten Äpfeln und reifen Zitrusfrüchten kommen Aromen von Mirabellen, Baumnüssen, Toast und frischen Kräutern zum Vorschein. **Auch am Gaumen ein eindrückliches Spektakel** voller Rasse, Dichte und delikatem Schmelz. Die Fruchtaromatik tritt in den Hintergrund, viel mehr geben hier hefige Nuancen, orientalische Gewürze (Kurkuma, Curry) und eine steinige Mineralität den Ton an. Besitzt trotz grosser Dichte und langem Hefelager eine unglaubliche Frische, viel Präzision und eine wunderbar feine Perlage. Enorm langes Finish, salzig, herb und komplex. **Auch der 2010er ist wieder ein kleines Meisterwerk und erreicht fast die Höchstnote.** (mh)

🕒 19+/20 📅 jetzt bis 2030

📦 Art. 257842

75cl **CHF 94.50** (statt 105.-)



Irre komplexes und eigenständiges Bouquet, zartcremiges Mundgefühl, feinste Perlage und subtile Mineralität. Ein äusserst trinkfreudiger und vielschichtiger Rosé, den Sie unbedingt probieren sollten.

Rosé-Champagner mit 94 Parker-Punkten.

Tolérance Rosé
 Champagne AOC
 Vallée de la Marne
 Extra-Brut

74% Pinot Meunier, 16% Pinot Noir, 10% Chardonnay;
 Dosage 1,4 g/l.
94/100 Robert Parker

🕒 19/20 📅 jetzt bis 2030
 📦 Art. 257843
 75 cl **CHF 67.50** (statt 75.–)



– Das Winzerpaar Pascal –

**Der Name ist Programm:
 Alles ist in perfekter Harmonie.**

2012 Harmonie
 Champagne AOC
 Vallée de la Marne
 Extra-Brut

90% Pinot Meunier, 10% Pinot Noir
94/100 James Suckling

Dieser Blanc de Noirs ist bereits im Duft sehr ausdrucksstark, mit genialer Balance aus noble Reifefirn und herrlicher Frische. Gelbe Pflaumen, weisser Pfirsich, Kräuter, blonder Tabak, Toast und ein Hauch Feuerstein kommen in perfekter Harmonie zur Geltung. **Am Gaumen dank saftiger Struktur und super feiner Perlage sehr elegant, besitzt einen noblen Schmelz und wie alle Champagner von Franck Pascal eine unglaubliche Frische.** Die Frucht ist etwas mehr im Hintergrund, etwas Pflaume und roter Apfel kommen zum Vorschein, dazu Brioche, Kräuter, getrocknete Orangenzesten und eine feine Mineralität. Endet lang, elegant und mit hervorragender Harmonie. **Der Name ist hier effektiv Programm: Dieser geniale Millésime verbindet die Eigenschaften der beiden Rebsorten mit dem Charakter des Kalkstein-Terroirs auf bravouröse Art.** (mh)

🕒 19+/20 📅 jetzt bis 2030 📦 Art. 259715
 75 cl **CHF 67.50** (statt 75.–)

Neu
 bei Gerstl





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 stahlen sie eine aristokratische Ruhe und einen enormen Tiefgang aus.** Es sind richtige Champagner-Bijoux, die in reiner Handarbeit und mit viel Herzblut gekeltert werden. Besonders die Visitenkarte «Terre d'Irizee» zeigt eindrucksvoll, wie Pinot Meunier zur Höchstform auflaufen kann. **Das ist ein grandioser Neuzugang in unserem Champagner-Portfolio.**

– Régis Poissinet –





Komplexe Champagner-Rarität für besondere Momente.

2014 Irizée Meunier Champagne AOC

100% Pinot Meunier aus den besten Parzellen; die Grundweine reifen zu 50% in gebrauchten Barriques und zu 50% im Edelstahltank, danach 6 Jahre Hefelager, Dosage 3,6 g/l (Extra Brut).

Max. 6 Flaschen pro Kunde

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 Aromenvielfalt. Das duftet umwerfend fruchtig und zugleich schön kreidig, unterlegt von Kräutern, weissem Tee, edlem Brioche und Toast. **Grandiose Harmonie am Gaumen aus Kraft, Saftigkeit und Eleganz,** zeigt dabei viel Tiefe und Charakter. Wunderbar cremiges Mundgefühl, **durch die knackige Säure und feine Perlage wirkt das aber niemals opulent sondern ist nobel und erfrischend.** Grossartige Länge mit einem Touch Salz-Caramel, frischem Teig und deutlich mineralischer Note. (mh)

🕒 20/20 📅 jetzt bis 2033 📦 Art. 260662
75cl **CHF 130.-**



Marcio Hamann,
Schaumwein-Spezialist
bei Gerstl:

«Terre d'Irizée zeigt grosse Komplexität und perfekte Balance aus delikater Frucht und kreidiger-Mineralität. Das ist ein genialer Champagner!»

Herausragender Terroir-Champagner mit 19/20 Punkten.

Terre d'Irizée Champagne AOC

84% Chardonnay, 16% Pinot Meunier; Dosage 1,7g/l (Extra Brut).

Bereits die Basis-Cuvée zieht mich mit dem genialen Bouquet in ihren 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 dennoch von seiner kühlen Seite, dahinter etwas heller Teig und Toastnoten. **Sehr gute Länge, kraftvoll und doch mit toller Finesse** – ein ausgezeichnete Basis-Champagner. (mh)

🕒 19/20 📅 jetzt bis 2029

📦 Art. 255103

75cl **CHF 58.50** (statt 65.-)





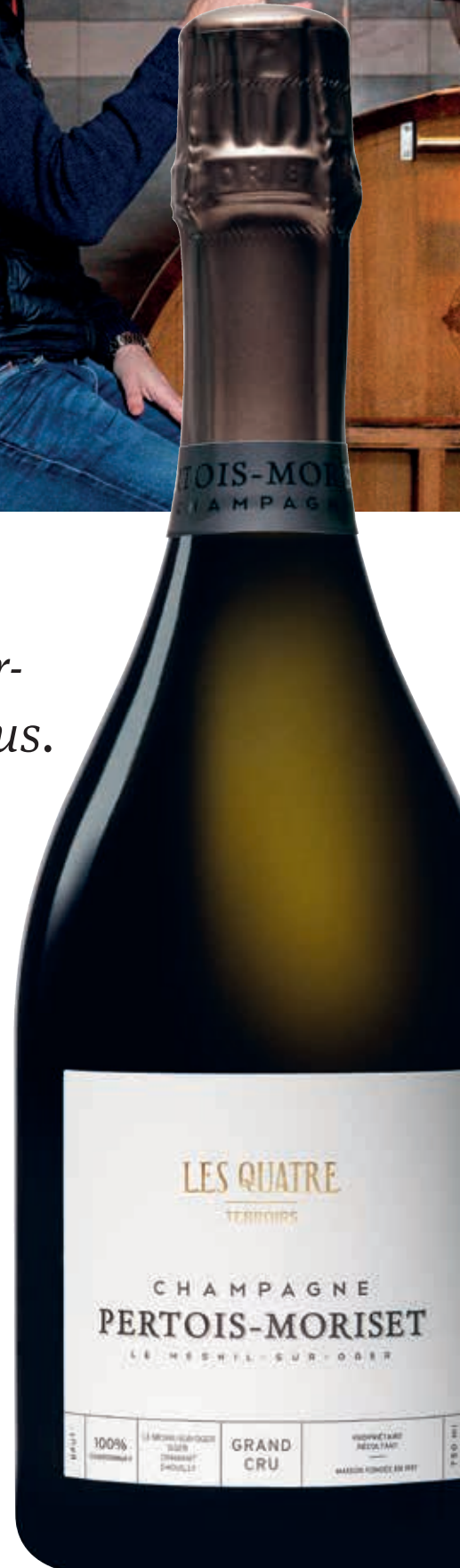
3

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.**





Kräftiger und doch finessenreicher Blanc de Blancs.

Les Quatre Terroirs Champagne AOC Côte des Blancs

100% Chardonnay aus 4 verschiedenen Grand-Cru-Dörfern; 36 Monate Hefelager und Dosage 3 g/l.

Duftet für einen Champagner erstaunlich fruchtig nach weissem Pfirsich und Mirabellen, dazu kommen ein zartes Kamillen-Aroma, Butter und Brioche. Ist auch **am Gaumen etwas cremiger** als der spritzige «Special Club» und besitzt nebst reifer Apfelfrucht auch würzige Toast- und Caramelnoten. Wunderbar eingebettete Säure, griffige Perlage, endet lang mit feinem Schmelz und köstlicher Steinobstnote. **Hier ist alles ein Tick opulenter und fülliger, ohne aber an Finesse einzubüssen.** Ein kraftvoller und zugleich animierender Blanc de Blancs – **unbedingt aus grossen Gläsern und zum Essen geniessen.** (mh)

🕒 18+/20 📅 jetzt bis 2028

📦 Art. 260644

75 cl **CHF 54.–** (statt 60.–)



Streng limitierter Spitzen-Champagner aus Grand-Cru-Lagen.

2017 Oger Champagne AOC

100% Chardonnay aus vier Parzellen des berühmten Grand-Cru-Dorfes Oger; Ausbau der Grundweine 20% im Holz, 80% im Edeltank, 42 Monate Hefelager, Dosage 2 g/l.

