

Champagne & Co.

Exklusive Top-Häuser

**für Champagner
und Schaumweine.**

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

Extrem rarer Jahrgangs-Champagner
aus bestem Haus.

2013 L'Année

Champagne AOC

Pertois-Moriset

CHF 63.– (statt 70.–)

Grand-
Cru-
Meister-
werke



Neu im Sortiment:

Jean Velut (FRA), Régis Poissinet (FRA) und A-Nobis (AUT)

«Champagner gibt dir das Gefühl, dass jeder Tag ein Sonntag ist.»

Liebe Geniesserinnen und Geniesser

Mit diesem wundervollen Zitat trifft Marlene Dietrich, die deutsch-amerikanische Schauspielerin und Stilikone der 1930er-Jahre, den Nagel auf den Kopf. **Prickelnde Lebensfreude, ausgeprägte Sinnlichkeit und genüssliche Verführung** – mit all dem verbinden wir **hochklassige Champagner und Schaumweine. Ganz besonders natürlich während der Festtage mit den vielen feierlichen Momenten.** Oder eben «einfach mal so», denn es braucht nicht immer einen Grund, um mit edlem Champagner oder Schaumwein die Seele baumeln zu lassen.

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. **Im Zentrum stehen dabei exklusive Flaschen von familiengeführten Boutique-Produzenten.**

Diese raren und handgemachten Schaumweine haben nichts gemeinsam mit jenen Massenprodukten, die man mit teils bekannten Namen sogar in Supermärkten findet. Wir garantieren Ihnen mit jeder Flasche unverkennbare Herkunft und unvergesslichen Genuss – das spüren Sie vom ersten bis zum letzten Schluck.

Herzliche, feierliche und prickelnde Genuss-Grüsse

Marcio Hamann
Schaumwein-Spezialist bei Gerstl Weinselektionen



Marcio Hamann

Unser Schaumwein-Spezialist

Marcio ist diplomierter Weinakademiker und mit Leib und Seele ein Weinfreak. Nach vielen Jahren in der IT-Branche ist er nun glücklich, seine Passion für den Wein auch beruflich ausleben zu können. Neben seiner Funktion als Schaumwein-Spezialist, in der er unter anderem den Einkauf verantwortet; arbeitet er bei uns als Content Manager und ist zuständig für das Online-Business.

Sein Lieblingsschaumwein aus dem Gerstl-Sortiment:

2008 La Grande Récolte
Champagne AOC Grand Cru Bouzy
Pierre Paillard



Degustations-Notizen

von folgenden Gerstl-Spezialist:innen:



Pirmin Bilger (pb)



Roger Maurer (rm)



Marcio Hamann (mh)



Nicole Genet (ng)



Pier Tognini (pt)



Markus Utiger (mu)

Begeisternde Neuheiten.



Seite
10

Régis Poissinet

So naturnah wie nur möglich.

Régis Poissinet aus Vallée de la Marne arbeitet seit vielen Jahren nach biodynamischen Grundsätzen und bewirtschaftet seine Rebberge wo immer möglich mit dem Pferd. Im Keller wird der Einsatz von Schwefel auf ein Minimum reduziert und auch die Grundweine werden nur mit den eigenen Hefen vergoren. Das Ergebnis sind charaktervolle Champagner voller Ausdruckskraft und grosser Eleganz.



Seite
18

Jean Velut

*Kleines Bijou-Weingut,
grosser Geheimtipp.*

Unsere Neuentdeckung aus dem kleinen, aber feinen Champagner-Dorf Montgueux. Vater Denis und Sohn Benoit Velut keltern aus alten Chardonnay-Rebstöcken eigenständige und saftige Winzer-Champagner mit grosser Klasse. Das 8 Hektar kleine Bijou-Weingut füllt jährlich nur gerade 35'000 Flaschen ab. Wir freuen uns sehr, dass wir Ihnen die handgefertigten Raritäten anbieten dürfen.



Seite
30

A-Nobis

Prickelnde Hochgenüsse aus dem Burgenland.

Zusammen mit seiner Frau Birgit gründete Norbert Szigeti 2018 das Sektweingut A-Nobis (lat.«von uns»). Die Sekte von Norbert sorgen unter Kennerinnen und Liebhabern hochwertiger Schaumweine seit der ersten Stunde für Aufsehen. Alle Schaumweine werden nach der traditionellen Flaschengärmethode produziert und wirken durch die moderaten Dosagen stets frisch und harmonisch.

6 Rosé-Schaumweine, die den Frühling ins Glas holen:

30%
Probier-
Rabatt



175.–
statt 250.–

Castello Bonomi, Franciacorta DOCG, Brut Rosé
Jeaux-Robin, Champagne AOC, Rosé Le Dessous de la Cabane – Brut
Pierre Paillard, Champagne AOC Bouzy Grand Cru, Les Terres Roses
Ridgeview, Rosé Sparkling Wine, Fitzrovia
Vadio Wines, Bairrada DOC, Vadio Espumante Rosé
Weingut Friedrich Becker, Sekt Brut, Cuvée Salomé Rosé

CHF 175.– (statt 250.–) • 6x75cl • Art. 253081

Die Vielfalt der Schweizer Schaumweine:



198.–
statt 212.80

HerterWein, Vin de Pays Suisse, Väterchen Frost Vin Mousseux
Enrico Trapletti, Ticino DOC, Enrico I Extra Brut
Züschum, AOC Zürichsee, Rauschling Brut Blanc de Blanc
Weingut Familie Hansruedi Adank, AOC Graubünden, Adank's Brut
2019 Weingut zum Rosenberg, AOC Uri, Altdorfer Schaumwein Brut
2017 Adrians Weingut, AOC Aargau, Crémant Schaumwein

CHF 198.– (statt 212.80) • 6x75cl • Art. 253249

6 Jahrgangs-Champagner für den exquisiten Schaumwein-Genuss:

über
25%
Probier-
Rabatt



330.–
statt 468.–

2010 Vincent Couche, Millésime, Champagne AOC
2010 Jean Velut, Témoignage, Champagne AOC
2013 Pertois-Moriset, PM.03 Edition, Champagne AOC
2012 Franck Pascal, Tolérance Rosé, Champagne AOC
2008 Pierre Paillard, La Grande Récolte, Champagne Grand Cru AOC Bouzy
2008 Jeaux-Robin, Les Grands Nots, Champagne AOC

CHF 330.– (statt 468.–) • 6x75cl • Art. 255157

Es muss nicht immer Champagner sein:

6 herrliche Schaumweine aus 5 verschiedenen Ländern.



119.–
statt 177.–

über
30%
Probier-
Rabatt

- 2017 Adrians Weingut, AOC Aargau, Crémant Schaumwein
- Weingut Friedrich Becker, Sekt Brut, Cuvée Salomé
- 2012 Cava Guilera, Cava DO, Xarel-la Green Brut Nature Gran Reserva
- Ridgeview, Sparkling Wine, Bloomsbury
- Nani Rizzi, Valdobbiadene DOCG, Prosecco Brut
- Castello Bonomi, Franciacorta DOCG, Immagina Brut Premium Cuvée

CHF 119.– (statt 177.–) • 6x75cl • Art. 253314

6 köstliche Champagner:

6 geniale Winzer-Champagner zum Genusspreis.



249.–
statt 349.–

über
25%
Probier-
Rabatt

- Jeauxaux-Robin, Champagne AOC, Les Marnes Blanches – Brut Nature
- Jeauxaux-Robin, Champagne AOC, Rosé Le Dessous de la Cabane – Brut
- Pierre Paillard, Champagne Grand Cru AOC Bouzy, Les Terres Roses
- Pertois-Moriset, Champagne AOC, L'Assemblage – Extra Brut
- Vincent Couche, Champagne AOC, Sélection Parcelleire
- Franck Pascal, Champagne AOC, Reliance Brut Nature

CHF 249.– (statt 349.–) • 6x75cl • Art. 253313

Castello Bonomi:

Entdecken Sie die Spitzen-Weine des Franciacorta-Weinguts.



149.–
statt 211.–

30%
Probier-
Rabatt

- 2011 Franciacorta DOCG, Satèn
- 2012 Franciacorta DOCG, Dosegè Zéro Millesimato
- 2016 Sebino IGP, Cordelio
- Franciacorta DOCG, Brut Rosé
- 2011 Franciacorta DOCG, Cru Perdu Brut
- Franciacorta DOCG, Immagina Brut

CHF 149.– (statt 211.–) • 6x75cl • Art. 249408.3

Pertois-Moriset

Die Grand-Cru-Meisterwerke.

Pertois-Moriset ist ein Familienbetrieb aus Mesnil-sur-Oger in der Côte des Blancs.

Der Grand-Cru-Ort besitzt mit dem Clos du Mesnil (Monopollage von Krug) die wohl berühmteste Lage in der ganzen Champagne und verfügt hauptsächlich über sandige Kalkböden.

Hier spielt der Chardonnay die Hauptrolle und so widmen sich Pertois-Moriset auf rund 12 ha ganz der weissen Burgundersorte. In der Coteaux Sézannais, einem Gebiet südlich der Côte des Blancs, bewirtschaftet das Winzerpaar zudem noch einige Pinot-Noir-Rebberge. Die Weine dieser Domaine zeigen sich trotz ihrem Schmelz stets sehr mineralisch und haben viel Zug am Gaumen. **Hier entstehen wahre Meisterwerke zu moderaten Preisen – natürlich alle mit Grand-Cru-Status.**



49.50

Ausnahme-Rosé-Champagner mit einem Hauch Pinot Noir.

Rosé Blanc

Champagne AOC

Grand Cru Extra Brut

92% Chardonnay, 8%

Bouzy Rouge (Pinot Noir)

Diese raffinierte Cuvée ist ein aussergewöhnlicher Rosé-Champagner von Chardonnay aus Grand-Cru-Lagen und einem kleinen Anteil Pinot Noir. Zurückhaltender und nobler Duft, bei dem animierende Fruchtaromen 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.** Bleibt im frischen Abgang lange am Gaumen haften und trinkt sich mit grossem Genuss. (mh)

18+/20 • jetzt bis 2026 • Art. 252355
75cl **CHF 49.50** (statt 55.–)



39.60

Das kleine Meisterwerk zum sensationellen Preis.

L'Assemblage

Champagne AOC

Extra Brut

50% Pinot Noir (Coteaux de Sézannais),

50% Chardonnay (Côte de Blancs);

Vin de base 2014, 30% Vin de Réserve

Ein Champagner mit ungeheurer Strahlkraft und puristischer Eleganz. Hier schwappt die Frische förmlich aus dem Glas. Zitrusfrucht und ganz feine Apfelnoten. Am Gaumen zeigt sich eine harmonisch feine Perlage. Verhältnismässig dichter Körper mit viel Fruchtaromatik.

Zu salzigem Gebäck, Sushi oder Muschelgerichten ein Muss! (pb)

18/20 • jetzt bis 2024 • Art. 248420
75cl **CHF 39.60** (statt 44.–)



– Cécile und Vincent Bauchet –



72.–

Enorm frischer Spitzen-Champagner.

2014 Spécial Club Champagne AOC Côte des Blancs • Extra Brut

100% Chardonnay aus verschiedenen Lieux-dits (Parzellen) in Le Mesnil-sur-Oger, alle Grundweine haben Jahrgang 2014 und reiften im Holz und im Edeltank; Dosage 2 g/l und 12,5% vol. Alkohol.

Was für ein eleganter Apfelduft strömt hier aus dem Glas, dahinter reife Zitrusfrüchte, Lindenblüten, etwas heller Teig und Vanillegebäck, **super frisch und einladend.** Am Gaumen tritt die Frucht in den Hintergrund und lässt der puristischen Struktur und der steinigen Mineralität den Vorrang. **Dieser Blanc de Blancs ist trotz seiner Struktur ungemein leichtfüssig, auch die Perlage ist sehr fein.** Salziger und langer Abgang mit köstlicher Apfelnote. Ein enorm frischer Spitzen-Champagner, der besonders als Solist begeistert. (mh)

19/20 • jetzt bis 2030 • Art. 252354
75cl CHF 72.– (statt 80.–)



49.50

Kräftiger und doch finessenreicher Blanc de Blancs.

Les Quatre Terroirs Champagne AOC Côte des Blancs

100% Chardonnay aus 4 verschiedenen Grand-Cru-Dörfern; Dosage 3 g/l und 12,5% vol. Alkohol.

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 «Spécial 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
75cl CHF 49.50 (statt 55.–)
Art. 252352
37.5cl CHF 26.– (statt 29.–)
Art. 252353

Neuheiten von Pertois-Moriset



72.-

Streng limitierter Spitzen-Champagner für besondere Momente.

