

Champagne & Co

GERSTL
WEINSELEKTIONEN

*5 neue, exklusive
Top-Häuser
für Champagner.*

Das kleine Meisterwerk
zum sensationellen Preis.
L'Assemblage Extra Brut
Pertois-Moriset
Fr. 39.60 (statt 44.-)

Plus: Die grossartigen Schaumweine von Diel, Becker und Bonomi.



L'ASSEMBLAGE BRUT					
CHAMPAGNE PERTOIS-MORISSET LE MESNIL-SUR-OGER					
BRUT	50% PERTOIS-MORISSET	50% CHARDONNAY	CÔTEAUX SÉZANNAIS	PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT MAISON FONDÉE EN 1959	750 ml



PM.01 Edition Grand Cru von Pertois-Moriset

Blanc de Blancs wie aus dem Bilderbuch.

PM.01 Edition Grand Cru Extra Brut Pertois-Moriset

100% Chardonnay (vinification sous bois)

Pier Tognini: Helles Zitronengelb. Mineralischer Auftakt. Noten von eingelegten Zitronen, Limettenschalen, frischer Brioche, etwas Toast, unterlegt von reifem weissem Pfirsich. Cremiger, saftiger Gaumen. Die typischen, wunderbaren Chardonnay-Aromen bestätigen sich vollends. **Feinste Perlage und sensationelle Säure geben der Komplexität den letzten Schliff.** Straffer, vibrierender Abgang.

19/20 • 2018 bis 2029
Art. 248421
75cl **Fr. 54.–**
(ab 1.1.2019 Fr. 60.–)



Editorial

Champagner: Der prickelndste Genuss der Welt.

Liebe Wein-Geniesserinnen und -Geniesser

Champagner ist Sinnlichkeit, Champagner ist Verführung. Darum haben wir uns aufgemacht, ein Portfolio der besonderen Art zusammen zu stellen: **Wir erobern die Champagne – und zwar richtig!** Mit enormer Vorbereitung, mit unzähligen Verkostungen an der «Printemps de Champagne» vor Ort in Reims und mit zahlreichen Besuchen von führenden Champagne-Gütern im Juni 2018.

Der Fokus liegt natürlich auf exklusiven Winzer-Champagnern und auf von Familien geführten Champagner-Häusern, die den grössten Teil der Reben im eigenen Besitz haben. Jede Region wurde berücksichtigt, um die grandiose Vielfalt dieses aussergewöhnlich prickelnden Genuss-Getränks deutlich aufzuzeigen.

Wichtig: **Diese raren Champagner haben nichts gemeinsam mit jenen Massenprodukten, die man mit teils bekannten Namen sogar in Supermärkten findet.** Das merken Sie vom ersten bis zum letzten Schluck.



P. Bilger

Pirmin Bilger

Max Gerstl

Max Gerstl

Roger Maurer

Roger Maurer

Zum Wohl, Santé, Salute, Viva!

6 Jahrgangs-Champagner vom Allerfeinsten:

Entdecken Sie diese raren Top-Champagner.

mit
30%
Probier-
Rabatt



2011 Sérénité Brut Nature, Franck Pascal

2005 Quinte-Essence Extra Brut, Franck Pascal

2006 La Grande Récolte, Bouzy Grand Cru, Pierre Paillard

2010 Millésimé Grand Cru Extra Brut, Pertois Moriset

1999 Millésimé Sensation, Vincent Couche

2006 Les Grands Nots Extra Brut, Jeannaux-Robin

459.–
statt 647.–

Fr. 459.– (statt 647.–) • 6x75cl • Art. 248506

mit
30%
Probier-
Rabatt

6 köstliche Champagner-Entdeckungen:

Degustieren Sie diese prickelnden Champagner-Perlen.



Eclats de Meulière Extra Brut, Jeannaux-Robin

Les Parcelles Bouzy Grand Cru Extra Brut, Pierre Paillard

L'Assemblage, Pertois Moriset

Fluence, Franck Pascal

Chardonnay de Montgueux, Vincent Couche

Le Dessous de la Cabane Brut, Jeannaux-Robin

Fr. 226.– (statt 324.–) • 6 x 75cl • Art. 248500

226.–
statt 324.–

6 unvergessliche Schaumwein-Perlen:

Ebenbürtige Champagner-Alternativen aus Deutschland und Italien.