Max. 3 Flaschen pro Kunde

Diese **Top-Cuvée von Pertois-Moriset** wird aus den besten Parzellen in Oger gekeltert und zeigt besonders viel Herkunftscharakter. Bereits im Duft strömen **Aromen von einem grossen Blanc de Blancs** aus dem Glas und erinnern an frische Äpfel, gelbe Zwetschgen, Zitronenschale und Vanilleblüte, dazu kommen geröstete Mandeln, Brotrinde und nasser Stein – **ein umwerfendes Bouquet!** Besitzt am Gaumen die Oger-typische Fülle und Struktur, ist dabei aber auch mit einer unglaublichen Frische und feinsten Perlage versehen, was für ein herrlicher Trinkfluss. Die Kraft des Oger-Terroirs kommt mit einem dichten, mineralischen Kern zur Geltung, dazu gesellen sich delikate Aromen von gelben Äpfeln, edlen Kräutern, Pinienkernen und feinstem Brioche. Unglaublich dichtes, nobles Finale mit grossartiger Länge und kreidiger Mineralität. **Einer der Top-Champagner des Hauses in limitierter Kleinstauflage.** (mh)

🕒 19+/20 📅 jetzt bis 2032

📦 Art. 260652 75 cl **CHF 80.–**



Grandioser, äusserst rarer und edler Blanc de Blancs.

2016 Special Club Champagne AOC Côte des Blancs Extra Brut

100% Chardonnay aus verschiedenen Lieux-dits (Parzellen) in Le Mesnil-sur-Oger; alle Grundweine mit Jahrgang 2016, Ausbau 20% in gebrauchten Barriques und 80% im Edeltank; über 60 Monate Hefelager; Dosage 2 g/l.

Max. 3 Flaschen pro Kunde

Die neueste Auflage von diesem **rauen Top-Champagner** vereint Komplexität vom Hefelager perfekt mit der Frische des Jahrgangs. Genialer Apfelduft im Bouquet, dazu Zitronenschale, Lindenblüten, Brioche, frischer Teig und Vanillegebäck, **so muss ein Blanc de Blancs duften!** Am Gaumen tritt die Frucht etwas in den Hintergrund und lässt der puristischen Struktur und der steinigen Mineralität den Vorrang. **Dieser tiefgründige Chardonnay aus den besten Parzellen des Gutes ist trotz seiner Struktur ungemein leichtfüssig und besitzt dank der genialen 2016er-Säure eine enorme Frische.** Die sehr feine Perlage sorgt für ein wunderbar elegantes Mundgefühl. Im Abgang sehr lang, kreidig-mineralisch und mit köstlicher Apfelnote. **Ein grosser, sehr edler Champagner**, der mit weiterer Flaschenreife noch an Komplexität gewinnen wird. (mh)

🕒 19+/20 📅 jetzt bis 2034

📦 Art. 260657 75 cl **CHF 90.–**



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
Extra Brut

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir; Cuvée zu 70% aus Jahrgangsw Wein und 30% Vin de Réserve; 18 Monate Hefelager; Dosage 2 g/l.

🕒 18/20 📅 jetzt bis 2028

📦 Art. 260643

75 cl **CHF 39.60** (statt 44.–)

📦 Art. 260659

150 cl **CHF 83.70** (statt 93.–)



Ausnahme-Rosé-Champagner mit einem Hauch Pinot Noir.

Rosé Blanc
Champagne AOC
Extra Brut

92% Chardonnay, 8% Pinot Noir. 85% Ernte 2018, 15% Vin de réserve, 24 Monate auf der Hefe, degorgiert im März 2022; Dosage 3 g/l.

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 Frucht- aromen** nach reifen Walderdbeeren und Quitte mit dezent 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)

🕒 18+/20 📅 jetzt bis 2028

📦 Art. 252355

75 cl **CHF 49.50** (statt 55.–)

Limitierte Top-Selektion aus dem Hause Pertois-Moriset. Die Grundweine wurden im Holz ausgebaut, was für zusätzliche Komplexität sorgt. Dank bestem Traubengut aus Grand Cru-Lagen und tiefer Dosage ungemein saftig, vielschichtig und mineralisch.

Charmant, komplex, frisch, saftig, limitiert – kurz: genial.

PM.05 Edition
Champagne AOC

100% Chardonnay aus den Grand-Cru-Dörfern Le Mesnil-sur-Oger, Oger und Chouilly; 90% der Grundweine mit Jahrgang 2018 und 10% Réserve-weine; Ausbau 80% im Holz und 20% im Edeltank; Dosage 1,5 g/l.

🕒 19/20 📅 jetzt bis 2030

📦 Art. 260647

75 cl **CHF 63.–** (statt 70.–)

📦 Art. 260660

150 cl **CHF 130.50**

(statt 145.–)





4

Jeauxnaux-Robin

Boutique-Gut mit Wahnsinns-Champagner.

Das kleine Familiengut **Jeauxnaux-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-Pressen 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.

– Clémence Robin und Cyril Jeauxnaux –



FRANKREICH CHAMPAGNE

Spektakulärer Jahrgangs-Champagner mit 20/20 Punkten!

2010 Les Grands Nots Champagne AOC Brut Nature

33% Pinot Meunier, 33% Pinot Noir und 33% Chardonnay. Dosage 0 g/l. 50 Jahre alte Reben auf Lehm-Kalkstein-Terroir. Reifung 6 Monate auf der Hefe in 228-Liter-Fässern, danach 12 Jahre Flaschenreifung.

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 Jeauxnaux-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, Salz caramel 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)

🕒 20/20 📅 jetzt bis 2030

📦 Art. 258266

75cl **CHF 99.–** (statt 110.–)



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.

Herausragende, meisterhafte Blanc de Blancs-Rarität.

Les Marnes Blanche Champagne AOC Brut Nature

100% Chardonnay von 35-jährigen Reben auf kargen Kalksteinböden mit Lehm und Silex; Ausbau der Grundweine in gebrauchten Barriques, 30 Monate Hefelager, Abfüllung ohne Dosage; nur 3552 Flaschen produziert.

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 Holzausbau und die Jeanaux-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 kreidige Mineralität und das herrlich strukturierte Rückgrat. Endet enorm lang auf Salzzitrone und zeigt eindrucksvoll das Silex-Terroir. Wird mit zusätzlicher Flaschenreife an Komplexität gewinnen. (mh)

🕒 19+/20 📅 jetzt bis 2033 📦 Art. 260666
75 cl **CHF 72.-** (statt 80.-)



Exzellente Rarität: nur 1000 Flaschen produziert.

Instinct Meunier Champagne AOC Brut Nature

100% Pinot Meunier aus einer Parzelle mit Lehm- und Silexböden; Umstellung auf biodynamischen Anbau; Gärung und Ausbau der Grundweine in gebrauchten Barriques, Abfüllung ohne Dosage.

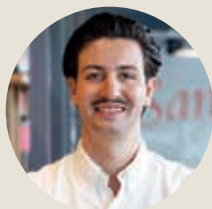
Der reinsortige Pinot Meunier ist **ein absolutes Unikat im Sortiment von Jeanaux-Robin**. Deutet bereits im Bouquet viel Charakter an und duftet herrlich nach Kräutern, Salbei, edlen Toastnoten und Feuerstein, dazu kommt die Pinot-Meunier-typische Fruchtaromatik, die an frische Zwetschgen und Aprikosen erinnert. **Immer wieder zeigen sich neue Aromen, sehr komplex. Kernig und charmant zugleich präsentiert er sich am Gaumen**, auch hier kommen Kräuternoten und eine zarte Mineralität zum Ausdruck, die feinen Fruchtnoten und die elegante Perlage sorgen für die perfekte Balance aus Rückgrat und cremigem Trinkfluss. Im Abgang sehr lang, angenehm herb und mit tollem Mix aus Rasse und Eleganz. **Ein überaus eigenständiger Terroir-Champagner für Liebhaber:innen charaktervoller Schaumweine.** (mh)

🕒 19+/20 📅 jetzt bis 2033 📦 Art. 260665
75 cl **CHF 72.-** (statt 80.-)

Parmigiana di Melanzane

Traditioneller Hochgenuss aus zwei Welten.

GERSTL WEINKÜCHE



Pascal Cléménçon,
Weinberater im Gerstl
Wein&Shop in Spreitenbach:

«Der Chardonnay geprägte
Terroir-Champagner
geht Hand in Hand mit
dieser süditalienischen
Köstlichkeit. Die Mineralität
verleiht dem Gericht eine
harmonische Leichtigkeit.»

Finessenreicher Top-Champagner

Fil de Brume Champagne AOC Brut Nature

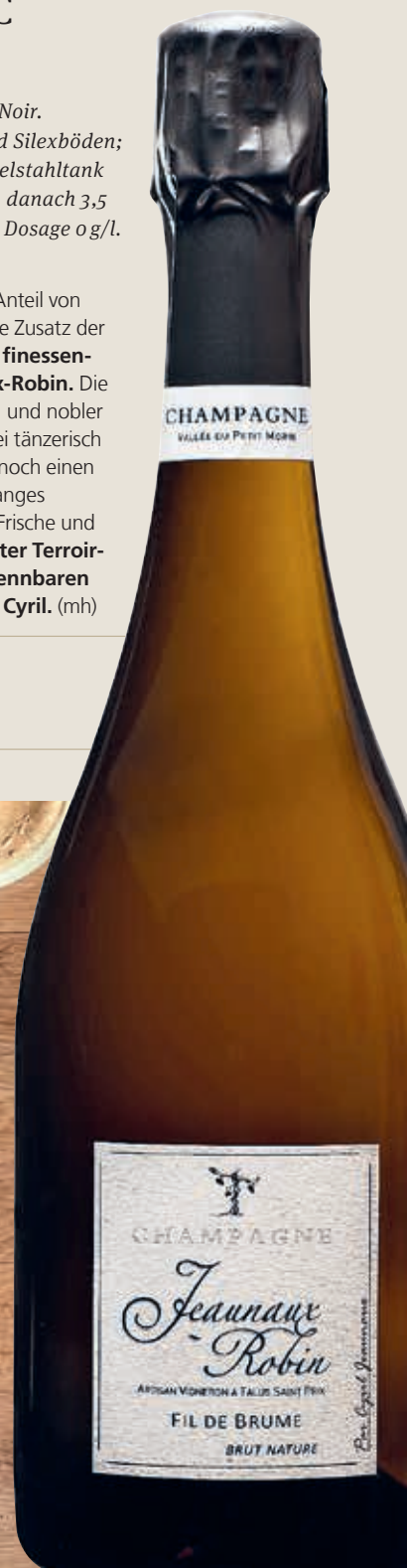
80% Chardonnay, 20% Pinot Noir.
45-jährige Reben auf Kalk- und Silexböden;
Ausbau der Grundweine in Edeltank
und gebrauchten Holzfässern, danach 3,5
Jahre Hefelager in der Flasche, Dosage 0 g/l.
92/100 Robert Parker

Mit einem hohen Chardonnay-Anteil von
Reben auf Silex-Böden und ohne Zusatz der
Dosage ist «**Fil de Brume**» die **finessen-**
reichste Cuvée von Jeuniaux-Robin. Die
Balance aus mineralischem Kern und nobler
Cremigkeit ist genial, wirkt dabei tänzerisch
leicht, lebendig und besitzt dennoch einen
«weinigen» Charakter. Enorm langes
Feuerstein-Finale mit herrlicher Frische und
salziger Mineralität. **Ein eleganter Terroir-**
Champagner mit der unverkennbaren
Handschrift von Clémence & Cyril. (mh)

🕒 19/20 📅 jetzt bis 2030

📄 Art. 248838

75 cl **CHF 54.-** (statt 60.-)



Zum Rezept:
gerstl.ch/melanzane





5

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

85% Chardonnay, 15% Pinot Noir; Trauben aus über 40-jährigen Reben von verschiedenen Parzellen in Montgueux, 24 Monate Hefelager, Dosage 7 g/l.