**2016 Oger
Champagne AOC**

100% Chardonnay aus vier Parzellen des berühmten Grand Cru-Dorfes Oger; Ausbau der Grundweine 20% im Holz, Rest im Edeltahltank, 42 Monate Hefelager. Dosage 2g/l, **nur 1818 Flaschen produziert.**

Max. 6 Flaschen pro Kunde

Diese Top-Cuvée wird aus den besten Parzellen in Oger gekeltert und wirkt im Vergleich zu den anderen Champagnern von Pertois-Moriset noch etwas verspielter. Das duftet verführerisch nach Äpfeln, Reineclaude, frischen Aprikosen und Vanilleblüte, dahinter kommen geröstete Pinienkerne, frischer Teig und kalksteinige Aromen zum Vorschein, ein Bouquet zum Eintauchen!

Trinkt sich perfekt strukturiert mit viel Frische, Schmelz und Noblesse, auch die Perlage ist super zart, alles wirkt sehr edel und unaufgeregt. Die Kraft des Oger-Terroirs zeigt sich mit einem dichten, mineralischen Kern und wird von einer tänzerischen Finesse getragen. **Aromatisch auch am Gaumen wunderbar frisch** mit Noten von Äpfeln, Stachelbeeren, weissem Tee, getrockneten Kräutern, Mandeln und hellem Teig. **Endet unglaublich lang, kraftvoll und doch herrlich elegant,** ist dabei mit einer kreidigen Mineralität versehen, die das Terroir genial zum Ausdruck bringt. (mh)

19+/20 • jetzt bis 2032 • Art. 255122
75cl **CHF 72.-** (statt 80.-)



63.–

Extrem rarer Jahrgangs-Champagner aus bestem Haus.

2013 L'Année

Champagne AOC

100% Chardonnay aus den besten Parzellen in Le Mesnil-sur-Oger; Ausbau der Grundweine im Edeltank, 72 Monate Hefelager, Dosage 1g/l, **nur 3521 Flaschen produziert.**

Verführerischer Duft, bei dem sich Frische und Reife perfekt vereinen, hier treffen gelber Apfel, reife Birne und Pfirsich auf geröstete Mandeln, Vanille, Butterscotch und Toast. **Hoch eleganter Auftakt mit noblem Schmelz, sehr feiner Perlage und perfekt integrierter, frischer Säure.** Trinkt sich wie ein grosser weisser Burgunder und besitzt einen unglaublich delikaten, sehr weinigen Charakter. Ananas, Bratapfel, Jasminblüte und edle Briochearomen füllen den Gaumen. Der 2013 L'Année besticht durch grosse Harmonie und bleibt im zartschmelzigen und doch knackig-frischen Abgang sehr lange haften. **Ein unglaublich nobler Jahrgangs-Champagner mit unverkennbarer Chardonnay-DNA, ein hervorragender Essensbegleiter.** Passt besonders gut zu festlichen Gerichten, reichhaltigen Apéros oder Meeresfrüchten mit Safran-Reis. (mh)

19/20 • jetzt bis 2029 • Art. 255121
75cl CHF 63.– (statt 70.–)



54.–

Paradebeispiel eines kraftvollen und enorm frischen Blanc de Blancs.

PM.03 Edition

Champagne AOC

100% Chardonnay aus den Grand-Cru-Dörfern Le Mesnil-sur-Oger, Oger und Chouilly, 90% der Grundweine mit Jahrgang 2016 und 10% Réserve-weine; Ausbau zu rund 80% im Holz, 20% im Edeltank, Dosage 1,5g/l.

Herrliches Chardonnay-Bouquet mit verführerischen Aromen von Bratapfel, Quitte und Ananas, dazu kommen hefige Teig- und Toastnoten sowie etwas Blütenhonig, **Reife und Frische sind perfekt vereint.** Durch den Ausbau der Grundweine im Holz bekommt dieser schnurgerade Blanc de Blancs zusätzliche Würzigkeit, die genial mit den Apfel-, Limetten- und Kalksteinnoten harmoniert. **Mit der niedrigen Dosage und der eleganten Perlage wirkt dieser Champagner nie üppig, sondern besitzt einen herrlich straffen, trinkanimierenden Charakter.** Sehr langes, puristisches Finale mit steiniger Mineralität. **Der PM03 ist die 3. Auflage der Top-Selektion aus dem Hause Pertois-Moriset.** (mh)

19/20 • jetzt bis 2029 • Art. 255123
75cl CHF 54.– (statt 60.–)



«Dosage» – was ist das?

Die Dosage ist der letzte Schliff, den der Kellermeister dem Wein vor dem Verkorken gibt. Sie bezeichnet den «Likör», der einem Champagner in geringer Menge zugesetzt wird. Die Versanddosage oder «Liqueur de Dosage» wird auch als «Liqueur d'Expédition» bezeichnet und besteht meist aus Rohrzucker, der im Verhältnis 500–750 g pro Liter in Wein aufgelöst wird.

Der Zuckeranteil richtet sich nach dem gewünschten Weintyp:

doux: über 50 g Zucker pro Liter

demi-sec: 32–50 g Zucker pro Liter

sec: 17–32 g Zucker pro Liter

extra dry: 12–17 g Zucker pro Liter

brut: unter 12 g Zucker pro Liter

extra brut: 0–6 g Zucker pro Liter

Liegt der Restzuckeranteil unter 3 g und wurde dem Wein kein Zucker zugefügt, dürfen die Zusätze **«brut nature»**, **«pas dosé»** oder **«dosage zéro»** angebracht werden.

Die Dosage kann in der sensorischen Entwicklung des Weines eine geringe oder wichtige Rolle spielen. Möchte der Produzent den ursprünglichen Charakter seines Weines erhalten, dann ist die Dosage möglichst neutral. Der beim Degorgieren verlorene Wein wird dann durch eine Mischung aus dem gleichen Wein und Rohrzucker ersetzt.

Möchte der Kellermeister jedoch den Stil seines Weines durch einen letzten Hauch von Aromen vervollständigen, hat er vorab die Dosage mit Reserveweinen zubereitet, die in Holzfässern, Tanks oder sogar Magnumflaschen gelagert werden. So hat er sich eine Palette an Aromen zusammengestellt, aus der er den letzten Schliff für seinen gewünschten Champagner auswählen kann. Einige Monate vor dem Zufügen der Dosage testet er die verschiedenen Likörerzeugnisse und wählt darunter jenes aus, das dem gesuchten Stil am besten entspricht.

(Quelle: champagne.fr)

Régis Poissinet

So naturnah wie nur möglich.

Das nur 7 Hektar kleine und trotzdem in 35 Parzellen aufgeteilte Gut ist **seit 1947 in Familienbesitz** und befindet sich im östlichen Teil von Vallée de la Marne, einer Unterregion der Champagne. Für Gutsbesitzer und Kellermeister Régis Poissinet sind seine Rebberge viel mehr als Traubenlieferanten, er betrachtet sie als **Ökosystem für ein natürliches Miteinander von Pflanzen, Reben, Gärten und Tieren**. Um die Artenvielfalt zu ermöglichen, wird hier seit vielen Jahren konsequent auf den Einsatz von synthetischen Herbiziden verzichtet. **Seit 2011 arbeitet Régis Poissinet sogar nach biodynamischen Grundsätzen, bewirtschaftet seine Rebberge wo immer möglich mit dem Pferd** und reichert seine Böden ausschliesslich mit organischem Dünger an.

Im Keller wird der Einsatz von Schwefel auf ein Minimum reduziert und auch die Grundweine werden nur mit den eigenen Hefen vergoren. Ausgebaut werden sie teilweise in Holzfässern und Barriques, die von den besten Küfern aus dem Burgund stammen. **Das Ergebnis sind naturnahe, authentische und charaktervolle Champagner voller Ausdruckskraft und grosser Eleganz**. Unterstützt wird Régis von seinem Sohn Maxime, der sich voller Leidenschaft und stets mit neuen Impulsen in den Betrieb einbringt. **Ein weiteres Highlight sind die Etiketten, die jeweils von verschiedenen Künstlern kreiert werden**. Das aktuelle Label vom Basis-Champagner «Terre d'Irizee» wurde vom in Zürich lebenden Künstler Thomas Jedrzejak kreiert.

Champagne Régis Poissinet begeistert mit höchster Qualität, konsequenter Nachhaltigkeit und ausgeprägtem Herkunftsbezug. Wir sind überglücklich, Ihnen diese Champagner-Juwelen neu anbieten zu können.



NEU
bei Gerstl



58.50

Herausragender Basis-Champagner mit 19/20 Punkten.

**NV Terre d'Irizee
Champagne AOC**

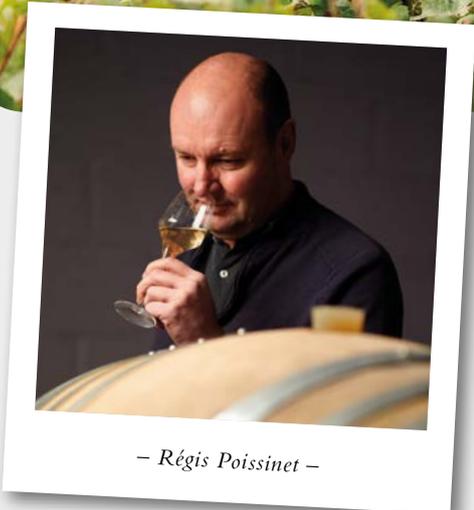
84% Chardonnay, 16% Pinot Meunier;
Dosage 1,7 g/l (Extra Brut).

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.–)

Frankreich
Champagne



– Régis Poissinet –



130.–

**Weltklasse-Rarität,
nur 1702 Flaschen produziert.**

**2013 Irizée
Champagne AOC**

100% Pinot Meunier aus den besten Parzellen; die Grundweine reifen zu 50% in gebrauchten Barriques und zu 50% im Edeltank, 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 gekellert und benötigt unbedingt ein grosses Glas, um sein Potenzial zu entfalten. Enorm eigenständiges Bouquet voller Frische, Tiefgang und Aromenvielfalt. Das duftet umwerfend fruchtig nach Reineclaude, gelben Zwetschgen und Zitronenzesten, dahinter fast schon krebisch und zusätzlich unterlegt von Kräutern, weissem Tee, Brioche und frischem Teig. **Am Gaumen eine phänomenale Symbiose aus Kraft, Saftigkeit und Eleganz**, zeigt dabei eine enorme Tiefe und wirkt wunderbar cremig. Durch die straffe Säure und die feine Perlage wirkt das aber niemals opulent. Wieder komplexe Fruchtaromen, subtile Kräuternoten und kalkige Nuancen. Grossartige Länge mit einem Touch Salz-Caramel, frischem Teig und deutlich mineralischer Note. **Gesuchte Rarität mit nur 1702 produzierten Flaschen.** (mh)

20/20 • jetzt bis 2031 • Art. 255105
75cl CHF 130.–



Jeannaux-Robin

Boutique-Gut mit Wahnsinns-Champagner.

Ein kleiner Produzent mit nur knapp 4 ha. Absolute Wahnsinns-Weine mit eigener Identität und ausgeprägtem Charakter, sehr mineralisch und straff. Der Boden ist hier in der Côte de Sézannes von Lehm und Silex geprägt. Es entstehen **Champagner von unglaublicher Finesse.**



– Clémence und Cyril Jeannaux –

67.50

Exzellente Rarität: nur 1000 Flaschen produziert.

**Instinct Meunier
Champagne AOC
Brut Nature**

100% Meunier von der Parzelle «Le Grand Morceau». Lehm-Kalkstein-Terroir mit kleinen Silex-Steinen. Die Reben sind inzwischen 50 Jahre alt. Dosage 0 g/l. 6 Monate auf der Hefe und 3 Jahre Flaschengärung.

Nur gerade 1000 Flaschen werden von diesem exzellenten Champagner hergestellt.

Zitrusduft und Briochenoten sind Ausdruck eines sehr noblen

Bouquets mit sprühender Frische. Tiefgründige Mineralität widerspiegelt das Terroir wunderschön. Am Gaumen kommt sofort die prägende Säure zur Geltung – **was für eine belebende Erfrischung!** Feine und lang anhaltende Perlage, die diesen Eindruck noch verstärkt. Feinste Zitrusfrucht und mineralische Aromen begleiten den Genuss bis zum langen Abgang. (pb)

19+/20 • jetzt bis 2028
Art. 252359
75cl **CHF 67.50** (statt 75.–)



45.–

Verführungskunst aus Sinnlichkeit und Noblesse.