Cuvée Salomé, Friedrich Becker

Cuvée Salomé Rosé, Friedrich Becker

2009 Riesling Brut, Schlossgut Diel

2009 Cuvée MO Brut nature, Schlossgut Diel

Cruperdu, Brut, Castello Bonomi

Satèn, Castello Bonomi

Fr. 149.– (statt 218.–) • 6 x 75cl • Art. 248507

mit
30%
Probier-
Rabatt

149.–
statt 218.–

Pertois-Moriset

Die Grand-Cru-Meisterwerke.

Ein Familienbetrieb aus der Côte de Blancs, in Mesnil-sur-Oger gelegen. **Der Grand-Cru-Ort mit der wohl berühmtesten Lage in der ganzen Champagne, den Clos du Mesnil, die Monopollage von Krug.**

Pertois-Moriset widmet sich auf ihren 12 ha natürlich ganz dem Chardonnay. Hier entstehen wahre Meisterwerke. Die Weine dieser Domaine zeigen sich schön mineralisch mit viel Zug am Gaumen. Alle natürlich mit Grand-Cru-Status.



– Kellergespräche: Vincent Bauchet (l) mit Gerstl-Team –

39.60

Das kleine Meisterwerk zum sensationellen Preis.

**L'Assemblage
Extra Brut**

50% Pinot Noir (Coteaux de Sézannais), 50% Chardonnay (Côte de Blancs); Vin de base 2014, 30% Vin de Réserve

Pirmin Bilger: 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!**

18/20 • 2018 bis 2024 • Art. 248420
75cl Fr. 39.60 (ab 1.1.2019 Fr. 44.–)

Frankreich
Champagne



54.–

Blanc de Blancs wie aus dem Bilderbuch.
PM.01 Edition Grand Cru Extra Brut

100% Chardonnay (vinification sous bois)

Pier Tognini: Helles Zitronengelb. Mineralischer Auftakt. Noten eingelegten Zitronen, Limettenschalen, frischer Brioche, etwas Toast, unterlegt von reifem weissem Pfirsich. Cremiger, saftiger Gaumen. Die typischen, wunderbaren Chardonnay-Aromen bestätigen sich vollends. **Feinste Perlage und sensationelle Säure geben der Komplexität den letzten Schliff.** Straffer, vibrierender Abgang.

19/20 • 2018 bis 2029 • Art. 248421
75cl **Fr. 54.–** (ab 1.1.2019 Fr. 60.–)



67.50

Ganz grosses Chardonnay-Kino.
2010 Millésimé Grand Cru Extra Brut

100% Chardonnay, degorgiert
Februar 2018

Pier Tognini: Helles Goldgelb. Aromareicher Auftakt. Exotische Anflüge von Mango und frischer Ananas, reifer Pfirsich, Zitronenschale, Apfeltarte und tiefen mineralischen Noten. Begleitet von frischer Hefe und weissen Blüten. Finessenreicher, komplexer Gaumen. Die Aromen bestätigen sich, unterstützt von der frischen Säure und der eleganten Perlage. **Langer, harmonischer Abgang, mineralisch-fruchtig untermalt.** Zeigt seine Herkunft auf beeindruckende Weise.

19+/20 • 2018 bis 2033 • Art. 248422
75cl **Fr. 67.50** (ab 1.1.2019 Fr. 75.–)

Pierre Paillard

Spitzenklasse mit «Grand Cru»-Auszeichnung.

Die Brüder Paillard gehören zur absoluten Spitzenklasse in der Montagne de Reims. Ihre Weine aus Bouzy, einem Dorf mit Grand-Cru-Status, sind an Eleganz, Klasse und Finesse kaum zu überbieten. Von Pinot Noir dominiert entstehen hier **Champagner für Kenner und Liebhaberinnen von komplexen, anspruchsvollen Schaumweinen.**



– Antoine Paillard mit Pirmin Bilger –



45.–

**Zu Austern ein Traum.
Les Parcelles Bouzy
Grand Cru Extra Brut**

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay; Vin de base: Ernte 2013, Vin de Réserve: Ernte 2010, 2011 & 2012

Pier Tognini: Helles Zitronengelb. Fruchtbetonter Auftakt. Feine Aromen nach Zitrusfrüchten, Ananas und gelbem Apfel, gepaart mit subtilen Brioche- und Marzipannoten. **Eleganter, straffer Gaumen, feinste Perlage mit feinfruchtigen Aromen.** Die knackige Säure und die dezenten mineralischen Noten tragen zum komplexen Aromabild bei. Harmonischer und langer Abgang.

18/20 • 2018 bis 2024 • Art. 248423
75cl Fr. 45.– (ab 1.1.2019 Fr. 50.–)

Frankreich
Champagne



54.–

Grandiose Länge mit Druck und Tiefe.