🕒 18/20 📅 jetzt bis 2027 📦 Art. 255114
75cl **CHF 40.50** (statt 45.–)



Blanc de Blancs voller Kraft, Klarheit und Finesse.

L'Oubliée
Champagne AOC

100% Chardonnay; Ausbau der Grundweine in gebrauchten Barriques, 7 Jahre Hefelager, Dosage 4 g/l.
93/100 vvWine

Animierend würzig und vielschichtig im Duft, mit Bergamotte, Apfel, Kamille, Blätterteig, rauchigen Nuancen und etwas Bienenwachs, dezent oxidativ und dennoch enorm frisch. **Im Mund mit belebender Saftigkeit, straffem Säuregerüst und mineralischen Komponenten.** Die Perlage ist superzart und harmoniert hervorragend mit der frischen Struktur. Zeigt auch am Gaumen ganz dezent oxidative Noten, dazu Aromen von hellem Teig und gerösteten Pinienkernen, die köstlich mit den frischen Apfel- und Grapefruitnoten verschmelzen. Hält im würzigen, leicht salzigen Finale sehr lange an und zeigt viel Terroir. **Ein ungemein charaktvoller Blanc de Blancs** voller Kraft, Klarheit und animierender Finesse. (mh)

🕒 19/20 📅 jetzt bis 2032

📦 Art. 255116

75cl **CHF 67.50** (statt 75.–)



Der **Témoignage** ist der beste Zeuge für Veluts Spitzenqualität.

2012 Témoignage Champagne AOC

100% Chardonnay aus drei verschiedenen Parzellen; 8 Jahre Hefelager, Dosage 4 g/l.

Der neueste Millésime von Jean Velut stammt aus dem **grossartigen Champagner-Jahrgang 2012** und brilliert mit einer perfekten Balance aus charmanter Fülle und puristischer Frische. Im Bouquet mit komplexer Aromatik nach Bratapfel, Steinobst, Kräutern, dunkler Brotkruste, Brioche und Rauchmandeln. Besitzt am Gaumen durchaus eine gewisse Fülle, **wirkt aber überhaupt nicht üppig, sondern ist enorm frisch**. Auch das kalkige Terroir kommt in Form von steiniger Mineralität perfekt zum Vorschein und sorgt für einen straffen, kühlen Kern. Die Mousseux ist super fein, die Struktur äusserst nobel, was dem Champagner einen weinigen Charakter verleiht. Bleibt im eleganten Finale enorm lange haften und zeigt nebst subtilen Noten von Salz-Caramel auch kreative Nuancen. **Ein hervorragender Millésime für Liebhaber:innen charaktvoller Champagner.** (mh)

🕒 19/20 📅 jetzt bis 2032 📦 Art. 257807
75cl **CHF 54.–** (statt 60.–)

Leider nur in absoluten Kleinstmengen erhältlich.

Noir de Craie Champagne AOC

100% Pinot Noir aus kleiner Einzelparzelle mit über 50-jährigen Reben; 30 Monate Hefelager; Dosage 3 g/l.

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)

🕒 18+/20 📅 jetzt bis 2030 📦 Art. 260722
75cl **CHF 49.50** (statt 55.–)



Pierre Paillard

Für prickelnde Genussmomente beim Essen.

Les Terres Roses
Champagne AOC
Grand Cru Bouzy
Extra Brut

70% Chardonnay, 30% Pinot Noir (davon 5% Bouzy rouge); Basisweine aus dem Jahrgang 2019; Grundweine in gebrauchten Barriques vergoren und anschliessend 36 Monate Hefelager; Dosage 0 g/l. **94/100 Robert Parker**

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)

🕒 19/20 📅 jetzt bis 2030

📦 Art. 260785

75cl **CHF 80.–** (statt 90.–)

Spitzenklasse mit «Grand Cru»-Auszeichnung.

Die beiden Brüder **Quentin und Antonie Paillard** gehören zur absoluten **Spitzenklasse in der Montagne de Reims.** Ihre Champagner aus Bouzy, eine der 17 Gemeinden mit **Grand-Cru-Status, sind an Eleganz, Klasse und Finesse kaum zu überbieten.** Obwohl die Region Montagne de Reims vom Pinot Noir dominiert wird, besitzt der Familienbetrieb auch einige Weinberge, die mit Chardonnay bestockt sind. Damit der Charakter der unterschiedlichen Rebberge in den Schaumweinen erhalten bleibt, werden die einzelnen Parzellen zunehmend separat ausgebaut. So entstehen hier **Champagner für Kenner:innen und Liebhaber:innen von komplexen, anspruchsvollen Schaumweinen.**

Alle Weine:
gerstl.ch/paillard





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 Grand Cru Bouzy Extra Brut

80% Pinot Noir, 20% Chardonnay; Basisweine aus dem Jahrgang 2019 und 20% Reserve-Weine aus älteren Jahrgängen; Grundweine in gebrauchten Barriques vergoren und anschliessend 36 Monate Hefelager; Dosage 0 g/l.
92/100 Robert Parker, 92/100 Falstaff

🕒 19/20 📅 jetzt bis 2030
📦 Art. 260784
75 cl **CHF 63.–** (statt 70.–)



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

2012 La Grande Récolte Champagne AOC Grand Cru Bouzy Extra Brut

Chardonnay und Pinot Noir aus den ältesten Parzellen; 9 Jahre Hefelager, Dosage 1 g/l.

Max. 3 Flaschen pro Kunde (75 cl)
Max. 1 Flasche pro Kunde (150 cl)

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)

🕒 20/20 📅 jetzt bis 2037
📦 Art. 257778
75 cl **CHF 220.–**
📦 Art. 260646
150 cl **CHF 450.–**

Begeisternde Chardonnay-Rarität, nur 3416 Flaschen produziert.

2018 Les Mottelettes Champagne AOC Grand Cru Bouzy Extra Brut

100% Chardonnay; 4 Jahre Hefelager; Dosage 0 g/l.

Max. 3 Flaschen pro Kunde

Nur 3416 Flaschen wurden von diesem raren Chardonnay abgefüllt. Die Trauben stammen von einer alten Parzelle mit Kalkböden, die 1961 bepflanzt wurde. **Prachtvolles Bouquet voller Charme, Reife und steiniger Mineralität.** Perfekt strukturiert am Gaumen, intensiv und doch voller Finessen, die Chardonnay-Frucht ist in noblem Schmelz verpackt, dem eine steinige Mineralität und kreative Struktur entgegensteht. **Enorm lang, tiefgründig und mit viel Terroir-Charakter.** (mh)

🕒 20/20 📅 jetzt bis 2037
📦 Art. 260654
75 cl **CHF 130.–**

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.**

Ein fordernder Champagner mit viel Persönlichkeit und animierender Frische. Neu ohne Dosage und Schwefel, das ist anspruchsvoller Champagner-Genuss mit purem Terroir-Charakter.

Naturbelassene, enorm eigenständige Charakter-Cuvée.

Élégance | Champagne AOC | Extra Brut

73% Pinot Noir und 27% Chardonnay aus zwei Ortschaften mit Kimmeridge-Kalk und Silex-Böden; Ausbau der Grundweine zu 30% im Holzfass, der Rest im Edelstahltank; ohne Dosage und ohne Schwefel.

🕒 18+/20 📅 jetzt bis 2028 📦 Art. 260786
75 cl **CHF 54.–** (statt 60.–)

Neu
bei Gerstl



Grossartiger Rosé-Champagner aus sensationellem Jahrgang.

2009 Millésime Rosé Champagne AOC Extra Brut

75% Pinot Noir und 25% Chardonnay von Reben auf kargen Kimmeridge-Kalkböden; Ausbau der Grundweine zu 10% in gebrauchten Barriques; über 10 Jahre Hefelager; Dosage 3g/l.

Danke enorm langem Hefelager von über 10 Jahren bereits **im Bouquet sehr tiefgründig und komplex**. Würzigkeit und Frische harmonieren 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, Orangen-zesten, 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)

🕒 19+/20 📅 jetzt bis 2029

📦 Art. 260641

75 cl **CHF 99.–** (statt 110.–)



Mediterraner Pulposalat

Geschmack des Meeres trifft auf puristischen Champagner.



Sommelier Pierbattista
Tognini, Einkäufer
bei Gerstl:

«Dieses köstliche Gericht hat nur wenige Zutaten und verbindet die leicht süsslichen und salzigen Aromen vom Pulpo mit den säuerlichen Komponenten der Kapern und dem Sherry Essig. Der puristische Champagner von Vincent Couche ist dazu der perfekte Begleiter.»