**Éclats de Meulière
Champagne AOC
Extra Brut**

60% Meunier, 30% Pinot Noir und 10% Chardonnay. Dosage 5,5 g/l. 70% Ernte 2017 und 30% Ernte 2016. Rund 45 Jahre alte Reben auf Lehm-Kalkstein-Boden. Trauben von Hand gelesen. Ziel ist ein optimales Süsse-Säure-Verhältnis. Gepresst wird traditionell. Alkoholische Gärung in Edelstahltanks und Eichenfässern (zu 25% älter als 10 Jahre). Keine malolaktische Gärung. Reifung 6 Monate auf der Hefe, danach weitere 2,5 Jahre in der Flasche. **92/100 Robert Parker**

Eine expressive Frische strahlt aus dem Glas, gepaart mit Zitrusfrucht, feinen Hefenoten und einem Hauch von Toast. **Dieser Champagner glänzt mit Feinheit und Eleganz, strahlt dabei sehr viel Charakter aus.** Am Gaumen zeigt er seine terroirbetonte Rasse mit einer sehr zarten, aber lang anhaltenden Perlage. Die delikate Säure verleiht ihm eine knackige Frische und einen lebendigen Trinkfluss. Feinste Frucht verbindet sich mit mineralischen Aromen zu einem langen Finale. **Ein sinnlicher, nobler und zugleich verführerischer Champagner.** (pb)

19/20 • jetzt bis 2028
Art. 248427
75cl **CHF 45.–** (statt 50.–)



Frankreich Champagne



67.50

Prickelnde Kraft mit tiefgründigem Charakter.

Les Marnes Blanches Champagne AOC Brut Nature

100% Chardonnay. Rund 40 Jahre alte Reben auf Lehm-Kalkstein-Terroir mit kleinen Silex-Steinen. Dosage 0 g/l. 6 Monate auf der Hefe und 3 Jahre Flaschenreife.

Nur 1000 Flaschen produziert.

Es ist der Duft, der mich bei den Champagnern von Jeannaux-Robin fasziniert, da er auf faszinierende Art und Weise das Terroir widerspiegelt. **Ein tiefgründiger Duft aus Frische und Feuerstein.** Dazu kommen feines Buttergebäck, zarte Hefenoten und noble Zitrusfrucht. Auch am Gaumen kommt die kraftvolle, intensive Feuerstein-Mineralität voll zur Geltung. **Was für eine Kraft in diesem edlen Champagner!** Kräftige, aber feine Perlage mit guter Länge bringt zusammen mit der guten Säure ein erfrischendes Erlebnis. Ein unglaublich ausdrucksstarker Champagner mit sehr viel Persönlichkeit. (pb)

19+/20 • jetzt bis 2028 • Art. 252360
75cl CHF 67.50 (statt 75.–)



49.50

Jeder Schluck ist ein kleines Fest.

Le Dessous de la Cabane Champagne AOC Brut

60% Meunier, 30% Pinot Noir und 10% Chardonnay mit ca. 15% der roten Champagner-Hänge aus der Pinot-Meunier-Ernte von 2017. Lehm-Kalkstein-Terroir. 6 Monate auf der Hefe und 2,5 Jahre Flaschengärung. Dosage 8 g/l.

So muss ein Rosé-Champagner aussehen und schmecken. Lachsrosa und mit einem noblen Bouquet aus roten Beeren wie Himbeere, Erdbeere und etwas Kirsche. Ein ungemein sinnlicher und verführerischer Duft, der uns sofort in seinen Bann zieht. **Der Auftakt ist ein wahres Feuerwerk an Eindrücken.** Mineralität vermischt sich mit einer vielschichtigen Frucht-aromatik. Feinste cremige Perlage. Mineralisch würziges Finale mit guter Länge. Für mich die perfekte Verbindung von Champagner-Charakter und Pinot-Aromatik. **Für alle Liebhaberinnen und Liebhaber von Rosé-Champagner ein absolutes Muss.** (pb)

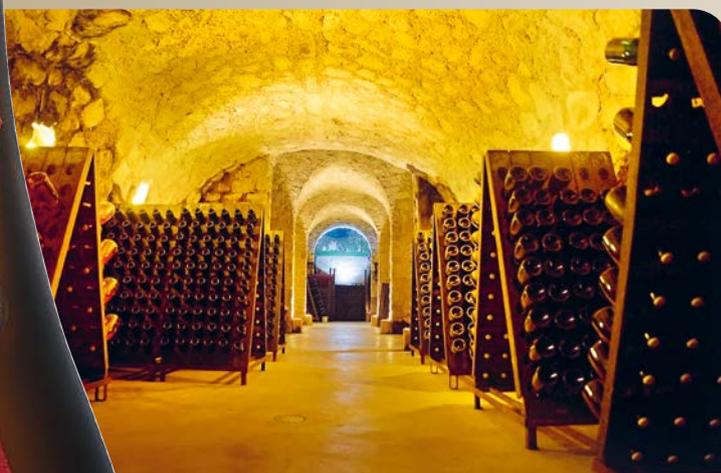
19/20 • jetzt bis 2028 • Art. 248428
75cl CHF 49.50 (statt 55.–)

Jahrhundert-Ja

Jeaunaux-Robin

2008

Les Grands Nots



98.–

20/20 Punkte für den Jahrhundert-Jahrgang 2008!

2008 Les Grands Nots

Champagne AOC • Extra Brut

1/3 Meunier, 1/3 Pinot Noir und 1/3 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**. **Vom Flaggsschiff werden nur gerade 1800 Flaschen hergestellt.**

Schon die Farbe verrät, dass der Champagner 12 Jahre Reifung hinter sich hat. Vom grossen Champagner-Jahrgang 2008 verückt dieser noble Schaumwein mit seiner immer noch jugendlichen Frische und dem ungeheuren Ausdruck von Mineralität. Feinste Hefearomen vermischen sich mit Zitrusfrucht und einem Hauch von Brioche. **Im Antrunk eine schon fast explosive Frische**, verbunden mit edler, feiner und gut haftender Perlage. Gegenüber dem 2007er-Jahrgang wirkt der 2008er noch wesentlich jünger und zeigt auch ausgeprägtere zitrische Aromen. Die lebendige Säure hat bis zum Finale eine prägende Wirkung. Im Abgang nochmals ein mineralisches Feuerwerk der Sonderklasse. **Dieser überwältigende Champagner hat noch ein paar Jahre vor sich, bietet aber bereits jetzt höchsten Trinkgenuss.** (pb)

20/20 • jetzt bis 2040 • Art. 252361
75cl CHF 98.–

Jahrgang 2008

Pierre Paillard

2008

La Grande Récolte



– Quentin Paillard –

76.50

Grosser Jahrgangs-Champagner aus dem Überfliegerjahr 2008.

2008 La Grande Récolte

Champagne AOC Grand Cru Bouzy • Extra Brut

55% Pinot Noir und 45% Chardonnay aus den besten Lagen in Bouzy, reifte 11 Jahre auf der Hefe; Dosage 1,8 g/l (Deg. 12/2019).

Wow, was für ein vielschichtiges und komplexes Bouquet mit delikaten Hefenoten, leicht rauchigen Anklängen, roten Äpfeln und floralen Aromen. Fließt kraftvoll und tänzerisch elegant zugleich über die Zunge und wirkt trotz dem langen Hefelager **unglaublich frisch und lebendig**. Die Frucht bleibt dabei dezent im Hintergrund und lässt den würzigen Noten, der fast kreidigen Struktur und der eleganten Perlage den Vorrang. Mit zunehmender Temperatur kommen vermehrt Toast- und Briochenoten zum Vorschein, die für zusätzliche Cremigkeit und Komplexität sorgen. Bleibt ewig am Gaumen haften und ist trotz seiner Fülle unglaublich präzise und vibrierend mineralisch. **Ein grosser Jahrgangs-Champagner voller Kraft und Finesse, der unbedingt aus einem grossen Glas genossen werden sollte.** (mh)

20/20 • jetzt bis 2030 • Art. 252350

75cl **CHF 76.50** (statt 85.–)

Vincent Couche



Demeter-zertifizierte Spitzen-Champagner.

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.** Sein Betrieb ist **seit 2008 Demeter-zertifiziert**, was äusserst selten ist in der ganzen Champagne.

67.50

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).

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

75cl CHF 67.50 (statt 75.-)



54.-

Champagner-Charme aus mehreren Parzellen.

Sélection Parcelaire

Champagne AOC

Côte des Bar • Brut Nature

65% Pinot Noir und 35% Chardonnay aus drei verschiedenen Parzellen, 12,5% vol. Alkohol.

90/100 Gilbert & Gaillard

Apfelstrudel, Marzipan, roter Apfel und eine ätherische Kräuternote in der Nase, typischer Couche-Stil mit nobler Oxidation. **Am Gaumen superfrisch, fordernd und charmant zugleich,** besitzt eine wundervolle Balance aus Fülle und eleganter Mineralität. Wieder mit einer Apfel- und Mandelnote, auch die Perlage wirkt sehr zart und zurückhaltend, dadurch trinkt sich dieser Champagner fast wie ein Weisswein. Langes, sanft salziges Apfelfinish. **Ein äusserst charaktervoller Schaumwein,** der ohne Dosage abgefüllt wird. Passt perfekt zu gegrilltem Fisch und Austern. (mh)

18+/20 • jetzt bis 2028

Art. 252356

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



67.50

Jahrgangs-Champagner für festliche Momente.

Millésime 2010

Champagne AOC Côte des Bar
75% Pinot Noir, 25% Chardonnay; Grundweine zu 25% im Holz vergoren und ausgebaut, anschliessend 9 Jahre Hefelager. **Nur 7220 Flaschen abgefüllt.**

Frischer, würzig-hefiger Duft nach Quitte, Äpfeln, Zitronenkuchen, hellem Tabak und frischem Teig. Trotz langem Hefelager **phänomenal frisch am Gaumen mit zartem Mousseux**, straffer Säure und frischen Aromen von gelben Äpfeln, kandierter Ananas, etwas Hefe und Toast. **Das macht richtig viel Freude und trinkt sich mit unworfender Harmonie**, alles wirkt wie aus einem Guss und strahlt trotz 9 Jahren Hefelager eine grosse Frische aus. Langer, spannungsvoller Abgang mit salziger Note. **Ein hervorragender Jahrgangs-Champagner für den festlichen Tisch.** (mh)

19/20 • jetzt bis 2030 • Art. 255124
75cl **67.50.–** (statt 75.–)



135.–

20/20! Tischen Sie die grossen Gläser auf.

ADN 2009

Champagne AOC

Côte des Bar • Brut Nature

100% Chardonnay (Jg. 2009) aus den besten Parzellen in Montgueux, die Grundweine wurden in alten Burgunder Barriques vergoren; ohne Zusatz von Schwefel und Dosage, 12% vol. Alkohol.

Bereits in der Nase ein komplexes

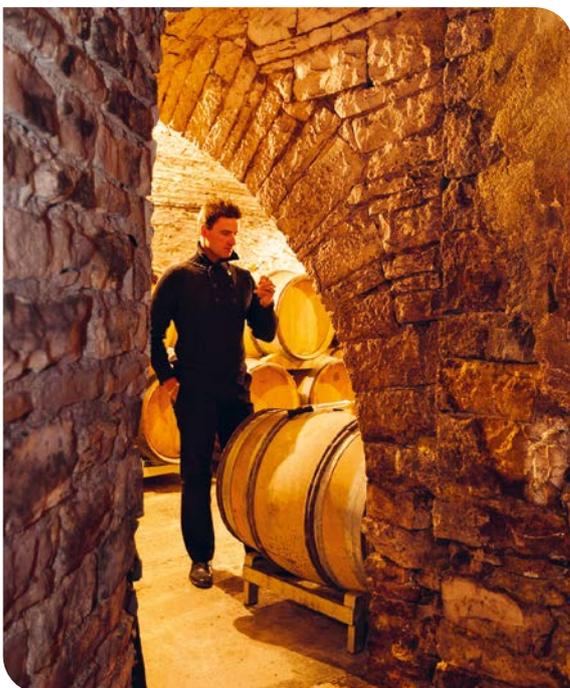
Monument: Apfelschale, kandierte Birne, Curry, Safran und Blätterteig strömen aus dem Glas, das alles ist mit einer noblen Oxidation unterlegt.

Fliessen zart cremig und dennoch federleicht über den Gaumen, die elegante Perlage wirkt dabei absolut unaufdringlich, die Säure hingegen ist enorm straff und lebendig.

Die würzigen und kandierten Fruchtaromen findet man auch im Mund wieder, dazu kommt die Couche-typische Kräuternote und ein mineralischer Kern. Bleibt enorm lange haften und trinkt sich wie ein grosser Weisswein.

Ein Charakter-Champagner, der viel Aufmerksamkeit verlangt. Ein herrlicher Solist, wenn Sie ihn aus einem grossen Glas geniessen. (mh)

20/20 • jetzt bis 2030 • Art. 252358
75cl **CHF 135.–** (statt 150.–)



58.50

Geniale Blanc de Blancs-Rarität: nur 8424 Flaschen produziert.

Chardonnay de Montgueux

Champagne AOC Côte des Bar

100% Chardonnay aus verschiedenen Parzellen in Montgueux mit Kalk- und Silixböden, Grundweine je zur Hälfte aus den Jahren 2011 und 2012, wurden zum Teil in alten Holzfässern ausgebaut; Abfüllung ohne Dosage (Brut Nature). Nur 8424 Flaschen produziert.