Les Terres Roses Grand Cru Brut

70% Chardonnay, 3
0% Pinot Noir (Rosé)

Pier Tognini: Helles Lachsrosa. Tiefe Aromen nach wilden roten Beeren, Pflaumen mit würzig-mineralischen Anklängen. Gepaart mit frischer Butter, Brioche und dezenten Hefenoten. Zupackender, kräftiger Gaumen, fantastische Perlage mit toller Säure und komplexen, rotbeerigen Aromen. Mineralisch geprägter Abgang.

Ein Rosé der Extraklasse! Zu Wachteln, Rehrücken und reifem Bergkäse ein himmlisches Vergnügen.

19/20 • 2018 bis 2028
Art. 248424
75cl Fr. 54.– (ab 1.1.2019 Fr. 60.–)



72.–

Der edle Champagner für grosse Momente.

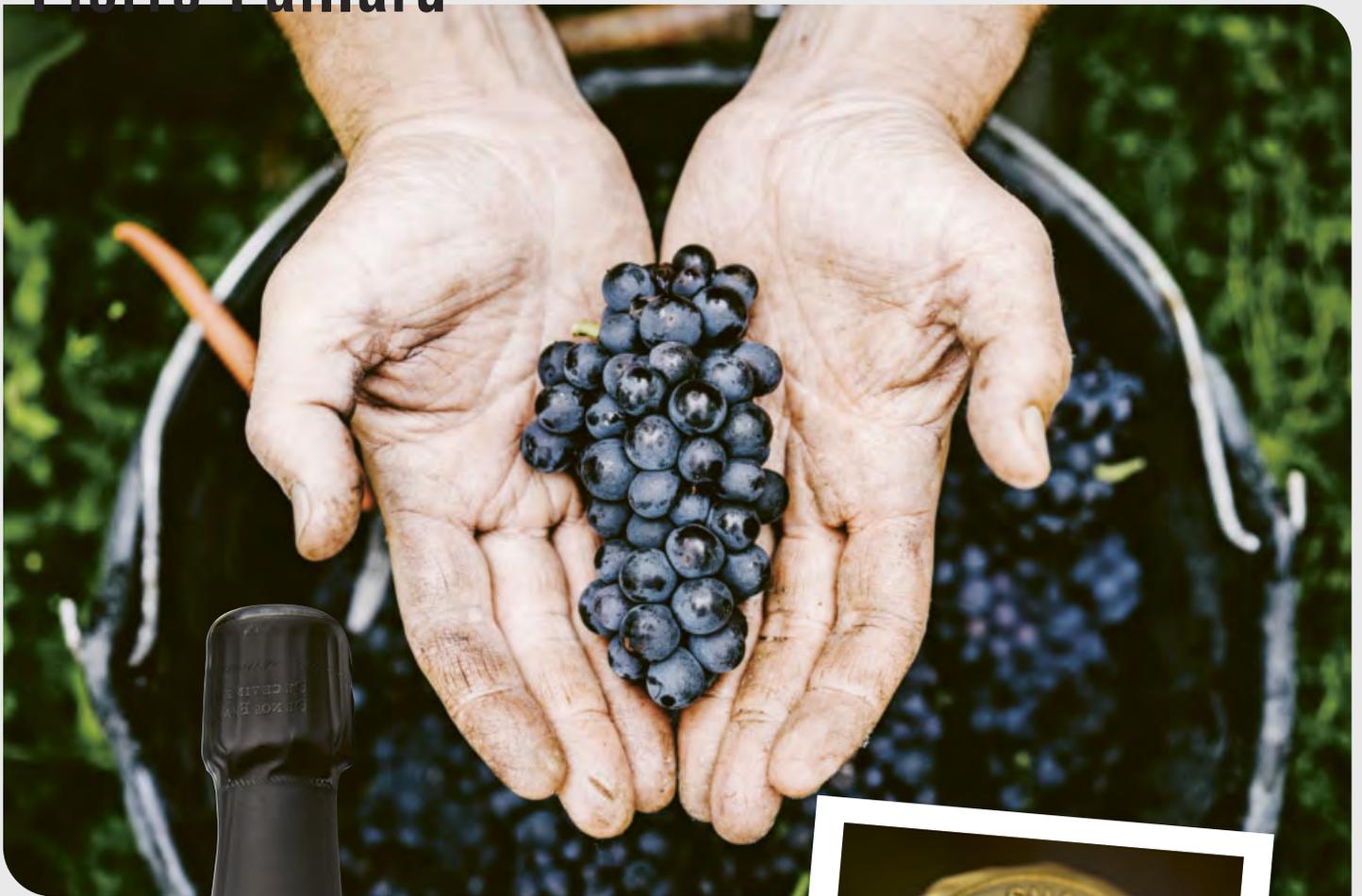
2006 La Grande Récolte Grand Cru Extra Brut