Grandioser Jahrgangs-Champagner für Kennerinnen und Kenner.

**2015 Millésime
Champagne AOC
Brut Nature**

93/100 Gilbert & Gaillard, 93/100 vVWine

Im Duft unheimlich nobel und ganz im Couche-Stil mit perfekter Symbiose aus Frische und feiner Oxidation.

Sehr puristisch, kernig und mit einer kühlen Mineralität versehen, die zarte Perlage und der subtile Schmelz sorgen für Eleganz und Noblesse. **Ein grandioser, äusserst charaktvoller Jahrgangs-Champagner mit grossartiger Frische.** (mh)

🕒 19/20 🌙 jetzt bis 2030

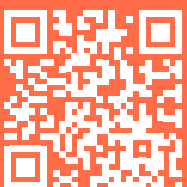
📦 Art. 258267

75 cl **CHF 76.50** (statt 85.-)



Zum Rezept:

gerstl.ch/pulposalat





Herrliche Cuvée aus Kraft, Finesse und Mineralität.

Cuvée Chloé
Champagne AOC
Côte des Bar
Brut Nature

66% Pinot Noir und 34% Chardonnay, 12,5% vol. Alkohol (abgefüllt ohne Schwefel).

92/100 Robert Parker
93/100 Gilbert & Gaillard

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)

🕒 19/20 📅 jetzt bis 2030

📦 Art. 248418

75 cl **CHF 76.50** (statt 85.–)



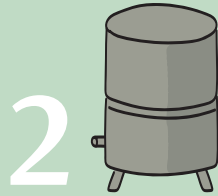
Bei Vincent Couche stehen Charakter, Herkunft und Biodynamie im Zentrum. Minimale Intervention für möglichst viel Terroir in der Flasche.

Méthode Champenoise



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 Champenoise 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!

Exklusive Champagner- Häuser.



**Prestige-Cuvée aus grossem
Champagner-Jahrgang.**

2012 Fleur de Prestige Champagne AOC

50% Chardonnay, 40% Pinot Noir,
10% Pinot Meunier; Ausbau der
Grundweine im Edeltank;
8 Jahre Hefelager; Dosage 8 g/l.
93/100 Decanter

Komplexer Duft nach würzigen Brioche-
aromen, Steinobst, reifen Zitrusfrüch-
ten und floralen Nuancen. Cremiger,
**eleganter Gaumen mit feiner
Perlage und toller Harmonie.** Auch
hier kommen edle Brioche- und
Toastnoten zur Geltung, dazu kommen
Aromen von frischen Äpfeln, Steinobst
und gelben Blüten. **Im Frischen
Abgang wunderbar lang, balan-
ciert und zart-cremig.** (mh)

18+/20 jetzt bis 2029
Art. 258126 75cl **CHF 54.-**
(statt 60.-)

Beaumont des Crayères



Louis Roederer

**Exklusive Top-Assemblage
aus sieben Jahrgängen.**

Collection 243 Champagne AOC

42% Chardonnay, 40% Pinot
Noir, 18% Pinot Meunier;
die 243. Assemblage:
Weinlese 2018.

93/100 Falstaff,
92/100 Tim Atkin MW

Super frischer Duft nach roten
Äpfeln, Nektarinen und reifen
Birnen, dazu etwas rauchige
Nuancen, Ciabatta und Brioche.

**Eleganter Auftakt mit
nobler Cremigkeit, genialer
Frische und sehr feiner
Perlage.** Zeigt am Gaumen viel
Finesse und ein samtiges, leicht
cremiges Mundgefühl, dazu
Aromen von reifen Zitrusfrüch-
ten, Nektarinen, Toast und
frischer Teig. Langer Abgang
mit wunderbarer Harmonie
aus Fülle und Frische.

18+/20 jetzt bis 2028
Art. 258782
75cl **CHF 55.-**

Lanson



Die edle Visitenkarte des Hauses Lanson.

Le Black Reserve Champagne AOC

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.
95/100 James Suckling, 90/100 Jeb Dunnock

«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)

18+/20 jetzt bis 2029 Art. 258732 75cl **CHF 55.-**

Edle Champagner für besondere Momente.



Lanson

Rares Prestige-Cuvée aus den besten Parzellen.

2004 Noble Champagne Brut Champagne AOC

Pinot Noir, Chardonnay.
95/100 James Suckling,
95/100 Decanter

Bereits im Duft enorm komplex, nebst gelben Pflaumen und Apfelnoten strömt eine Duftwolke von Kräutern, Brioche, Karamell und rauchige Nuancen aus dem Glas. Am Gaumen die pure Eleganz bei dem noblen Schmelz, zarte Perlage und eine herrlich erfrischende Säure perfekt aufeinander abgestimmt sind. Trotz dem langen Hefelager steckt hier unglaublich viel Lebendigkeit drin, das trinkt sich super frisch und wirkt quicklebendig. Auch im Mund vielschichtig mit schönen Toastnoten, Apfel, Birne, Brotrinde und Kamille. Im Abgang immens lang, zupackend und im Kern mit einer kreidigen Mineralität versehen. (mh)

jetzt bis 2033 Art. 258440
75cl CHF 195.–

Miraval



Fleur de Miraval Rosé ER02 Champagne AOC

75% Chardonnay, 25% Pinot Noir. Basis Jahrgang 2017, degorgiert April 2021, Dosage 4,5 g/l.
93/100 Robert Parker, 94/100 Wine Spectator, 96/100 Decanter

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.

jetzt bis 2029 Art. 256152 75cl CHF 345.–

Grosser Champagner aus einem grossen Jahrgang!

2014 Cristal Champagne AOC

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay.
97/100 James Suckling,
96/100 Robert Parker,
99/100 Falstaff

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

20/20 jetzt bis 2037
Art. 257172
75cl CHF 249.–

Louis Roederer



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.

Die Regionen der Champagne

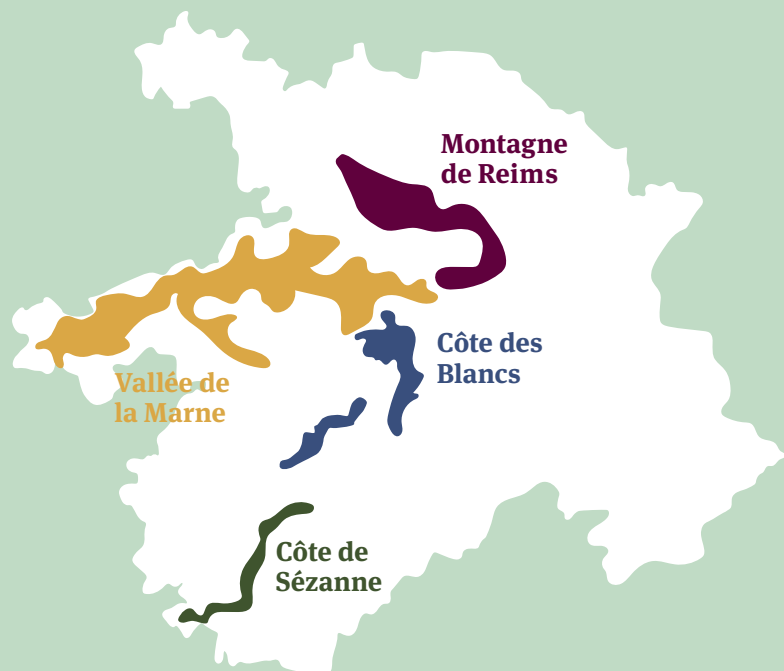
Montagne de Reims: Die nördlichste Region innerhalb der AOC. Hier spielt der Pinot Noir die erste Geige.

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

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.

Côte de Sézanne: Die kleine Region befindet sich nördlich der Aube und ist Chardonnay-Gebiet. Dank kleinen, aber qualitativ hochwertigen Erzeugern ein kleiner Geheimtipp.

Aube: Im südlichsten Ausläufer der Champagne wird viel Pinot Noir und Pinot Meunier angebaut.



Böden

Der Hauptanteil der Böden der Champagne besteht aus Micraster und Kimmeridge-Kalk, der aus versteinerten Seeigeln entstanden ist. Diese Kalk-Formationen können sich je nach Subregion innerhalb der AOC aber stark unterscheiden. Die beste Form findet man in der Côte de Blancs, wo der sogenannten Belemnite-Kalk vorherrscht. Das ist ein uraltes Sedimentgestein aus versteinerten Nautilussen. Diese extrem «kühlen» Böden ermöglichen zusammen mit dem moderaten Klima eine sehr hohe Säure in den Grundweinen, was entscheidend für ihren Charakter und ihre weitere Verarbeitung ist.

Klima

Die Region Champagne befindet sich im Nordosten von Frankreich, knapp zwei Autostunden von Paris entfernt, sie ist eine der nördlichsten Weinregionen der Welt. Darum herrscht hier ein kühles, vom Atlantik geprägtes Kontinental-Klima. Frost, häufige Regenschauer während der Ernte und Probleme mit der Reife der Trauben treten trotz der Klimaerwärmung nach wie vor immer wieder auf.

Traubensorten

Champagner wird fast ausschliesslich aus den folgenden drei Traubensorten, auch Rebsorten genannt, hergestellt: **Pinot Noir**, verantwortlich für die Dichte, die Struktur und den Körper des Champagners.

Chardonnay, verantwortlich für die Eleganz, die Mineralität und das Reifepotenzial.

Pinot Meunier, verantwortlich für fruchtige und würzige Aromen im Champagner.

Zudem sind in gewissen Zonen die Champagner-Trauben Pinot Blanc, Arbane, Pinot Gris und Petit Meslier erlaubt. Allerdings sind nur gerade 0,3% der Fläche mit diesen Sorten bestockt.