91/100 Gilbert & Gaillard

Sehr lebendiges und zugleich **finessenreiches Chardonnay-Bouquet** mit Aromen von eingeleger Zitrone, Ananas und Lindenblüten, dazu etwas gebrannte Mandeln und edle Briochenoten. **Auch am Gaumen sehr elegant** mit viel Zitrusfrucht und delikaten Hefenoten, alles wird von der sehr feinen Perlage und der knackigen Säure hervorragend gestützt. Im Abgang wunderbar frisch, feinfruchtig und mit markanter Mineralität. Eine geniale Blanc de Blancs-Rarität mit **viel Tiefgang und Noblesse.** (mh)

19/20 • jetzt bis 2030 • Art. 248417
75cl **CHF 58.50** (statt 65.–)



Jean Velut



Kleines Bijou-Weingut, grosser Geheimtipp.

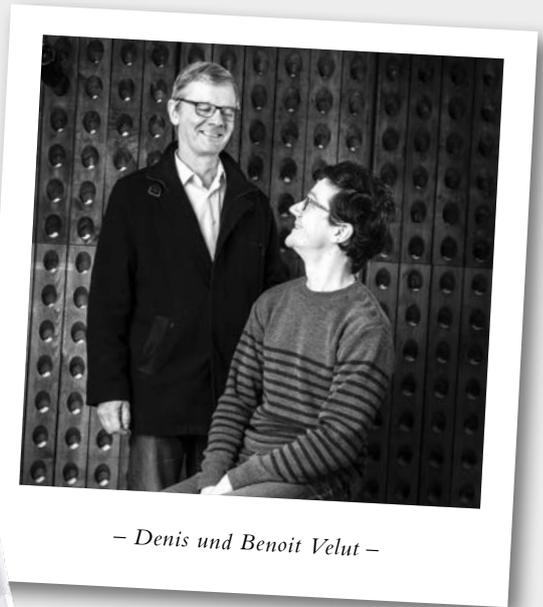
Obwohl auf den ersten Blick etwas unscheinbar, überzeugten uns die charaktervollen Champagner von Vater Denis und Sohn Benoit Velut auf Anhieb **mit ausgezeichneter Qualität und ausgeprägtem Terroir-Charakter**. Das 8 Hektar kleine Bijou-Weingut füllt jährlich nur gerade 35'000 Flaschen ab.

Das kleine Champagner-Dorf Montgueux gilt als «Geheimtipp» der Region und befindet sich etwas südlicher als ein grosser Teil der Champagne. Das heisst, dass auch die Temperaturen während der Reifephase etwas höher sind als in Montagne de Reims und in der Côte des Blancs, womit die Grundweine oftmals etwas reifer und vollmundiger ausfallen. **Die genialen Champagner von Denis und Benoit Velut** sind mit moderater Dosage versehen, sie sind knackig frisch mit grossem Trinkfluss. Das ist auch den **alten Chardonnay-Rebstöcken** zu verdanken, die über 80% der Rebfläche ausmachen und tief in den Kalkböden wurzeln.

Alle Reben werden in Handarbeit mit naturnahen Methoden bewirtschaftet.

Wo immer möglich, wurden um die Weinberge herum Biodiversitäts-Flächen in Form von Hecken und Pflanzen angelegt. Auch geerntet wird selbstverständlich von Hand. Die Grundweine werden anschliessend im Edelstahltank sowie zum Teil in gebrauchten Barriques vergoren. Das Hefelager dauert für die Basisweine rund drei Jahre, für die Jahrgangs- und Einzellagen-Champagner sogar bis zu 8 Jahre(!).

Hier entstehen **eigenständige und saftige Winzer-Champagner mit grosser Klasse**. Wir freuen uns sehr, dass wir Ihnen **die handgefertigten Raritäten** dieses Weinguts anbieten dürfen.



– Denis und Benoit Velut –

63.–

Blanc de Blancs voller Kraft, Klarheit und Finesse.

**NV L'Oubliée
Champagne AOC**

100% Chardonnay; Ausbau der Grundweine in gebrauchten Barriques, 7 Jahre Hefelager, Dosage 4 g/l (Extra Brut).

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 harmonisiert 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 charaktervoller Blanc de Blancs** voller Kraft, Klarheit und animierender Finesse. (mh)

19/20 • jetzt bis 2032 • Art. 255116
75cl CHF 63.– (statt 70.–)

Frankreich
Champagne



40.50

Pure «joie de vivre».
NV 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

Erstaunlich fruchtig im Bouquet, da
strömen vordergründig Birne-, Apfel
und Grapefruitnoten aus dem Glas,
dahinter etwas Lindenblüten, frischer
Teig und zartes Brioche. Cremig und
wunderbar saftig im Antrunk, **das
hat Kraft und schwebt dennoch
elegant und mit viel Frische über
den Gaumen.** Die angenehme
Perlage verleiht diesem Champagner
eine tolle Spannung und viel
Trinkfluss, auch die Dosage ist
wunderbar eingebunden, **alles wirkt
schön aufeinander abgestimmt.**
Im Abgang mit guter Länge, toller
Harmonie und **jederzeit animierend
für den nächsten Schluck.** (mh)

18/20 • jetzt bis 2027 • Art. 255114
75cl CHF 40.50 (statt 45.–)



54.–

**Dieser Jahrgangs-Champagner
zeugt von Höchstqualität.**

2010 Témoinage
Champagne AOC

100% Chardonnay, die Trauben
stammen aus drei verschiedenen
Parzellen; 8 Jahre Hefelager,
Dosage 4 g/l (Extra Brut).

Dieser **grossartige Jahrgangs-
Champagner** zeigt im Bouquet eine
wunderschöne Reife und besitzt
dennoch eine geniale Frische. Duftet
komplex nach Bratapfel, Zitronenschale,
getrockneter Ananas, Toast und
Rauchmandeln. **Wirkt im Mund
überhaupt nicht üppig, sondern
ist ungemein straff und kernig,** die
Säure zieht sich wie eine Linie durch
den Gaumen und bringt das kalkige
Terroir in Form von steiniger Mineralität
raffiniert zum Vorschein. **Super-
feines Mousseux** verleiht dem
Champagner einen noblen, weinigen
Charakter, dafür sorgt auch die tolle
Balance aus schöner Reife, würzigem
Brioche und kühler Frische. Enorm
langes, elegantes Finale mit einem
Touch Salz-Caramel. **Ein puristischer
und enorm eigenständiger
Jahrgangs-Champagner der
Sonderklasse.** (mh)

19/20 • jetzt bis 2030 • Art. 255115
75cl CHF 54.– (statt 60.–)

Pierre Paillard

Spitzenklasse mit «Grand Cru»-Auszeichnung.

Die beiden Brüder **Benoit 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 angebaut. So entstehen hier **Champagner für Kenner und Liebhaberinnen von komplexen, anspruchsvollen Schaumweinen**.



– Familie Paillard –

45.–

Einige Flaschen gehören immer in Keller und Kühlschrank.

Les Parcelles

Champagne AOC

Grand Cru Bouzy • Extra Brut

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay; Basiswein aus dem Jahrgang 2017 (70%), Reserveweine aus den Jahren 2014, 2015 und 2016, Dosage 1g/l.

92/100 Robert Parker

Absolut nobel im Duft mit vordergründigen Hefenoten, dezent oxidativem Touch und fruchtigen Aromen nach Quitte und reifer Grapefruit. **Am Gaumen dicht und straff zugleich, mit feiner Perlage, vitaler Säure und vibrierender Struktur.** Endet lang mit unglaublich viel Vorfreude auf den nächsten Schluck. **Ein köstlicher und edler Champagner für fast alle Gelegenheiten.** Ideal zum Apéro, zu Austern und gegrilltem Fisch. (mh)

18/20 • jetzt bis 2025 • Art. 248423
75cl **CHF 45.–** (statt 50.–)



– Antoine Paillard mit Pirmin Bilger –

Frankreich
Champagne



54.–

Für prickelnde Genussmomente beim Essen.

**Les Terres Roses
Champagne AOC
Grand Cru Bouzy • Extra Brut**

65% Chardonnay, 28% Pinot Noir und 7% Bouzy Rouge (Rotwein, Pinot Noir); Dosage 1,8 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 2026 • Art. 248424
75cl CHF 54.– (statt 60.–)

63.–

Einzellagen-Champagner aus 100% Pinot Noir.

**2015 Les Maillerettes
Grand Cru Blanc de Noirs
Extra Brut**

100% Pinot Noir; aus einer Einzellage, die Reben wurden 1970 gepflanzt; Dosage 1,8 g/l.

Ungemein nobel im Duft, strahlt viel Ruhe aus und besitzt nebst feinsten Pinot-Frucht, die an Pflaumen und Quitten erinnert, auch feine Kräuter- und Hefenoten – ein köstliches Bouquet zum Eintauchen. **Besticht am Gaumen mit perfekter Balance aus zartem Schmelz, nobler Eleganz und grossartiger Frische.** Die dezente dunkelbeerige Frucht wird dabei von einer zarten Perlage, einer feinen Mineralität und einem animierenden Säuregerüst gestützt. Hier ist alles wie aus einem Guss, absolut delikats und tänzerisch elegant. **Ein genialer Blanc de Noirs für besondere Momente.** (mh)

19/20 • jetzt bis 2031 • Art. 252351
75cl CHF 63.– (statt 70.–)



Franck Pascal

Mineralische Champagner-Raritäten.

Hier entstehen richtige Champagner-Raritäten für absolute Liebhaberinnen und Liebhaber von straffen, mineralischen Schaumweinen. Franck Pascal und seine Frau Isabelle besitzen gerade mal vier Hektar Rebberge im Vallée de la Marne, dem westlichen Teil der Champagne, die gebietstypisch hauptsächlich mit Pinot Noir und Pinot Meunier bestockt sind. Die



67.50

Was für eine Perle von einem Rosé-Champagner!

2012 Tolérance Rosé

Champagne AOC

Vallée de la Marne • Extra Brut

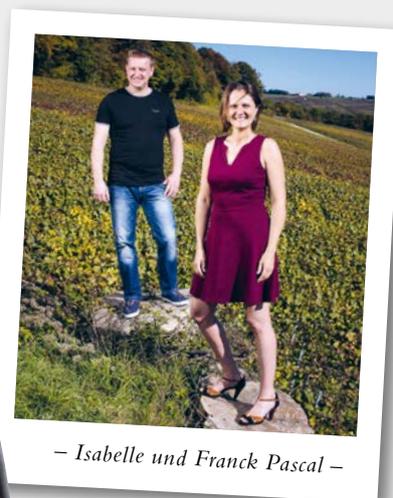
74% Pinot Meunier, 16% Pinot Noir und 10% Chardonnay; Dosage 4 g/l.

Irre komplexes und eigenständiges Bouquet nach reifen Himbeeren, Hagebutte, Boskop-Äpfeln, Butter und Weissbrot. Die 4 g Dosage verleihen zwar ein leicht cremiges Mundgefühl, doch durch das straffe Säuregerüst und die feine Perlage wirkt dieser **Rosé-Champagner ungemein kompakt und puristisch**. Zeigt auch am Gaumen wieder eine dezente Rotbeerigkeit, dicht verwoben mit zurückhaltenden Hefenoten und einem langen, mineralischen Abgang. **Ein äusserst trinkfreudiger und vielschichtiger Rosé, den sie unbedingt probieren sollten!** Ein perfekter Begleiter zu einem leichten Abendessen. (mh)

19/20 • jetzt bis 2028 • Art. 252345
75cl **CHF 67.50** (statt 75.–)



beiden sind **extrem naturverbunden und bewirtschaften ihre Weinberge schon seit einigen Jahren nach biodynamischen Richtlinien**. Dazu gehört auch, nur mit minimaler oder teilweise gar keiner Zugabe von Schwefel und Dosage zu arbeiten. Dadurch zeigen die Schaumweine stets ihre Herkunft und besitzen einen puristischen Charakter. **Ein absolutes Juwel im grossen Angebot der Champagne.**



– Isabelle und Franck Pascal –

54.–

Puristische Champagner-Kunst.

Reliance

Champagne AOC

Vallée de la Marne • Brut Nature

57% Pinot Noir, 31% Pinot Noir und 12% Chardonnay.

Würziger und hefiger Duft mit zarter Aprikosenfrucht, komplexes Bouquet zum Schnüffeln und Entdecken. **Ungemein puristisch und geradlinig am Gaumen mit tänzerischem Säurespiel, harmonischer Perlage sowie fein verwobenen Toast- und Cassisnoten.** Dieser charaktervolle Top-Champagner wird ganz ohne Dosage abgefüllt und bereitet enormes Trinkvergnügen. Ideal zu Seafood und hellem Fleisch. (mh)

18+/20 • jetzt bis 2026 • Art. 249396
75cl **CHF 54.–** (statt 60.–)

Frankreich Champagne



95.–

Ein beeindruckendes Meisterwerk.