Begriffe

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

Blanc de noirs: Nur aus Rotweinreben, 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



Cava Guilera

– Die Familie Guilera –

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

Cava Guilera ist ein Familienbetrieb in Penedès, seine 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.**

**Charakter-Cava aus
100% Xarel•lo.**

**2012 Green Xarel•la,
Gran Reserva
DO Cava (Katalonien)**

*100% Xarel•lo, Gran Reserva (80
Monate auf der Hefe), Brut Nature
(keine Dosage), 12% vol. Alkohol.
92/100 Decanter, 90/100 Guia Penin*

Herrlicher Duft von reifen Äpfeln und Birnen, dazu leicht erdige Nuancen, Hefe und Brotrinde, tolle Harmonie aus Frische und nobler Reduktion. Kompakter Gaumen mit knackiger Säure, eleganter Perlage und lebendiger Struktur, dazu wieder frische Apfelnote, die **von erdiger Würzigkeit und dezenter Mineralität begleitet** wird. Langer, trockener Abgang mit tollem Spannungsbogen. Dieser Cava aus 100% Xarel•lo wurde ohne Dosage abgefüllt und **besitzt enorm viel Charakter – unbedingt probieren!** Er ist ein ganz toller Begleiter zu süß-saurem Poulet und zu grilliertem Fisch. (mh)

🕒 18/20 📅 jetzt bis 2027

📦 Art. 252173

75cl **CHF 23.40** (statt 26.–)

**Genuss-
tipp**



Wunderbarer Cava für Festtage, Geburtstage und Alltage.

2014 Red Xarel•la Gran Reserva DO Cava (Katalonien)

100% Xarel•lo, Gran Reserva (60 Monate auf der Hefe), Brut (Dosage 8 g/l), 12% vol. Alkohol. 90/100 Decanter

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)

🕒 17+/20 📅 jetzt bis 2025

📦 Art. 252172

75 cl **CHF 19.80** (statt 22.–)



Top-Cava mit der Noblesse eines Spitzen-Champagners.

2006 Agosarat Gran Reserva DO Cava (Katalonien)

Xarel•lo, Macabeu und Parellada; Gran Reserva (160 Monate auf der Hefe), Brut Nature (keine Dosage), 12% vol. Alkohol. 92/100 Decanter

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)

🕒 19/20 📅 jetzt bis 2028

📦 Art. 252175

75 cl **CHF 49.50** (statt 55.–)



Wunderbar harmonischer Cava-Aristokrat.

2007 Musivari Gran Reserva DO Cava (Katalonien)

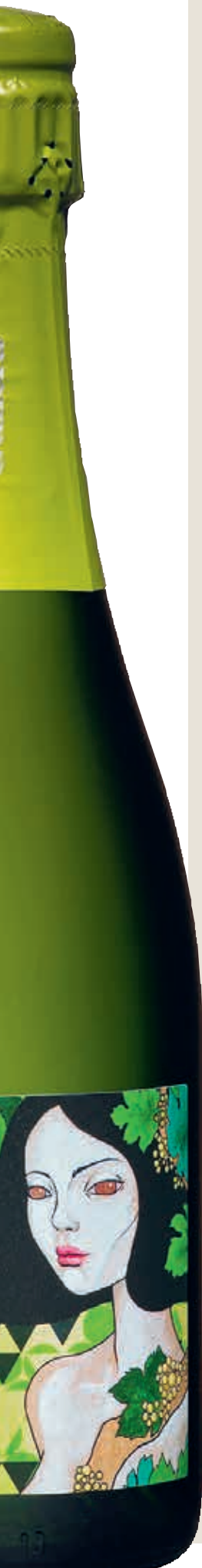
Xarel•lo, Macabeu, Parellada 140 Monate auf der Hefe in der Flasche. 12% vol. Alkohol. 90/100 Guia Penin

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 wenigem Charakter. (mh)

🕒 18+/20 📅 jetzt bis 2027

📦 Art. 252174

75 cl **CHF 29.70** (statt 33.–)



*Spanische Schaumweine aus
traditioneller Flaschengärung zum
absoluten Genusspreis.*

Cava für jeden Tag.

**Herrlich eleganter,
frischer und trink-
freudiger Cava. Eine
echte Alternative
zu Champagner!**

**Secret Artisanal Reserva
Chapillon, Cava DO**

*75% Chardonnay, 25% Macabeo
James Suckling 90/100*

🕒 17/20 📅 jetzt bis 2026

📍 Art. 242575

75 cl **CHF 14.50** (statt 17.50)



Für prickelnde Momente.

**Cava Brut Selección
Gran Sello, DO Cava**

*30% Xarel, 30% Parellada,
30% Macabeo, 10% Chardonnay*

🕒 16+/20 📅 jetzt bis 2025

📍 Art. 250821

75 cl **CHF 13.50** (statt 15.-)

Verführung in Rosé.

**Cava Brut Rosé
Gran Sello, DO Cava**

*100% Trepát, mindestens
12 Monate Flaschenreife.*

🕒 16+/20 📅 jetzt bis 2025

📍 Art. 250820

75 cl **CHF 13.50** (statt 15.-)



DO Cava

Die DO Cava hat keinen direkten Bezug zur Herkunft und ist somit als Bezeichnung in verschiedenen Regionen zugelassen. Jedoch wird ein grosser Teil der Schaumweine in Penedès (Katalonien) erzeugt. Dort werden nach strengen gesetzlichen Grundlagen zunehmend hochwertige Schaumweine aus einheimischen Traubensorten hergestellt.

Böden

Die Böden rund um Penedès sind vom Kalk- und Sandstein geprägt, die unter anderem **für die frische Säure in den Trauben verantwortlich** sind. Aber auch Lehm- und Tonböden sind häufig vorzufinden. Sie verfügen über einen **guten Wasserspeicher**, was in einer regenarmen Region wie Penedès von Vorteil ist.

Klima

Die Anbauregion Penedès in Katalonien verfügt über ein **warmes, mediterranes Klima**. Damit die Trauben ausreichend Säure und Aromen entwickeln können, wird der **Anbau zunehmend in höhere Lagen bis 600 m ü. M. verlagert**. Das umliegende Gebirge und die Nähe zum Meer sorgen besonders in diesen höheren Zonen für kühle Nächte und Winde.

Traubensorten

Parellada, verantwortlich für Säure und florale Aromen.

Xarel•lo, verantwortlich für Frucht, Struktur und typisch erdige Aromen.

Macabeo bzw. Macabeu (auf Katalanisch), verantwortlich für Frucht und Fülle.

Trapat, verantwortlich für Säure, Frische und rotbeerige Aromen.

Zunehmend werden in den höheren und kühleren Lagen auch internationale Sorten wie **Pinot Noir** und **Chardonnay** angebaut.

Reifung und Begriffe

Non-Vintage: Ein Grossteil der Produktion, mindestens 9 Monate Hefelager.

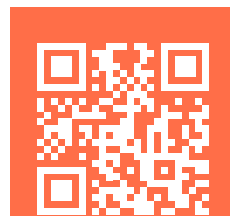
Vintage: Trauben aus einem Jahrgang, mindestens 9 Monate Hefelager.

Reserva: Mindestens 18 Monate Hefelager.

Gran Reserva: Nur Brut Nature, Extra Brut und Brut, mindestens 30 Monate Hefelager.

Rosado: Nur rote Traubensorten erlaubt (Trepat, Garnacha, Monastrell und Pinot Noir)

Alle **Cavas:**
gerstl.ch/cava



Azores Wine Company

Neu
bei Gerstl

Einzigartige Azoren: Vulkanische Böden, atlantische Winde und autochthone Rebsorten. Hier trifft kühle Wildheit auf mediterranen Charme.

Der portugiesische Top-Winzer Antonio Maçanita gründete 2014 mit Felipe Rocha die «Azores Wine Company». Ein verrücktes Projekt, denn der Weinbau auf den Azoren ist ein schwieriges und enorm aufwendiges Unterfangen. Die Reben befinden sich fast ausschliesslich auf der Vulkaninsel Pico, wo sie tief in den vulkanischen Basaltböden wurzeln und extremen Wetterbedingungen ausgesetzt sind. **Der Aufwand für das Bewirtschaften der Rebstöcke ist immens:** Heftige Regenschauer, starke Winde, Hitzeperioden und sogar Überschwemmungen als Folge von Hurricanes stellen jedes Jahr neue Herausforderungen dar. **Die Reben befinden sich unmittelbar am Meeresufer,** teilweise nur gerade 50 bis 100 Meter vom Atlantik entfernt. Angelegt sind sie in tiefer Gobelet-Erziehung, nur einen halben Meter über dem Boden. Jeder einzelne Rebstock ist von einer Trockenmauer aus Vulkangestein umgeben. Diese wurden alle in reiner Handarbeit angelegt, um die Reben vor den extremen Bedingungen zu schützen.

Antonio Maçanita ist ein grosser Weinfreak, ein Winzer-Genie und vor allem ein Macher. Er scheut keinen Aufwand, ist von der Qualität überzeugt und erweckte mit der «Azores Wine Company» die lange Weinbautradition auf den Azoren wieder zu neuem Leben. Dieses Herzensprojekt von Antonio und Felipe wird trotz allen Widrigkeiten mit enormer Passion geführt. Von diesen spektakulären, einzigartigen Terroirs und den extremen Bedingungen konnten wir uns **im September 2023 vor Ort selber überzeugen.** Wir sind nicht nur von der atemberaubenden Landschaft, sondern auch **von den grossartigen und charaktvollen Weinen restlos begeistert.**

Eine ganz besondere Insel-Rarität ist der Espumante aus der autochthonen Rebsorte Arinto dos Açores. **Es wurden davon nur gerade 3066 Flaschen in reiner Handarbeit produziert.** Entsprechend freuen wir uns, dass wir Ihnen dieses **Schaumwein-Unikat** anbieten dürfen.

– Das Team von Azores Wine Company –



– Felipe Rocha –



«Das ist wild, einzigartig und nobel zugleich. Einer der spannendsten Schaumweine, die ich in letzter Zeit verkostet habe!»

Marcio Hamann,
Schaumwein-Spezialist bei Gerstl



**Grandioser Azoren-
Espumante, ein Unikat
mit 93 Parker-Punkten.**

Da Pedra Se Fez Espumante

Pico

100% Arinto dos Açores; Grundwein aus dem Jahrgang 2019 und Reservewein aus 2018; traditionelle Flaschengärung mit 36 Monate Hefelager, Dosage 3 g/l.

93/100 Robert Parker

Dieser aussergewöhnliche Espumante ist ein absoluter Charakterwein, der **die Wildheit des Atlantiks mit der einzigartigen Azoren-DNA perfekt in die Flasche** bringt. Das Bouquet versprüht einen vielschichtigen Duftschwall aus reifem Pfirsich, rotem Apfel und Blütenhonig, dazu edle Toastnoten, Walnuss und erdige Nuancen vom langen Hefelager. Ganz leicht kommen auch mineralische Anklänge in Form von Jod und nassem Schiefer zur Geltung. Zeigt am Gaumen seine Muskeln, ohne dabei opulent zu sein, im Gegenteil: **Das ist enorm komplex, salzig und tiefgründig**, die straffe Säure wird dazu von einer noblen Perlage eingebettet, **was für eine grandiose Frische!** Auch im Mund ein wundervolles Aromenspiel aus Steinobst, erdigen Anklängen und Toast, alle Komponenten sind von einem edlen Schmelz umhüllt und zeigen mit zunehmender Belüftung immer wieder neue Facetten. Im Abgang sehr lang, voller Spannung und einer unverkennbaren vulkanischen Mineralität. **Ein grandioses Schaumwein-Unikat mit viel Tiefgang und ein hervorragender Essensbegleiter.** (mh)

📅 19/20 📅 jetzt bis 2030

📄 Art. 260599

75 cl **CHF 64.80** (statt 72.–)

Vadio Wines

*Vom Atlantik geprägte
Espumante mit viel
Persönlichkeit.*

**Genialer Espumante mit starkem Charakter
und grossem Spassfaktor.**

Espumante Perpetuum
Bairrada DOC
Brut

*Cuvée aus Baga, Bical und Cercial; die Reserve-Weine reifen
seit 2007 im Solera-Verfahren, Ausbau 24 Monate auf der Hefe.*

**Dieser herrliche Schaumwein kommt mit einer grandio-
sen 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 Toast-
noten 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)

🕒 18+/20 📈 jetzt bis 2030 📦 Art. 252669
75cl **CHF 26.–** (statt 29.–)

– Luís Patrão –



VADIO
PERPETUUM

DESDE 2007
BAIRRADA DOC
PRODUTO DE PORTUGAL



**Perlender Rosé
zum Verlieben.**

Vadio Espumante Rosé
Bairrada DOC
Brut

Baga
90/100 Robert Parker

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 deut-
lich heller als in der Nase und
zeigt nebst Birne und Quitte auch
frische Teignoten. Mittellanger,
erfrischender Abgang mit zartem
Mousseux und hübscher Frucht-
note. Dieser Rosé ist durch und
durch auf Frische gebaut und somit
**ein toller Schaumwein für
warme Tage!** (mh)

🕒 17+/20 📈 jetzt bis 2026
📦 Art. 252670
75cl **CHF 22.50** (statt 25.–)

*Prickelnde Lebensfreunde für
jede Gelegenheit aus dem idyllischen
Hügelgebiet nördlich von Venedig.*

Prosecco: Puro godimento!

Höchstes Prosecco- Vergnügen.

Prosecco Superiore
Nani Rizzi
Valdobbiadene DOCG

🕒 17/20 📅 jetzt bis 2025

📦 Art. 240988

75 cl **CHF 14.50** (statt 16.–)

Geschmeidige Perlage.

Prosecco Extra Dry
Angelo
Prosecco DOC

100% Glera

🕒 jetzt bis 2024 📦 Art. 249022

75 cl **CHF 14.90** (statt 17.50)

Der allererste Rosé-Prosecco!

2022 Prosecco Rosé
Millesimato
Angelo
Prosecco DOC

85% Glera, 15% Pinot Nero;
Vinifizierung: 60 Tage
Charmat-Methode.

🕒 jetzt bis 2025 📦 Art. 259007

75 cl **CHF 14.90** (statt 17.50)

Everybody's
Darling





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.



Verführerische Franciacorta-Perle.

Immagina Premium Cuvée Franciacorta DOCG

90% Chardonnay, 10% Pinot Noir; 30 Monate Flaschengärung, Dosage 8g/l.

Der limitierte «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 begeisternder Komplexität. (pt)

19/20 jetzt bis 2025
 Art. 249289
 75 cl **CHF 22.90** (statt 29.–)

Leichtfüssiger Franciacorta aus 100% Chardonnay.

2018 Satèn Millesimato Franciacorta DOCG

100% Chardonnay, der Grundwein wurde zum Teil im Edelstahltank und zum Teil in Holzfässern vergoren; danach 60 Monate Hefelager auf der Flasche. Dosage 6 g/l.

Betörender Chardonnay-Duft nach Pomelo, gelbem Apfel und Kräutern, dazu kommen feine Hefenoten, die an Blätterteig und frische Butter erinnern. **Tolle Balance am Gaumen, die Perlage ist enorm fein und die vife Säure sorgt für einen animierenden Frische-Kick.** Aromatisch ein köstlicher Mix aus Steinobst, Grapefruit, edlen Hefenoten und Kräutern. Sehr gute Länge im Abgang, herrlich frisch und mit einer kernigen Mineralität. (mh)

18+/20 jetzt bis 2029
 Art. 258423 75 cl **CHF 28.80**
 (statt 32.–)

Erfrischender Franciacorta mit zarter Perlage.

2018 CruPerdu Brut Millesimato Franciacorta DOCG

Der Grundwein wurde zum Teil im Edelstahltank und zum Teil in Holzfässern vergoren, danach 48 Monate Hefelager auf der Flasche. Dosage 4g/l.

91/100 James Suckling, 95/100 Wine Wine Enthusiast

Ein **knackig-frischer Franciacorta mit noblem Duft** nach gelben Äpfeln, Pomelo, weisser Pfirsich, dahinter kommen frische Kräuter, etwas Toast und frische Teignoten vom Hefelager zur Geltung. Sehr frischer, eleganter Gaumen mit zarter Perlage und knackiger Säure, **besitzt eine tolle Balance und ist absolut auf Frische gebaut.** Auch am Gaumen vermischen sich Zitrus- und Steinobstaromen mit Quitte, Brioche und hellem Teig. Erfrischendes Finish mit feiner Cremigkeit. (mh)

18+/20 jetzt bis 2030
 Art. 258422
 75 cl **CHF 23.–** (statt 26.–)



Grossartiger Franciacorta für Champagner-Fans.

2015 Dosage Zéro Millesimato Franciacorta DOCG

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir; Ausbau der Grundweine in kleinen Eichenfässern für 8 Monate; Traditionelle Flaschengärung mit 50 Monate Hefelager in der Flasche.

Komplexer Duft bei dem reife Zitrusfrüchte, Steinobst und edle Vanillenoten wunderbar mit den Brioche- und Hefearomen vom langen Hefelager verschmelzen. Am Gaumen dank vifer 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)

🕒 19/20 📅 jetzt bis 2030

📦 Art. 257841

75 cl **CHF 32.40** (statt 36.–)



Rosé-Franciacorta voller Frische und Eleganz.

2018 Brut Rosé Franciacorta DOCG

Pinot Noir; Grundwein 7 Monate im Stahltank, 24 Monate auf der Hefe in der Flasche. Dosage 4g/l.

91/100 James Suckling

Fruchtiges Bouquet nach Walderdbeeren und Himbeeren, dazu weisse Blüten und frische Teignoten 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 zur Geltung. Dank tiefer Dosage ist dieser Rosé herrlich frisch. **Gute Länge im Abgang mit feinem Schmelz und herb-fruchtigem Touch.** (mh)

🕒 18/20 📅 jetzt bis 2029

📦 Art. 258096

75 cl **CHF 29.–** (statt 32.–)

Ein grosser Franciacorta, der es locker mit vielen Top-Champagnern aufnehmen kann! Verpackt in edler 1er-Holzkiste, die perfekte Geschenkidee.

Einer der besten Schaumweine von ganz Italien.

2009 Riserva Lucrezia Etichetta Nera Franciacorta DOCG

100% Pinot Noir; 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 2g/l.

Traumhaftes Bouquet mit komplexer Aromatik nach gelbem Apfel, Pfirsich und Reineclaude, dahinter kommen edle Brioche-Aromen, Blütenhonig, dunkle Brotrinde und dezent 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)

🕒 19+/20 📅 jetzt bis 2030

📦 Art. 258785

75 cl **CHF 76.50** (statt 85.–)



DOCG Franciacorta

Die Region Franciacorta liegt in der Lombardei, südlich vom Lago d’Iseo. Hier entstehen zweifellos die besten Schaumweine Italiens, die mit traditioneller Flaschengärung und somit derselben Methode wie in der Champagne hergestellt werden.

Böden

Ähnlich wie in der Champagne, verfügen die Böden hier über einen hohen Kalkanteil. Sie sind hauptsächlich von Moränen- und Sandsteinböden durchzogen, die eine **gute Drainage (Wasserabfluss)** ermöglichen und den Weinen eine mineralische Note verleihen.

Klima

Die Anbauregion verfügt über ein **gemässigt Kontinentalklima**. Die Nordwinde der Alpen sowie der Einfluss des unmittelbar nördlich gelegenen Lago d’Iseo sorgen zusätzlich für etwas Abkühlung. Dieses Klima kommt besonders der **Entfaltung der Säure und der Aromen in den Trauben zugute** und sorgt für eine homogene Reifung.

Traubensorten

Pinot Bianco, verantwortlich für Frucht, Schmelz und florale Aromen.