**2009 Quinte-Essence
Champagne AOC Vallée
de la Marne • Extra-Brut**

70% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir

Im enorm vielschichtigen Bouquet entdeckt man immer wieder neue Aromen. Dabei verschmelzen die Toastnoten vom langen Ausbau auf der Hefe wunderbar mit den Fruchtaromen nach Pflaumen und Mirabellen sowie einem dezent oxidativen Touch. **Zeigt auch am Gaumen viele Facetten und einen ganz zarten Schmelz, bleibt aber stets elegant, frisch und mineralisch.** Hier wird die mächtige Struktur vom warmen Jahrgang perfekt mit der präzisen Perlage, der noblen Cremigkeit und der glockenklaren Frische vereint. **Einer der vollkommensten Champagner von Franck Pascal,** grosses Reifepotenzial – ein kleines Meisterwerk! Passt wunderbar zu Fisch- und Fleischgerichten mit hellen Saucen. (mh)

19+/20 • jetzt bis 2035 • Art. 250445
75cl **CHF 95.–** (statt 105.–)



170.–

**Rarität der Sonderklasse,
nur 660 Flaschen!**

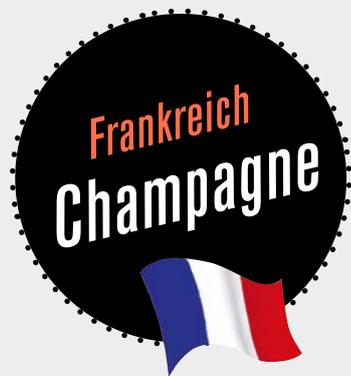
**2011 Sérénité
Champagne AOC
Brut Nature**

50% Meunier, 50% Chardonnay

Helles Goldgelb. **Die Suche nach der Vollendung.** Hoch mineralisch, etwas verschlossen und noch sehr jung. Straffer Gaumen, rauchig, feinfuchtig und tief. Die Gesamterscheinung macht den Unterschied. Man muss noch etwas warten bis er sein wahres Gesicht zeigt. Enorm straffer mineralischer Gaumen. Gesamtproduktion **nur gerade 660 Flaschen!** Ohne Schwefelzusatz gefüllt. (pt)

20/20 • jetzt bis 2039 • Art. 248432
75cl **CHF 170.–** (statt 190.–)

Louis Roederer



Grosser Name, grosse Champagner.

Bereits Mitte des 19. Jahrhunderts kaufte Louis Roederer, entgegen den damaligen Gepflogenheiten, ausgewählte Flächen auf den Böden der Grands Crus der Champagne. Das ist heute auch für die siebte Generation der Familie Roederer noch die Basis. Mehr als drei 3 Mio. Flaschen verlassen jährlich das Haus. Die Qualitäten überzeugen ohne Ausnahme. **Flaggschiff des Hauses ist unbestritten der Roederer Cristal**, die erste und älteste, heute weltweit begehrte und gesuchte Prestige-Cuvée der Champagne.



64.80

Verführerischer Rosé, passt immer und überall.

**Rosé Vintage 2014
Champagne AOC**

63% Pinot Noir, 37% Chardonnay;
Ausbau von 20% der Grundweine im Holz,
48 Monate auf der Hefe, Dosage 8 g/l.

94/100 Robert Parker

Herrliches Bouquet nach reifer Birne, Himbeere und Blütenhonig, gepaart mit einem Hauch weissen Blüten, Toast und Brioche. **Warmherziger, mittelkräftiger Gaumen** mit wunderbarer Balance aus Tiefe, Schmelz und genialer Frische. Die Perlage ist enorm zart und sorgt zusammen mit der frischen Säure für eine trinkanimierende Eleganz. **Im Abgang komplex, mit grosser Harmonie und mineralischer Note.** Ein verführerischer Rosé für viele Gelegenheiten. (mh)

19/20 • jetzt bis 2029 • Art. 252438
75cl **CHF 64.80** (statt 72.–)



209.–

Das Renommee-Meisterwerk von Roederer.

2012 Cristal

Champagne AOC • Brut

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay;
20% Ausbau im Holz.

**97+/100 Robert Parker –
98/100 James Suckling**

Ein Erlebnis der besonderen Art, weltweit begehrt und gesucht.

20/20 • jetzt bis 2045
Art. 252437
75cl **CHF 209.–**



46.80

Exklusive Top-Assemblage aus sieben Jahrgängen.

**Collection 242
Champagne AOC**

42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Pinot Meunier; die 242. Assemblage mit 54% Grundwein aus dem Jahrgang 2017 und Reserveweinen von 2009, 2011, 2013, 2014, 2015 und 2016.

93+/100 Robert Parker

Enorm frisches Bouquet nach reifen Äpfeln, weissem Pfirsich und Nektarinen, dazu etwas rauchige Nuancen, Brotteig, Brioche und Marzipan. **Finessenreicher Auftakt mit verführerischer Cremigkeit, animierender Frische und feiner Perlage.** Zeigt am Gaumen eine schöne Eleganz mit samtigem Mundgefühl, reifen Zitrusfrüchten, würzigen Noten und etwas Teig. **Langer Abgang mit wunderbarer Harmonie aus Fülle und Frische.** (mh)

18+/20 • jetzt bis 2027 • Art. 254744
75cl **CHF 46.80**

Wissenswerte Fakten zur AOC Champagne.

Champagner zu geniessen, ist das eine. Über Champagner auch ein bisschen Bescheid zu wissen, ist das andere. Darum informieren wir Sie hier über Region, Klima, Böden, Traubensorten und Herstellung von hochwertigem Champagner.

Regionen der Champagne:

Montagne de Reims: Hier spielt der Pinot Noir die erste Geige.

Côte de Blancs: Ein Terroir wie geschaffen für den Chardonnay.

Vallée de la Marne: Für Meunier hochgeschätzt, findet hier seine beste Ausprägung.

Aube: Im südlichsten Zipfel wird viel Pinot Noir angebaut und Meunier.

Côte de Sézannes: Chardonnay-Gebiet.

Klima:

Die Champagne ist **eine der nördlichsten Weinregionen der Welt**. Darum herrscht hier ein kühles, vom Atlantik geprägtes Klima. Frost, häufig Regen und Probleme mit der Reife der Trauben treten nach wie vor auf.

Böden:

Der Hauptanteil in den Böden ist Micraster Kalk, bestehend aus versteinerten Seeigeln. Wobei er sich stark unterscheiden kann.

Die beste Form findet man in der Côte de Blancs, den sogenannten Belemnite Kalk.

Das ist ein Sedimentgestein aus versteinerten Nautilussen. Diese extrem «kühlen» Böden ermöglichen eine sehr hohe Säure in den Grundweinen, was entscheidend ist für die weitere Verarbeitung.

Traubensorten:

Die drei wichtigsten Sorten sind:

Pinot Noir, verantwortlich für Dichte, Struktur und Körper.

Chardonnay, verantwortlich für Eleganz und Reifepotenzial.

Meunier (Pinot Meunier), verantwortlich für fruchtige Aromen und Zugänglichkeit.

Zudem sind in gewissen Zonen Pinot Blanc, Arbane, Pinot Gris und Petit Meslier erlaubt. Allerdings sind nur gerade 0.3% der Fläche mit diesen Sorten bestockt.

Méthode Champenoise:

Die Flaschengärung oder Prise de Mousse, der entscheidende Unterschied zu Stillweinen, macht aus den eher unspektakulären Grundweinen ein Getränk mit kaum zu übertreffender Eleganz und Finesse. Die Zugabe (Liqueur de Tirage) von Zucker und Hefe verursacht **eine zweite Gärung in der Flasche, die etwa 8 Wochen dauert**. Danach beginnt die Autolyse, die vollständige Zersetzung der Hefezellen. Je länger dieser Prozess dauert, desto komplexer wird der Wein. Ein extremes Beispiel ist der 1999 von Vincent Couche, der 19 Jahre (sur Latte) auf der Hefe lag.

Begriffe:

Blanc des blancs	aus Chardonnay
Blanc de noirs	aus Rotweinreben
Cuvée	Verschnitt (ist fast jeder Champagner)
Vintage	Champagner aus einem einzigen Jahrgang
Non-vintage (NV)	Verschnitt von Jahrgängen
Réserve	oft verwendet, ohne offizielle Bedeutung

Süssegrade (Restzuckerspiegel in g/l)

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



Cava Guilera

Spanien
Cava



Schaumwein-Perlen zu genüsslichen Preisen.

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.**



19.80

Wunderbarer Cava für Festtage, Geburtstage und Alltage.

Guilera Red Xarel•la 2014

Gran Reserva

DO Cava (Katalonien)

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

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
75cl **CHF 19.80** (statt 22.–)



Tipp

23.40

Charakter-Cava aus 100% Xarel•lo.

2012 Guilera Green Xarel•lo, 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

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.–)

Guilera

49.50

Top-Cava mit der Noblesse eines Spitzen-Champagners.

2006 Guilera 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.

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
75cl **CHF 49.50** (statt 55.–)

Gran Sello



13.50

Verführung in Rosé.

Cava Brut Rose
DO Cava
 100% Trepat, mindestens
 12 Monate Flaschenreife.

Blasses Lachsrosa mit orangen Reflexen. Seine feine Perlage ist mundfüllend und am Gaumen cremig. Der Geschmack erinnert an reife Aprikosen, weisse Blüten und Mandeln, ist stets präsent, aber nie aufdringlich. Erfrischende Bitternote im Abgang.

Dieser wunderbar knackige Cava eignet sich hervorragend als Aperitif oder als Begleiter von Sommersalaten mit Ziegenkäse sowie Meeresfrüchten.

16+/20 • jetzt bis 2025 • Art. 250820
 75cl **CHF 13.50** (statt 15.–)



13.50

Für prickelnde Momente.

Cava Brut Selección
DO Cava
 30% Xarel, 30% Paredada,
 30% Macabeo, 10% Chardonnay

Strahlendes Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Perfekt aufsteigende Perlage. **Ein Bouquet voller fruchtiger Aromen**, gereifter Apfel, Steinobst und Holunderblüte. Dazu Nuancen von geröstetem Brot und Biskuit. Am Gaumen wiederum reifer Apfel, aber auch Brioche, Aprikosen und Mandeln. Schön anhaltende, präzise Mousse, mittelkräftiger Körper und angenehm saftige Fruchtsäure.

16+/20 • jetzt bis 2025 • Art. 250821
 75cl **CHF 13.50** (statt 15.–)

Vadio Wines



22.50

Der Sparkling-Star zu Fischgerichten.

Vadio Espumante Branco
Bairrada DOC • Brut
 Bical, Baga, Cercial

Würziges und leicht nussiges Bouquet, dahinter reife Ananas, Salbei und buttrige Noten, duftet sehr eigenständig und animierend. **Frischer Gaumenauftritt mit lebendigem Säurespiel**, feiner Perlage und angenehm cremigem Mundgefühl. Dazu wieder das charmante Aromenspiel aus Ananas, harziger Note und etwas hellem Teig vom Hefelager. Im Abgang mit guter Länge, würzigem Touch und wunderbar eingebetteter Dosage. **Ein eigenständiger Schaumwein und zugleich ein hervorragender Begleiter zu rohem Fisch.** (mh)

17+/20 • jetzt bis 2026 • Art. 252669
 75cl **CHF 22.50** (statt 25.–)



22.50

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 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)

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

Wissenswerte Fakten zur 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.

Traubensorten:

Parellada, verantwortlich für Säure und florale Aromen.

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

Macabeo, 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.

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.

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.

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 (Trepata, Garnacha, Monastrell und Pinot Noir)



A-Nobis



Prickelnde Hochgenüsse aus dem Burgenland.

Prickelnde Hochgenüsse. 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. Bisher war Norbert gemeinsam mit seinem Bruder Peter tätig. Seit 2018 fokussiert er sich nun neu. Zusammen mit seiner Frau Birgit gründete er das Sektweingut A-Nobis (lat.«von uns»). Seine Erfahrung und sein riesiges Wissen bilden das Fundament seines neuen kleinen Reichs. In Zurndorf im Burgenland liegt die neue Kellerei. Der Neubau wurde als «Green Building» mit einer innovativen, kühlenden, begrünten Fassade wegweisend konstruiert.

Die Sekte von Norbert sorgen unter Kennerinnen und Liebhabern hochwertiger Schaumweine ab 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. Alle Sekte werden nach der traditionellen Flaschengärmethode produziert. Die Flaschenlagerung auf der Hefe findet im neuen Keller unter idealen Bedingungen statt. In allen Produkten ist die hohe, homogene Qualität beeindruckend. Die Dosage ist bewusst tief angesetzt, dadurch wirken die Schaumweine straff und harmonisch.



– Birgit und Norbert Szigeti –

19.80

Grossartiger Sorten-Sekt.
2018 Grüner Veltliner Schaumwein • Brut
Grüner Veltliner
Flaschengärung und Lagerung während rund 18 Monaten auf der Hefe. Dosage 6 g/l.
A la carte 91/100

Der Jahrgangssekt besticht mit hellem Strohgelt. Feine, gleichmässige Perlage. Im Duft faszinierend und unbeschwert. Frischfruchtig und würzig mit typischem Grünen-Veltliner-Pfeffer, Grapefruit und Minze. **Am Gaumen trocken und knackig.** Die frische, angenehme Säure ist herrlich integriert und stützt die klaren, fruchtigen Komponenten bis in den Abgang. Die Kohlensäure ist erfrischend und belebend mit viel Eleganz. **Ein edler Schaumwein mit herrlicher Frucht.** Weitere Prämierungen: Gold Weinprämierung Burgenland, Gold AWC Vienna 2020. (mu)

18/20 • jetzt bis 2023 • Art. 253317
75cl **CHF 19.80** (statt 22.–)

Österreich
Burgenland



22.50

Geniale Entdeckung, ganz grosser Jahrgangssekt.

2018 Cuvée 1217 Blanc de Noirs Schaumwein • 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. **Fallstaff 92/100**

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 Jahrgangssekt.** Weitere Prämierungen: Gold Weinprämierung Burgenland. (mu)

18+/20 • jetzt bis 2026 • Art. 253315
75cl **CHF 22.50** (statt 25.–)



22.50

Der österreichische Schaumwein-Geheimtipp.

2018 Cuvée 1217 Schaumwein Extra Brut

Chardonnay, St. Laurent, Blaufränkisch Grundweinausbau während 6 Monaten im Edelstahltank und im grossen Eichenfass. Zweite Gärung in der Flasche, Hefelager 24–48 Monate. Dosage 3 g/l. **Fallstaff 93/100**

Die Zahl 1217 steht für die erste urkundliche Erwähnung von Gols sowie für klare Herkunft und kompromisslose Qualität. Brillantes Strohgelb mit gleichmässiger, harmonischer Perlage. Komplexes Bouquet mit frischen Aromen nach Zitrusfrüchten, Lindenblüte, reifem Kernobst und ätherischen Aromen von Orangenzesten. Fortlaufend entwickeln sich die Aromen weiter. Am Gaumen trocken und straff mit viel Kraft und Grösse. Der Körper wirkt athletisch und langanhaltend. **Jeder Schluck animiert zu einem weiteren. Die Cuvée 1217 ist ein Geheimtipp für Liebhaberinnen und Liebhaber von Schaumweinen.** Weitere Prämierungen: 92+/100 A la Carte, Gold AWC Vienna 2020. (mu)

18+/20 • jetzt bis 2026 • Art. 253316
75cl **CHF 22.50** (statt 25.–)

Schlossgut Diel



Deutsche Schaumweine der Superlative.



Im Bereich der Sekte ist das Weingut Diel unserer Meinung nach sogar noch vor Raumland **Deutschlands Nummer 1!** Nur Diel bewegt sich so sicher und beständig auf Champagner-Niveau.

Max Gerstl und Pirmin Bilger auf Weinprobe mit Caroline Diel.



58.50

Einer der besten Schaumweine Deutschlands.

**2009 Cuvée MO
Brut nature**

Eine **herausragende Cuvée aus Pinot Noir und Pinot Blanc.** Der Wein wurde vinifiziert im Barrique. Überwiegend gebrauchtes Holz. Dann 92 Monate auf der Hefe in der Flasche.

Wirkt in der Nase herrlich fruchtig mit wunderschönen Reifetönen. Leichte Cassis- und Preiselbeer-Noten, dazu kommen eine herrliche Aromatik nach Quitte und andere zart gelbfruchtige Noten. **Der Gaumen ist sehr edel und nobel, zeigt sich herrlich fruchtig und frisch** mit einer guten Länge. Lobenberg: Auf jeden Fall gehört der zur allerersten Reihe der Sekte Deutschlands.

19+/20 • jetzt bis 2040
Art. 248497
75cl **CHF 58.50** (statt 65.–)



32.40

**Herrlicher Jahrgangssekt.
2013 Riesling Réserve
Extra Brut**

Schonende Kelterung ganzer Trauben. Spontane Vergärung und mehrmonatige Lagerung mit Naturhefen in Edelstahl-tanks. Nach Filtration und Zusatz der Fülldosage erfolgt die zweite Gärung in der Flasche. Durch eine mindestens 65 Monate dauernde Lagerung auf der Gärhefe entsteht eine superfeine Perlage. Geringe Versanddosage.

Feinste und edle Hefenoten verbinden sich mit einer unverkennbaren Riesling-Aromatik. Zitrone, Aprikose und Pfirsich in delikatem Zusammenspiel mit mineralischen Aromen. **Das Bouquet ist total auf Feinheit aufgebaut und verleiht dem Sekt seinen noblen Charakter.** Die herrliche Säure in Verbindung mit einer zarten, aber dauerhaften Perlage gibt dem Schaumwein die unwiderstehliche Frische und Energie. **Sehr langer Abgang mit würzigen und vor allem mineralischen Noten. Ein edler Schaumwein mit wunderschönem Riesling-Charakter.** (pb)

19/20 • jetzt bis 2035
Art. 251989
75cl **CHF 32.40** (statt 36.–)

45.–

Wunderbare Reife.

**2009 Goldloch Riesling Sekt
Brut nature**

Schonende Kelterung der ganzen Trauben. Spontane Vergärung und mehrmonatige Lagerung mit Naturhefen in traditionellen Stückfässern aus heimischen Eichenwäldern. Nach Filtration und Zusatz der Fülldosage erfolgt die zweite Gärung in der Flasche. Durch eine mindestens 111 Monate dauernde Lagerung auf der Gärhefe entsteht eine superfeine Perlage. Beim Degorgieren wurde keinerlei Zucker zugesetzt!

Wow, dieser himmlische Duft, dieses edle Parfum. Hier kommen nur ganz zarte Hefenoten zum Vorschein, es ist vor allem ein Bouquet von reifen Riesling-Aromen. Nebst erfrischenden Zitrusnoten reife Aromen nach Aprikose, Pfirsich und Apfel. Auch noble, florale Nuancen und tiefgründige, mineralische Noten begleiten dieses strahlende Duftbild. **Am Gaumen sinnlich feine Perlage, die perfekt zur himmlischen Aromatik passt.** Äusserst komplex, die totale Feinheit in allen Belangen. **Ein ganz grosses Erlebnis.** (pb)

20/20 • jetzt bis 2040 • Art. 251964
75cl **CHF 45.–** (statt 50.–)



Weingut Von Winning



26.–

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.–)



Weingut Friedrich Becker

Kompromisslos, auch bei den Sekten.

Friedrich Becker: «Wie in der Champagne benutzen auch wir zur Erzeugung die klassische Methode der Flaschengärung. Dafür verwenden wir ausschliesslich Burgundersorten: Pinot Meunier, Pinot Noir, Auxerrois und Chardonnay. Bei der Zusammensetzung verfahren wir ganz nach unserem Geschmack.

Die hohe Klasse der mit vielen Auszeichnungen bedachten Sekte hat ihren Ausgang beim eigens selektierten Lesegut und dem langjährigen Hefelager (bis zu 10 Jahren) auf der Flasche.»



– Vater und Sohn Becker –

29.70

Salomé ist immer wieder Everybody's Darling.

2009 Cuvée Salomé

Degorgiert im August 2015

Die Chardonnay-, Pinot Blanc- und Auxerrois-Trauben wurden sorgsam von Hand selektiert, entrappt und im Ganzen gepresst. Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau erfolgten in grossen Eichenholzfässern. Nach 6-monatigem Hefelager der Erstgärung kam die Abfüllung zur traditionellen zweiten Gärung in die Flaschen. **Nach 6-jähriger Flaschenreife erfolgte die Abtrennung der Hefe, das sogenannte «Degorgieren»,** im August 2015.

Herrlich frischer Duft nach reifen gelben Früchten. Butterige Brioche und Hefe-Nuancen. Danach sehr tiefgründiger Duft mit zarten mineralischen Komponenten. **Am Gaumen zeigt er sich sehr harmonisch mit einer lebendigen Perlage,** gut strukturiert, mit einer belebenden Säure. Die Frische wird von einer angenehmen Süsse (5,7 g Restzucker) begleitet und macht ihn zum Everybody's Darling.

18/20 • jetzt bis 2035 • Art. 248433
75cl **CHF 29.70** (statt 33.–)

Deutschland
Pfalz



27.–

Grosser Chardonnay-Schaumwein.

Cuvée Salomé

Degorgiert im September 2019

Aus besten Chardonnay-Trauben. Ausbau im Holzfass. Traditionelle Flaschengärung. 4 Jahre Hefelager. Degorgiert im September 2019. 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 Extraktssüße. **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.–)



29.70

**Absolut entzückend:
Salomé in Rosé.**

Cuvée Salomé Rosé

Aus besten Burgunder-Trauben. Ausbau im Holzfass. Traditionelle Flaschengärung. 8 Jahre Hefelager. Degorgiert im März 2020.

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. **Grandios.** (pb)

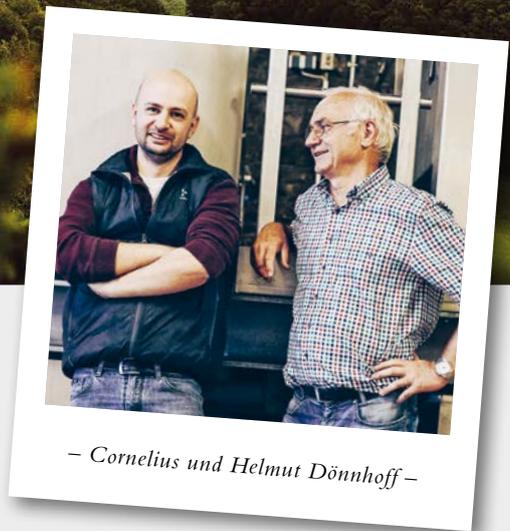
19/20 • jetzt bis 2035
Art. 251796
75cl **CHF 29.70** (statt 33.–)

Dönnhoff

Grosser Schaumwein von Einzellage
Roxheimer Höllenpfad.



Tipp



– Cornelius und Helmut Dönnhoff –

43.20

Dönnhoff-Sekt voller Frucht und Frische.

2015 Pinot Brut Sekt

Ausbau: 50 Monate Flaschengärung (auf der Hefe);
vergärt im Stückfass und kommt dann in den Edelstahl.

Herrlich frische Frucht mit gelb und rotfruchtigen Aromen.
Tolle Hefenoten, leicht getoastetes Brot. Wunderschöne,
feine, aber präzise Perlage mit guter Haftung und Länge.
Am Gaumen reife gelbe Frucht mit zarten rotbeerigen
Nuancen. **Was für eine rassige Säure, die sich in der
unglaublichen Frische widerspiegelt.** Zum Schluss wird
man mit einem betörenden mineralischen Finale verwöhnt.

19/20 • jetzt bis 2030 • Art. 251852
75cl **CHF 43.20** (statt 48.–)



Nani Rizzi

Seit über 100 Jahren dem Weinbau verpflichtet.



14.50

Höchstes Prosecco-Vergnügen.

Prosecco Brut Riserva DOCG

Strohgelb mit silbernen Reflexen. Schöner, fruchtiger Auftakt. Aromen von grünem Apfel, Limetten, gelbem Pfirsich und frischen Stachelbeeren. Leichte florale Anflüge, die an Akazienblüten erinnern. Ein Hauch von kalkiger Mineralik begleitet das frische Fruchtbündel. Am Gaumen zeigt er sich trocken mit deutlich fruchtigen Noten. Trinkfreudig und verspielt. Tolle Apfel- und Zitronenaromen, gut stützende Säure mit schönem Schmelz. **Der Prosecco endet frisch mit belebender Wirkung, man möchte gleich ein zweites Glas trinken.** Er eignet sich sehr gut als Apéro oder zu leichten Vorspeisen.

17/20 • jetzt bis 2020 • Art. 240988
75cl **CHF 14.50** (statt 16.–)



Prosecco Angelo



Der allererste Rosé-Prosecco!

Angelo • Prosecco DOC Rosé Brut Millesimato 2020

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

Prosecco ist der weltweit meistverkaufte Schaumwein – mit über 500 Mio. Flaschen pro Jahr! Mit der Ernte 2019 durften vom Weingesetz her neben Glera- erstmals auch Pinot-Nero-Trauben (max. 15%) verwendet werden.

Brillantes Rosa mit anhaltender, feiner Perlage. Frisches, blumiges Bouquet mit dezenten Erdbeer- Nuancen. **Im Gaumen faszinierend animierend, erfrischend, knackig mit cremiger Perlage und fruchtigen Noten,** sehr lang anhaltend. Herkunftsgebiet und Typizität vom Prosecco Rosé sind sofort erkennbar. **Diese Rosé-Perle passt perfekt zu jedem Anlass,** zum Apéro mit feinen Häppchen genauso gut wie zu «Primi Piatti» mit Fisch oder Gemüse. Besonderer Tipp: unbedingt zur Lieblings-Pizza probieren!

jetzt bis 2022 • Art. 254211
75cl **CHF 14.90** (statt 17.50)



14.90

Geschmeidige Perlage.