Pinot Noir, verantwortlich für Dichte, Struktur und Körper.

Chardonnay, verantwortlich für Eleganz und Reifepotenzial.

Reifung und Begriffe

Die Franciacorta DOCG hat zur Herstellung harmonischer und komplexer Schaumweine klare Regelungen, wie lange die unterschiedlichen Weine auf der Hefe reifen müssen.

Franciacorta, mindestens 18 Monate Hefelager

Franciacorta Rosé, mindestens 24 Monate Hefelager

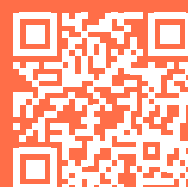
Franciacorta Satèn, (aus Chardonnay und Pinot Bianco), mindestens 24 Monate Hefelager

Franciacorta Millesimato, (Trauben aus einem Jahrgang), mindestens 30 Monate Hefelager

Franciacorta Riserva, (nur Extra Brut und Brut nature), mindestens 60 Monate Hefelager



Alle **Franciacorta:**
gerstl.ch/franciacorta



Von Winning

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

Neu
bei Gerstl

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

Black Label Weisser Burgunder Sekt

Fruchtiges Bouquet nach Birne und weissem Pfirsich, dezente Hefenoten von der traditionellen Flaschengärung sorgen für zusätzliche Komplexität. Dazu kommen florale Noten und ein Hauch von frischer Orangenschale zur Geltung, sehr typisch für Weissburgunder. **Geradlinig, frisch und trinkfreudig am Gaumen**, die Perlage ist angenehm fein und dank der vifen Säure macht dieser Sekt umgehend Lust auf den nächsten Schluck. Im Finale mit einem tollen Mix aus Steinobst, wunderbar eingebundener Dosage und einer herben Frische. **Ein genüsslicher Sekt für viele Gelegenheiten und mit genialem Genuss-Preis-Verhältnis.** (mh)

👤 17+/20 📅 jetzt bis 2028 📦 Art. 260337
75cl **CHF 17.50** (statt 22.–)

– Stephan Attmann –



Wunderbarer Sekt für jeden Anlass.

Chardonnay brut nature

Der Chardonnay reifte während 36 Monaten auf der Hefe, sein unwiderstehlicher Geschmack begeistert uns sehr. Frische Aromen von reifen Äpfeln, gepaart mit exotischen Früchten. Im Gaumen schön cremig mit viel Druck und feiner Perlage, die enorme Kraft und die bezaubernde Eleganz wirken überaus verführerisch.

Dieser faszinierende Schaumwein ist für den täglichen Genuss und für alle festlichen Anlässe bestens geeignet! (rm)

👤 18+/20
📅 jetzt bis 2030
📦 Art. 248622
75cl **CHF 26.–**
(statt 29.–)



Dönnhoff

– Cornelius und Helmut Dönnhoff –

Der Riesling-Meister aus der Nahe keltert auch grosse Schaumweine mit viel Herkunftscharakter.

Charaktervoller Schaumwein vom Riesling-Meister Dönnhoff.

2018 Riesling Sekt VDP.GUTSWEIN

100% Riesling; traditionelle Flaschengärung und 44 Monate Hefelager, abgefüllt ohne Dosage.

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 Weisstoast 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)

18+/20 jetzt bis 2033 Art. 260015
75 cl **CHF 32.50** (statt 36.–)



Eleganter Schaumwein vom Riesling-Meister.

2016 Pinot Sekt

Die Trauben für diesen Schaumwein stammen aus der Einzellage Roxheimer Höllenspfad. Wie alle Weine von Dönnhoff trinkt sich auch dieser Einzellagen-Sekt unglaublich elegant und frisch. **Im langen, zartcremigen Abgang kommt zugleich eine mineralische Note zur Geltung.**

19/20 jetzt bis 2028
Art. 254346
75 cl **CHF 43.20**
(statt 48.–)





Deutscher Sekt im Trend.

Ein faszinierender Sekt mit viel Frische und Energie.

Pinot de Diel Sekt Schlossgut Diel VDP.Sekt

80% Weissburgunder,
15% Grauburgunder,
5% Spätburgunder;
Ernte im 2020, Degorgiert
im Mai 2023.

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)

18/20 jetzt bis 2035
 Art. 260199
75cl **CHF 18.90** (statt 21.–)

Der Spitzen-Sekt vom Schlossgut Diel.

2014 Cuvée Mo Sekt Schlossgut Diel VDP.Sekt.Prestige

Pinot Noir, Weissburgunder;
77 Monate Lagerung auf der Hefe
in der Flasche. Dosage 0g/l.
95/100 Robert Parker

Duftet enorm komplex, da steckt viel Frische drin, zugleich schwingen zarte Reifenoten mit, florale Aromen wechseln sich ab mit Blütenhonig, Lindenblüten, edlen Briochenoten, Aprikosen und Pfirsich. **Besticht am Gaumen mit wunderbar cremiger Textur und vielschichtiger Aromatik**, die Perlage ist sehr fein und perfekt integriert, trinkt sich wie ein nobel gereifter Weisswein und besitzt **unglaublich viel Charme**. Auch am Gaumen kommen nebst Steinobst wieder zarte Honignoten und etwas Salzkaramell zum Vorschein. Dank messerscharfer Säure und ohne Zusatz einer Dosage zeigt dieser Sekt **super viel Charakter und eine grandiose Frische**. Zupackend, elegant und komplex im langen Abgang. (mh)

19+/20 jetzt bis 2032
 Art. 257568
75cl **CHF 58.50** (statt 65.–)

Prickelnder Rosé vom Spätburgunder-Meister.

Cuvée Salomé Rosé Friedrich Becker Sekt Brut

100% Spätburgunder; Ausbau
der Grundweine in grossen
Holzfässern. Traditionelle
Flaschengärung mit 31 Monate
Hefelager. Degorgiert im
Januar 2022. Dosage 4g/l.

Wenn einer der besten deutschen Pinot-Winzer einen Rosé-Schaumwein macht, **entsteht etwas ganz Delikates**. Die rotbeerige Pinot-Duftwolke strahlt eine unglaublich verführerische Eleganz aus. Erdbeere, Himbeere, Walderdbeere und ein Hauch von Kirsche. **Alles mit einer sinnlichen Intensität und Tiefgründigkeit**. Der Pinot-Charakter versteckt sich auch am Gaumen nicht. Unterstützt wird er von einer **lebendigen, sehr feinen Perlage**. Mit seiner saftigen Säure erfrischt dieser Schaumwein alle Sinne. Ein langanhaltendes und nobel würziges Finale mit guter Länge bildet den krönenden Abschluss dieses genüsslichen Rosé-Schaumweines. (pb)

18+/20 jetzt bis 2030
 Art. 251796
75cl **CHF 29.70** (statt 33.–)

Grosser Chardonnay-Schaumwein.

Cuvée Salomé Friedrich Becker

Aus besten Chardonnay-
Trauben. Ausbau im Holzfass.
Traditionelle Flaschengärung.
4 Jahre Hefelager. Degorgiert
im September 2021.

Erfrischender Duft mit herrlichen Zitrusaromen und verschiedenen gelben Früchten. Ein Hauch von Butter und Brioche und zarten Hefearomen. **Angenehmer, cremiger Schmelz, am Gaumen feine, belebende Perlage**, unterstützt von einer kräftigen Säure. Noble gelbfruchtige Chardonnay-Aromatik mit mineralischen Nuancen und zarter Extraktzüsse. **Alles zusammen ergibt ein sehr harmonisches und balanciertes Trinkvergnügen**. Ein genüsslicher und zugleich komplexer Schaumwein. (pb)

18/20 jetzt bis 2026
 Art. 251795
75cl **CHF 27.–** (statt 30.–)

Deutschland

Die Schaumwein-Herstellung in Deutschland hat eine lange Historie. Einige Familien wie z.B. die Krugs, Bollingers oder Mumm's waren sogar massgeblich an der Entwicklung in der Champagne beteiligt.

An diese Tradition möchten die Sekt-Hersteller wieder anknüpfen und aus ihren hervorragenden Riesling- und Burgunder-Terroirs Spitzenprodukte erzeugen. Die Mitglieder des VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter) werden dabei vom Verband unterstützt, denn

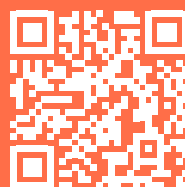
er hat nun ein eigenes Sekt-Statut mit strengen Qualitätsvorgaben ins Leben gerufen. Auch wir sind von Qualität und Vielfalt der deutschen Sekte begeistert und freuen uns, Ihnen ein umfangreiches Angebot dieser hervorragenden Schaumweine zu präsentieren.

Das VDP.SEKT.STATUT

	VDP.SEKT	VDP.SEKT.PRESTIGE®
Herstellung	Traditionelle Flaschengärung	
Hefelagerzeit	Mind. 15 Monate	Mind. 36 Monate
Nähere Bezeichnung	Ortsangabe (fakultativ)	Lagenangabe (fakultativ)
Jahrgang	Jahrgang (fakultativ) Bei Jahrgangssekt: mind. 24 Monate Lagerzeit	Jahrgangssekt: mind. 36 Monate Lagerzeit
Cuvées	Rebsorten- und Lagencuvées möglich	
Erzeugung	Trauben aus eigener Erzeugung	
Rebsorten	Regionale Festlegung pro Stufe	
Lese	Grundsätzlich Handlese	
Pressung	Ganztraubenpressung	
Sektprüfung	Anerkennungsprüfung durch regionale Fachkommission	Anerkennungsprüfung durch nationale Fachkommission



Alle **Schaumweine**
aus Deutschland:
gerstl.ch/schaumweine-de



Familie Hansruedi Adank

Der vielleicht beste Schaumwein der Schweiz? Patrick Adank kreiert dank grosser Champagner-Passion einen Schweizer-Schaumwein der seinesgleichen sucht.