Angelo • Extra Dry Prosecco DOC

Lebhaftes Strohgelb mit feiner Perlage, in der Nase herrlich fruchtig, mit Noten von reifen Äpfeln abgerundet mit Zitrusfrüchten und blumigen Nuancen.

Der Gaumen frisch und geschmeidig, wiederum schöne Zitrusnoten, lange anhaltend, angenehm lebhaft.

Der Prosecco Extra Dry «Angelo» kommt aus den Weinbergen, die sich im hügeligen und historischem Produktionsgebiet zwischen Conegliano und Valdobbiadene erstrecken. Prosecco (Traubensorte Glera) wird hier seit mindestens zwei Jahrhunderten angebaut, obwohl einige Historiker den Ursprung auf die Römerzeit zurückführen. Die Gärung erfolgt bei einer Temperatur von 13°C und schafft eine sehr angenehme und geschmeidige, feine Perlage. Der Prosecco «Angelo» ist vegan zertifiziert.

jetzt bis 2022 • Art. 249022
75cl **CHF 14.90** (statt 17.50)



14.90

Castello Bonomi



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!



85.–

Einer der besten Schaumweine Italiens.

2006 Cuvée Lucrezia Etichetta Nera Franciacorta DOCG

100% Pinot Noir; Grundweine 8 Monate in französischen gebrauchten Barriques, 72 Monate Flaschenlagerung auf der Feinhefe.

5/5 Grappoli Bibenda

Aromen von kandierten Früchten, reifer Zitrone, Akazienhonig. Feinstes Toastbrot, dezente begleitet von vollreifen Himbeeren und Weichselkirschen. Beeindruckende Mineralität. Ein traumhaftes Nasenbild. **Am Gaumen besticht die Cuvée Lucrezia mit hoch eleganter Perlage, harmonischer Säure und perfekter Balance.** Hoch komplex und anhaltend mit Schmelz und unendlicher Länge. (pt)

19+/20 • jetzt bis 2028
Art. 245802 • 75cl **CHF 85.–**



23.–

Unheimlich trinkfreudiger Franciacorta zum Genusspreis.

2014 CruPerdu Brut Millesimato Franciacorta DOCG

Der Grundwein wurde zum Teil im Edeltahltank und zum Teil in Holzfässern vergoren, danach 60 Monate Hefelager auf der Flasche.

Dieser **animierende Franciacorta** aus dem kühlen Jahrgang 2014 ist eine Spur frischer als sein Vorgänger und duftet nach gelbem Apfel, Quitte, weissen Blüten, Safran und heller Brotkruste. **Sehr trinkfreudig am Gaumen mit zarter Perlage und knackiger Säure, wirkt quicklebendig und besitzt eine Bonomitypische Eleganz.** Dabei treffen Aromen von reifen Zitrusfrüchten auf edle Briochenoten, da steckt viel Harmonie drin. **Langes Finale mit herrlicher Frische.** Der CruPerdu 2014 eignet sich hervorragend als Begleiter zum Apéro oder zu leichten Fischgerichten. (mh)

18+/20 • jetzt bis 2026 • Art. 254888
75cl **CHF 23.–** (statt 26.–)



29.–

Überraschend subtiler Franciacorta.

Brut Rosé

Franciacorta DOCG

Pinot Noir; 36 Monate auf der Hefe in der Flasche.

93/100 Gilbert & Gaillard

Mittleres Lachsrosa. Frischer Auftakt. Fruchtige Aromen nach roten Kirschen, frischen Erdbeeren, Johannisbeeren, untermalt von subtilen Noten nach Brioche und geröstetem Brot. Trockener, eleganter Gaumen. Mit 6 g/l Dosage entspricht er einem Extra Brut. Wieder rotbeerige Aromen, tolle Perlage und leicht mineralische Anflüge. **Mittelkräftiger Abgang mit viel Trinkfluss und Frische.** (pt)

18/20 • jetzt bis 2025 • Art. 248610
75cl CHF 29.– (statt 32.–)



28.80

Leichtfüssiger, trinkfreudiger Franciacorta aus 100% Chardonnay.

2015 Satèn Millesimato

Franciacorta DOCG

Grundwein Edelstahltank, eine kleine Menge während 8 Monaten in Barriques. Danach 50 Monate auf der Hefe in der Flasche. Dosage 6 g/l

Fabelhaft frisches Chardonnay-Bouquet nach gelbem Apfel, Pomelo, floralen Noten, Vanille und würzigen Brioche-Aromen vom Hefelager. Trinkt sich absolut frisch, die feine Perlage und die lebendige Säure schnüren den Satèn wunderbar zusammen und ziehen ihn geradlinig über den Gaumen. Dazu kommen reife Limetten und etwas weisser Tee. **Die Dosage ist perfekt integriert**, sorgt für einen eleganten Schmelz und ein seidiges Mundgefühl. **Endet animierend frisch und macht Lust auf den nächsten Schluck.** (mh)

18+/20 • jetzt bis 2026 • Art. 253667
75cl CHF 28.80 (statt 32.–)



53.–

Nimmt es locker mit den besten Champagnern auf.

2012 Millesimato

Dosage Zero

Franciacorta DOCG

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir; Grundweine 8 Monate in französischen Barriques, 40 Monate auf der Hefe in der Flasche.

94/100 Gilbert & Gaillard

5/5 Grappoli Bibenda

Tiefe Aromen von weissen Steinfrüchten, caramelisierter Zitrone, Ananaskompott, gepaart mit Brioche und leichten Hefenoten. Dazu gesellt sich markante Mineralität. Am Gaumen elegant mit viel Volumen und Kraft, geschmeidig mit enormem Druck und hoher Struktur. Der Millesimato endet kräftig, mineralisch und harmonisch mit Eleganz und anhaltender Länge. **Ein ganz grosser Franciacorta, der es locker mit den besten Champagnern aufnimmt.** (pt)

19+/20 • jetzt bis 2022 • Art. 249371
75cl CHF 53.– (statt 56.–)

Castello Bonomi: *Immagina*

*Unsere Empfehlung für den festlichen Tisch:
die Franciacorta-Perle von Bonomi.*



Die Geschichte zu «Immagina»:

Bei unserem letzten Besuch auf Castello Bonomi in der norditalienischen Weinbauregion Franciacorta DOCG probierten wir einen Schaumwein, der aus allen anderen herausragte. Ausdrücke wie «grandios», «wow!» und «extrem toll» machten schnell die Runde, alle nickten sich zustimmend und anerkennend zu.

Was wir nicht wussten: Offiziell gab es diesen wunderbaren Franciacorta noch gar nicht. **Wir waren die ersten, die ihn degustieren konnten!** Er hatte noch nicht einmal einen Namen!

22.90

**Immagina
Brut Premium Cuvée
Franciacorta DOCG**

90% Chardonnay, 10% Pinot Noir;
30 Monate Flaschengärung.

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 begeistrender Komplexität. (pt)

19/20 • jetzt bis 2024 • Art. 249289
75cl **CHF 22.90** (statt 29.–)

Beim gemeinsamen Abendessen gab dann ein Wort das andere. Wir degustierten und diskutierten und sagten, dass wir uns gut vorstellen können, **diesen limitierten Spitzen-Franciacorta zu unserem «Schaumwein des Jahres» zu krönen**. Darauf Luigi Bersini: «Tja, dann taufen wir ihn doch Immagina, wenn ihr euch das gut vorstellen könnt...!» Gesagt, getan: Mit einer Prise Stolz freuen wir uns riesig, dass wir Ihnen den grossartigen und raren «Immagina» jetzt als **unseren allerersten «Schaumwein des Jahres»** anbieten können.

Genussempfehlung

Der Immagina eignet sich fantastisch als Apéro, begleitet aber auch ein ganzes Essen auf vorzügliche Art. **Wunderbar zu Fischen und Meeresfrüchten, aber auch zu Risotto** - und natürlich zu jedem noch so prickelnden Moment im Leben.

Wissenswerte Fakten zur 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.

Traubensorten:

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

Pinot Noir, verantwortlich für Dichte, Struktur und Körper.

Chardonnay, verantwortlich für Eleganz und Reifepotenzial.



Klima:

Die Anbauregion verfügt über ein **gemäßigtes 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.

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.

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

Süssegrade (Restzuckerspiegel in g/l)

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

Besserstein Wein



Rarität und Exklusivität aus dem Aargau.

Die Weinberge in Villigen/AG dürfen als «Côte des Blancs der Schweiz» bezeichnet werden. Im Unterschied zur französischen Côte des Blancs ist jedoch der edle Pinot Noir die am meisten verbreitete Sorte. Die Reben wurzeln auf Jurakalkböden mit Humusaufgabe. Die akribisch gepflegten Weinberge erstrecken sich rund um den Hügel Besserstein in Villigen und sind optimal nach Süd-Südost ausgerichtet. So profitieren sie von maximaler Sonneneinstrahlung.

Besonders die Parzellen mit südöstlicher Ausrichtung sind von der heissen Nachmittags-sonne geschützt, diese Weine wirken elegant und fein. Die Vielfalt der Parzellen ist die Basis für elegante und finessenreiche Weine.

Besserstein ist ein Zusammenschluss von 8 Winzern. Sie produzieren Stillweine mit Frucht und Tiefgang. Vor einigen Jahren legten sie einen neuen Fokus auf **edle Schaumweine nach der «Méthode traditionnelle» wie in der Champagne.** Mit minimalem Druck wurde das Traubengut als Ganztrauben gepresst und schonend vergoren. Nach der Flaschengärung reifte im stillen, dunklen Keller während 54 Monaten eine limitierte Serie von 350 Magnums Blanc de Noir aus 100% Pinot Noir. Das Ziel, eine **neue Benchmark in der Schweizer Schaumweinlandschaft** zu schaffen, wurde mehr als erreicht. Die Dosage ist mit 1,9 g/l bewusst tief. Als wir diesen Schaumwein degustieren durften, war uns auf Anhieb klar, dass damit ein neuer Standard gesetzt wurde.

Wir freuen uns sehr, dass wir unseren Kundinnen und Kunden den **limitierten Millésime 2016 extra brut als einzige Weinhandlung** anbieten dürfen.



98.-

Nur 350 Magnums abgefüllt, exklusiv bei Gerstl erhältlich.

2016 Millésime Blanc de Noir extra brut AOC Aargau

100% Pinot Noir; 30- bis 50-jährige Pinot-Noir-Reben von extrem kalkhaltigen Böden; 54 Monate auf der Feinhefe «sur lattes» (übereinander liegend) gelagert.

Einmalig in der Schweizer Schaumweinlandschaft! Dieser Blanc de Noir Jahrgangs-Schaumwein entwickelte während 54 Monaten auf der Hefe seine Aromatik, Eleganz und Struktur. Mit bloss 1,9 g/l Dosage ist er enorm klar. Helles Strohgelb mit ganz feiner Perlage. Im Bouquet jugendlich, tief verwoben nach Walderdbeeren, gelbem Apfel, wenig Steinobst, weissen Wiesenblüten und etwas Butterkekse. Die Hefearomen sind enorm dezent. **Am Gaumen trockener, kühler Auftakt mit feiner Mousse.** Ausserst straff mit saftiger Säure und Frische. Der Körper zeigt sich kräftig, athletisch mit frischer Aromatik nach Zitronengras und frischen Walderdbeeren. **Das ist Pinot Noir mit seiner typischen Aromatik in seiner ganzen Grösse.** Am Abgang enorm lang und aromatisch. Durch die erfrischende Struktur wirkt dieser Schaumwein überaus trinkanimierend. (mu)

19/20 • jetzt bis 2030 • Art. 255172
150cl **CHF 98.-**

Weingut Adrians



Der aufgehende Stern im Aargau.

NATURNAH Auf dem Weingut des Vaters faszinierte Adrian die vielseitige Tätigkeit des Winzers von klein auf, vor allem die intensive Lesezeit liebte er über alles. So war die Berufswahl schnell getroffen. Adrian startete nach der Schule die Winzerlehre und bildete sich anschliessend zum Oenologen weiter. Das elterliche Weingut übernahm der ältere Bruder, bei seiner Tätigkeit als Kellermeister in verschiedenen Betrieben träumte Adrian immer vom eigenen kleinen Weingut. **Seit 2016 und der Übernahme des 4ha-Weinguts seiner Cousine kann er diesen Traum in Oberflachs leben.** Im Schenkenbergertal produziert er an bester und historischer Lage auf mittelschweren Muschelkalkböden **eigenständige, charakterstarke und komplexe Weine nach biodynamischen Grundsätzen.** Die Förderung der Bodenaktivität, die Stärkung der Vitalität der Reben und die Steigerung der Biodiversität sind ihm besonders wichtig. In der Weinbereitung arbeitet er mit wenig Technik und minimalen Eingriffen, allein der optimale Lesezeitpunkt bestimmt die Weinstilistik. Alle Weine werden spontan vergoren.



– Adrian Hartmann –



28.–

**Eleganter und verführerischer
Schaumwein.**

2018 Crémant

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

Im Glas zeigt sich eine ganz leichte Rosé-Färbung, man sieht ihm den Blanc de Noir an. In der Nase finden sich schöne Frucht-, Brioche-, Hefetoast und Haselnuss-Noten. Die Säure ist stimmig, die Perlage fein, **angenehm und erfrischend.** Dieser Schaumwein aus dem Aargau ist eine **genüssliche Überraschung in sehr guter Qualität.** (ng)

17+/20 • jetzt bis 2024 • Art. 253300
75cl **CHF 28.–**

Adank



Der vielleicht beste Schaumwein der Schweiz.

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 –



– Patrick Adank –

36.–

Prickelnde Brut-Überraschung.

Blanc de Noir Brut

Pinot Noir; Flaschengärung; non Vintage (hauptsächlich Jg. 2017). 2 Jahre Flaschenreife auf der Hefe, degorgiert Feb. 2020.

Schon der Duft erinnert an einen grossen Champagner. Feinste Hefe- und Toastnoten mit frischer Zitrusfrucht. Exzellente, sehr zarte Perlage verleiht den besonders edlen Touch. Genial, dass man dadurch viel mehr Aromatik wahrnimmt als bei stark moussierenden Schaumweinen. Knackig frische Säure, wunderschönes, mineralisches und zart würziges Finale. **Dieser Schaumwein gehört zum Allerbesten, was es in der Schweiz gibt.** (pb)

18+/20 • jetzt bis 2030 • Art. 252379
75cl CHF 36.–

Weingut zum Rosenberg



Tipp

– Manuel Tresch –

42.–

Schweizer Alternative zu ausländischen Schaumweinen.

2019 Altdorfer Schaumwein, AOC Uri
Pinot Noir

Ein Schaumwein aus Solaris, hergestellt nach der traditionellen Champagner-Methode. Er besticht mit einem fruchtig-frischen Auftakt. Animierende Aromen nach frischem Apfel, dezente Haselnüsse und ein Hauch Hefe. **Leichtfüßiger Gaumen mit schönem Trinkfluss** und mittlerer Länge. Hochfruchtiges Finale mit leichter Würze. Als Apéro eine **erfrischende Alternative zu Champagner und Franciacorta.** (pt)

17/20 • jetzt bis 2029
Art. 252945
75cl CHF 42.–

Enrico Trapletti

44.–

Majestätisch prickelnder Schaumwein.

Enrico I Schaumwein, Ticino DOC

Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris



Dieser vorzügliche Tessiner Schaumwein ist nach der sogenannten «méthode traditionnelle» (Flaschengärung) wie ein Champagner hergestellt. Helles Goldgelb. Harmonischer Auftakt. Tolle Aromen nach Zitrusfrüchten, weissen Steinfrüchten sowie leichte Noten nach Hefe und Butter. Straffer Gaumen unterstützt von einer **angenehmen Perlage** und guter Säure. Wieder viel frische Aromen, gepaart mit Brioche und Mandeln. **Kräftiger und anhaltender Abgang.** (pt)

jetzt bis 2025 • Art. 248768
75cl CHF 44.–

Zürischum

38.–

Der Räuschling-Zhampagner: Nicht nur für Zürcherinnen und Zürcher.

2018 Räuschling Blanc de Blanc Schaumwein, AOC Zürichsee
Brut

Räuschling



In der Nase offen und fein aromatisch. Fruchtige und florale Aromen dominieren den ersten Eindruck, dann leichte und feine Hefenote, grüner Apfel, etwas frischer Pfirsich und Zitrusnoten. **Die Perlage ist fein und gut eingebunden.** Die Säure ist dezente, die Dosage von 6.5 g wirkt gut integriert. Intensive Aromatik, viel Frucht und reife Birnen im Gaumen, erneuert leichte Hefenoten und eine schöne Blumigkeit. **Der Zürischum verabschiedet sich harmonisch mit einer feinen, leicht herben Note.** (ng)

jetzt bis 2023 • Art. 252973
75cl CHF 38.–

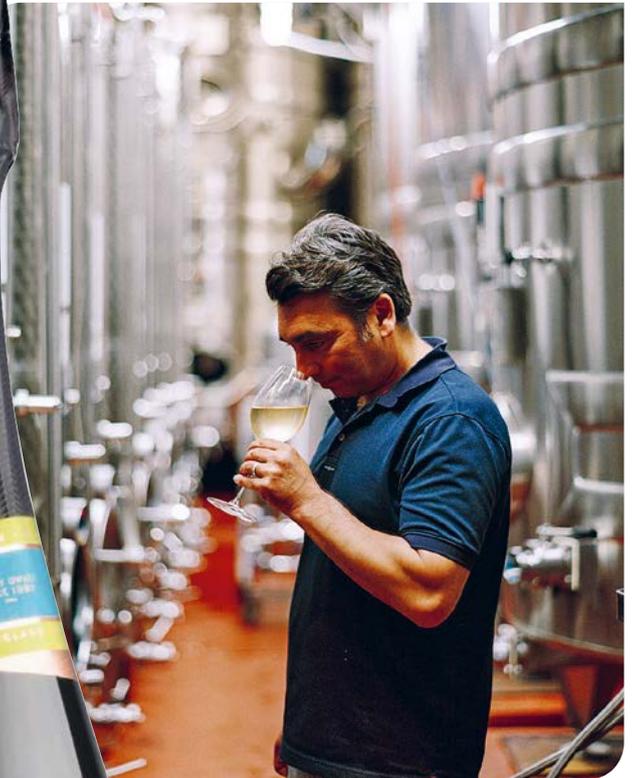
Ridgeview



Englische Schaumweine vom Allerfeinsten.

Mike Roberts, der Gründer von Ridgeview, pflanzte in den frühen 1990er-Jahren die ersten Weinberge auf den South Downs, **etwa 30 km nördlich von Brighton**. Die kalkhaltigen Böden und das verhältnismässig warme Klima in diesem Teil von Südengland sind **ähnlich wie in der Champagne** und bilden somit die idealen Voraussetzungen für die Herstellung von Schaumwein. Ganz nach dem französischen Vorbild setzt der Familienbetrieb auf die klassischen Champagner-Sorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. In dieser Region von Sussex sind die Temperaturen im Sommer tagsüber relativ warm, die Nächte jedoch relativ kühl. Das begünstigt eine homogene Aromenbildung in den Trauben und sorgt dafür, dass die Säure erhalten bleibt. **Mit viel Handarbeit und Leidenschaft werden hier wunder-volle Schaumweine produziert, die mittlerweile zu den besten des Landes zählen.**

NEU
bei Gerstl



41.50

Die reizvolle Champagner-Alternative.
Sparkling Wine Bloomsbury England

Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir; Brut und 12% vol. Alkohol.

Eleganter Duft nach Zitrusfrüchten, Äpfeln, Brioche und Butter. Am Gaumen wunderbar zart, frisch und bekömmlich. Die Säure ist straff und die Perlage ganz fein, **alles ist toll ausbalanciert und gut aufeinander abgestimmt**. Auch aromatisch sehr nobel und zurückhaltend mit Limette, Birne und frischem Gebäck. Langes, dezent salziges Finale mit würziger Hefenote. **Ein superfrischer Allrounder und eine vorzügliche Champagner-Alternative**. Ideal zu Garnelen, Austern und einem reichhaltigen Aperitif. (mh)

18/20 • jetzt bis 2027 • Art. 251267
75cl **CHF 41.50** (statt 45.–)



NEU
bei Gerstl

41.50

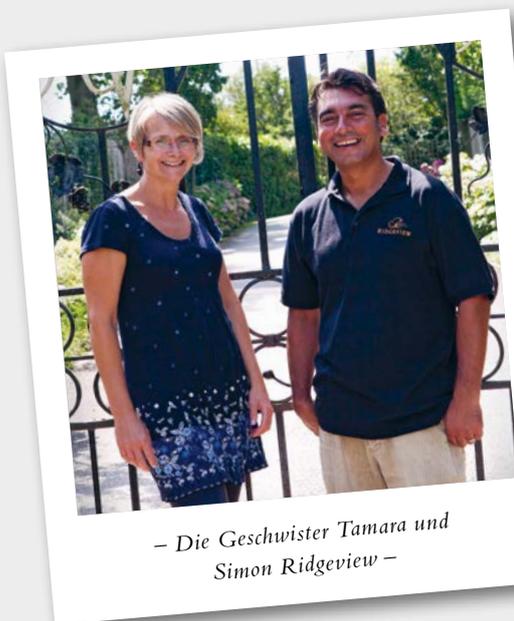
Der Rosé-Verführer für viele Gelegenheiten.

Rosé Sparkling Wine Fitzrovia England

Chardonnay und Pinot Noir, Brut und 12% vol. Alkohol.

Super frisches und rotbeeriges Bouquet nach reifen Himbeeren, Erdbeeren, Blüten und hellem Teig. **Die knackige Säure und die erfrischende Perlage erzeugen ein luftiges, vives Mundgefühl**, und die gut eingebundene Dosage sorgt zusätzlich für zarten Schmelz. Auch am Gaumen wieder eine delikate Rotbeerigkeit, die von feinen Hefenoten begleitet wird und im langen Abgang für wunderbare Frische und zusätzliche Komplexität sorgt. **Ein herrlich fruchtiger und harmonischer Rosé für viele Gelegenheiten. Passt sehr gut zu vegetarischen Gerichten** und zu Hummersuppe. (mh)

18/20 • jetzt bis 2026 • Art. 251268
75cl **CHF 41.50** (statt 45.–)



– Die Geschwister Tamara und Simon Ridgeview –



Elegante Verführung ohne Schwefel.

Um möglichst authentische Weine zu keltern, verzichten immer mehr Winzer auf den Einsatz von Schwefel. So auch Vincent Couche, der seinen wunderbaren, puren und unverfälschten Basis-Champagner «Cuvée Elégance» ohne Schwefel in die Flasche bringt. Mit moderater Dosage, betörender Frische und viel Noblesse garantiert dieser Champagner grösstes Trinkvergnügen ohne Schnickschnack.



45.–

Höchste Eleganz mit beeindruckendem Charakter.

Cuvée Elégance

Vincent Couche

Champagne AOC Côte des Bar

84% Pinot Noir, 16% Chardonnay, aus zwei Ortschaften mit Kimmeridge-Kalk und Silex-Böden; Ausbau der Grundweine zu 25% im Holzfass, der Rest im Edeltank; Dosage 5 g/l (Extra-Brut), abgefüllt ohne Schwefel.

Wunderbare Harmonie im Bouquet mit viel Frische und fruchtig-würzigen Noten, die an Quitte, gelben Apfel, Kräuter und Toast erinnern. **Trinkt sich federleicht und sehr lebendig**, die zarte Perlage ist vorzüglich eingebettet und haucht dieser **charaktervollen Cuvée viel Eleganz** ein. Die fein abgestimmte Dosage ist hervorragend integriert und sorgt für einen **harmonischen, frischen Trinkgenuss**. Toller Spannungsbogen im langen, würzig-mineralischen Abgang. **Die Cuvée Elégance ist der perfekte Einstieg in die facettenreiche Champagner-Welt von Spitzenwinzer Vincent Couche.** (mh)

18+/20 • jetzt bis 2027 • Art. 255125
75cl CHF 45.– (statt 50.–)

Gerstl Partner: Erleben Sie Weingenuß pur! Folgende Partner führen das Gerstl Weinsortiment:

Spreitenbach

Gerstl Wein&Shop

Sandackerstrasse 10
8957 Spreitenbach
Tel. 058 234 23 00
www.gerstl.ch

Laufen

Gerstl Wein&Shop im Stedtl

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

Spreitenbach

Restaurant Sternen

Dorfstrasse 72
8957 Spreitenbach
Tel. 056 401 10 44
sternen-spreitenbach.ch

Sempach

Vinothek zum Rathaus

Hildisriederstrasse 1
6204 Sempach
Tel. 041 460 08 30
Mobile 078 711 72 07
vinothek-rathaus.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
vitrumgmbh.ch

Winterthur

Muff Haushalt

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

Zug

Weber-Vonesch AG Weine-Spirituosen

Industriestrasse 47
6300 Zug
Tel. 041 760 77 77
getraenkezug.ch

St. Gallen

Weinladen Max & Merlot

Goliathgasse 29
9000 St.Gallen
Tel. 076 585 17 33
1733.ch

St. Gallen

1733 – Restaurant & Weinbar

Goliathgasse 29
9000 St.Gallen
Tel. 071 250 17 33
1733.ch

Luzern

Restaurant Maihöfli

Maihofstrasse 70
6006 Luzern
Tel. 041 420 60 60
restaurantmaihofli.ch

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

Gerstl Weinselktionen • Tel. 058 234 22 88 • www.gerstl.ch