NATURNAH Vater Hansruedi Adank und Sohn Patrick pflegen eine **leidenschaftliche Verbundenheit mit dem Wein, der Natur und den Rebstöcken. Ihr Denken und Handeln sind davon geprägt.** Sie verstehen ihre Weine als regionale Botschafter, die aus dem Zusammenwirken von Klima, Boden und Familie entstehen. Alle arbeiten hier Hand in Hand, sind sich Antrieb und Rückhalt zugleich und verfolgen konsequent das gemeinsame Ziel, **qualitativ**

hochstehende Weine zu produzieren.

Auch die Familie Adank besteht aus Individuen mit unterschiedlichen Charakteren und Ansichten. Sie alle gönnen sich den nötigen Raum, um sich weiterentwickeln zu können. Ein gutes Beispiel dafür ist Sohn Patrick, der nach etlichen Wanderjahren in der weiten Weinwelt zur Freude von allen in den Familienbetrieb zurückgekehrt ist. Er sorgt mit seinen Ideen und Erfahrungen für frischen Wind auf dem Weingut.

– Patrick und Hansruedi Adank –



Die handgerüttelte Schweizer Schaumweinspitze.

Adank's Brut

Pinot Noir; Flaschengärung; non Vintage (hauptsächlich Jg. 2018). 2 Jahre Flaschenreife auf der Hefe, degorgiert Ende 2021. Dosage 1,5 g/l.

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)

18+/20 jetzt bis 2032

Art. 252379

75cl **CHF 36.–**





Charaktervolle Schaumwein-Perlen aus der Schweiz.

Prickelnd, knackig,
verführerisch.

**Väterchen Frost
Vin Mousseaux
«Méthode
traditionelle»
HerterWein
Vin de Pays Suisse**

100% Pinot Noir aus Stein
am Rhein und Schlattingen;
Flaschengärung, 6 Monate
auf der Hefe.

Helles Goldgelb mit Kupfer.
Expressiver Auftakt. Duftet
nach frischer Birne, grünem
Apfel, Melisse, untermalt von
subtilen Hefenoten und
Brotrinde. Frischer, animieren-
der Gaumen mit toller Frucht
und verführerischer Perlage.
**Sehr trinkfreudig und
verspielt, fruchtiger
Abgang, leichtfüssig und
frisch mit leichter Süsse.** (pt)

🕒 16+/20 📦 jetzt bis 2026
📦 Art. 250771
75cl **CHF 24.80**

Urner-Schaumwein-
Perle.

**2020 Altdorfer
Schaumwein
Weingut zum
Rosenberg
AOC Uri**

Pinot Noir

Helles Zitronengelb. Sehr
frischer Auftakt. Expressive
Aromen von frischem Apfel,
Zitrone, weissen Blüten,
dezenten Noten nach Hefe,
Brioche und Himbeeren.

**Belebende Perlage, sehr
fruchtbetont mit gutem
Trinkfluss, zupackender
Säure und mittelkräftigem
Finish.** Ein Schweizer Schaum-
wein, der sehr viel Vergnügen
bereitet; eine echte Alternative
zu den bekannten Vertretern
aus Frankreich und Italien. (pt)

🕒 17/20 📦 jetzt bis 2026
📦 Art. 255803
75cl **CHF 49.–**

Charmanter
Rosé-Schaumwein
aus dem Tessin.

**Enrico Godié Rosé
Schaumwein
Enrico Trapletti
DOC Ticino**

Nebbiolo, Flaschengärung

🕒 17+/20 📦 jetzt bis 2027
📦 Art. 259604
75cl **CHF 49.–**

Eleganter und
verführerischer
Schaumwein.

**2020 Crémant
Schaumwein
Adrians Weingut
AOC Aargau**

*Pinot Noir; Flaschengärung.
24 Monate auf der Hefe,
gerüttelt von Hand.*

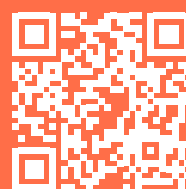
Dieser Schaumwein aus dem
Aargau ist eine **genüssliche
Überraschung in sehr
guter Qualität.**

🕒 17+/20 📦 jetzt bis 2027
📦 Art. 258923
75cl **CHF 34.–**



Alle **Schaumweine
aus der Schweiz:**

gerstl.ch/schaumweine-ch





A-Nobis

– Birgit und Norbert Szigeti mit ihrem Team –

Grandioses Blanc de Blancs-Erlebnis.

**2013 Grande Cuvée
Blanc de Blancs Sekt
Extra Brut**

*100% Chardonnay; Grundweinausbau 6 Monate im Barrique, zweite Gärung in der Flasche und 100 Monate Lagerung in der Flasche. Keine Dosage.
95/100 Falstaff*

Brillantes, strahlendes Zitronengelb. **Die Perlage ist enorm fein** und gleichmässig aufsteigend. Faszinierend tiefgründiges und komplexes Bouquet. Aromen nach edler Holzsüsse, Brioche, gelben Blüten, Agrumen, Sesam und dezenten Röstaromen sind eng verwoben und verändern sich im Glas kontinuierlich. Feiner, ganz trockener Auftakt mit **enorm weicher und langanhaltender Mousse**. Fülliger, gleichzeitig aber auch athletischer Körper, kernig bis in den langen Abgang, der mit seiner Mentholfrische begeistert. **Ein ganz grosser Schaumwein.** (mu)

👤 19+/20 📅 jetzt bis 2030

📦 Art. 255678

75cl **CHF 54.–** (statt 60.–)

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 Liebhaber:innen 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.





Der beste Rosé-Sekt Österreichs.

2013 Grande Cuvée Rosé Sekt Extra Brut

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay; Grundweinausbau 6 Monate im Barrique, zweite Gärung in der Flasche und 100 Monate Lagerung in der Flasche. Keine Dosage.
95/100 Falstaff

Strahlendes, helles Erdbeerrot mit feinsten, regelmässig aufsteigender Perlage. Im Duft dicht und satt nach roten Beeren, edler Holzwürze, Süssholz, Zwetschgen und frischem Waldboden. **Am Gaumen mit grosser Eleganz und Tiefe.** Die Mousse ist enorm feinkörnig und vereint sich hervorragend mit dem kräftigen Körper. Die ganze Aromatik ist wiedererkennbar und sehr intensiv. Die Säure begeistert durch die hohe Reife. **Am sehr langen Abgang dann eine salzige Mineralität mit etwas Grapefruit.** Ein absoluter Schaumwein-Traum! (mu)

👤 19+/20 📅 jetzt bis 2028

📦 Art. 255679

75cl **CHF 54.-** (statt 60.-)



Geniale Entdeckung, ganz grosser Jahrgangsekt.

2018 Cuvée 1217 Blanc de Noirs Sekt Extra Brut

Pinot Noir, Blaufränkisch, St. Laurent, Zweigelt; Grundweinausbau während 6 Monaten im Eichenfass. Zweite Gärung in der Flasche, Hefelager 24–48 Monate. Dosage 2 g/l.
92/100 Falstaff

1217 steht für die erste urkundliche Erwähnung von Gols sowie für klare Herkunft und kompromisslose Qualität. Zartes Lachsrosa und elegante Perlage. **Im Duft edle Aromen nach getrockneten roten Früchten und Feigen,** ergänzt mit floralen Noten. Das Bouquet ist lebhaft frisch und herrlich balanciert. Am Gaumen elegant mit viel Rasse. **Der Körper ist dicht und straff mit viel Zugkraft.** Im Finale folgen delikate Mineralität und weiche Tannine. Ein ganz grosser Jahrgangsekt. (mu)

👤 18+/20 📅 jetzt bis 2027

📦 Art. 253315

75cl **CHF 22.50** (statt 25.-)



Ein Muss für Riesling-Liebhaber.

2018 Riesling Brut Sekt Extra Brut

100% Riesling; Biologische Bewirtschaftung; Grundweinausbau im Edelstahltank, danach 2 Jahre klassische Flaschengärung und Lagerung in der Flasche. Dosage 4 g/l.
92/100 A la carte

Brillantes, leuchtendes Zitronengelb. Feine, gleichmässige Perlenkette. Der Duft begeistert ab dem ersten Reinriechen. **Klare, typische Riesling-Aromen nach weissem Pfirsich, nassem Stein, frischem, rotem Apfel, dazu florale Anklänge.** Dicht verwobene, enorm frische Aromen. Am Gaumen schön trocken. Rassige, lang anhaltende Kohlensäure. Der knackige Körper ist zugleich füllig und straff, die typischen Aromen bestätigen sich. Noten von Pink-Grapefruit ergänzen die Aromatik herrlich. **Riesling-Fans werden von diesem genialen Schaumwein begeistert sein.** Harmonischer, langer Abgang. (mu)

👤 18/20 📅 jetzt bis 2027

📦 Art. 255680

75cl **CHF 22.50** (statt 25.-)

Silvanus,

der «Schaumwein des Jahres 2023».

Der österreichische Schaumweintrend war vor zwei Jahren schon spürbar in den Startlöchern. Und jetzt hat er so richtig Fahrt aufgenommen! Wir freuen uns enorm, dass wir für Sie vom ersten Moment an dabei sind und Ihnen mit dem «**Silvanus**» sogar einen **exklusiven, limitierten «Schaumwein des Jahres»** präsentieren können.



Schaumwein
des Jahres

2019 Silvanus Cuvée Grande Reserve Sekt

A-Nobis
Extra Brut

60% Welschriesling, 40% Weissburgunder; Trauben von den besten Lagen am Neusiedlersee; nur die erste, allerfeinste Pressung wurde für unseren Jahrgangs-Sekt verwendet. Ausbau des Grundweins 6 Monate im Stahltank, danach Zweitgärung in der Flasche und 30 Monate liegende Hefelagerung, dadurch gewann der Schaumwein an Feinheit und das Aromaspektrum erweiterte sich; Dosage 4g/l.

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)

🕒 19/20 📅 jetzt bis 2027 📦 Art. 257863
75cl **CHF 22.90** (statt 29.–)

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