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Pirmin Bilger: Welche Noblesse, die hier aus dem Glas strahlt! Dieser Jahrgangs-Champagner zeigt sich in der Nase reich und äusserst komplex, mit ersten wunderschönen Reifenoten. Ein betörender Hefeton mit Brioche und zarten Buttertönen. Der Antrunk ist von purer Harmonie geprägt – von nichts zuviel oder zu wenig. **Wichtig im Geschmack und doch so elegant.** Nach und nach kommen immer mehr Fruchtaromen zum Vorschein. Eine ganz leichte Fruchtsüsse verleiht diesem Champagner zusätzlichen Glanz. **Ganz grosser Champagner aus einer Einzellage. Ein Blanc de Noirs der Superlative.**

20/20 • 2018 bis 2035 • Art. 248426
75cl Fr. 72.– (ab 1.1.2019 Fr. 80.–)

Pierre Paillard



– Pierre Paillard: Grand Crus
der Spitzenklasse –

63.–

**Einzellagen-Champagner aus
100% Pinot Noir.**

**2013 Les Maillerettes
Grand Cru Blanc de Noirs
Extra Brut**

100% Pinot Noir, degorgiert Januar 2018,
Einzellage in Bouzy

Pirmin Bilger: Der zarte Rosé-Ton widerspiegelt den Pinot-Noir-Anteil. Ein sehr harmonisch elegantes Duftbild. Cremig weicher Gaumen mit angenehm feiner Perlage. Zeigt zarte rotbeerige Noten und ist mit einer herrlich frischen Säurestruktur unterlegt. Im Abgang kommen viele würzige Rückaromen **mit einer genialen Pinot-Frucht** zur Geltung.

19+/20 • 2018 bis 2037 • Art. 248425
75cl **Fr. 63.–** (ab 1.1.2019 Fr. 70.–)

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 Nautilusen.** 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	



Franck Pascal

Mineralische Champagner-Raritäten.

Biodynamisch, der Natur extrem verbunden und sehr feinfühlig. Hier entstehen Weine für absolute Liebhaberinnen und Liebhaber von straffem, mineralischem Champagner. **Eine Rarität im grossen Angebot der Champagne.**

– Isabelle und Franck Pascale –



49.50

Basis-Champagner der Sonderklasse.

Fluence

Brut Nature

60% Meunier, 30% Pinot Noir,
10% Chardonnay;
Vin de base 2012, 2013

Pirmin Bilger: Strahlt sehr klar, frisch und mineralisch aus dem Glas. Ganz zart im Hintergrund feine Hefenoten und Aromen von Toast und Butter. Eine tänzerische Leichtigkeit zeigt sich am Gaumen – pure Natur mit einem herrlichen Fruchtgeschmack nach Mirabellen und Aprikosen.

Das ist puristische Kraft in einem unglaublich eleganten Kleid. Beim Finale kommt wiederum diese herrliche Mineralität zum Vorschein.

18+/20 • 2018 bis 2028 • Art. 248430
75cl **Fr. 49.50** (ab 1.1.2019 Fr. 55.–)

Frankreich Champagne



95.–

Die Quintessenz von unvergesslichem Champagner-Genuss.

2005 Quinte-Essence Brut Nature

70% Meunier, 30% Pinot Noir

Pier Tognini: Helles Goldgelb. Komplexer, mineralischer Auftakt. Tiefe gelbfruchtige Aromen, gepaart mit kalkigen Noten, Brioche, Zitronengelée und kaltem Rauch. Mineralisch-straffer Gaumen, markante, gelbfruchtige Aromen, tief und komplex. **Feinste Perlage, gepaart mit harmonischer Säure und langem, elegantem Abgang.** Zu Kaviar und Languste ein Traum. Pirmin Bilger: Die pure Harmonie mit betörender Cremigkeit und perfekter Perlage.

20/20 • 2018 bis 2035
Art. 248431
75cl **Fr. 95.–** (ab 1.1.2019 Fr. 105.–)



170.–

Rarität der Sonderklasse, nur 660 Flaschen!

2011 Sérénité Brut Nature

50% Meunier, 50% Chardonnay

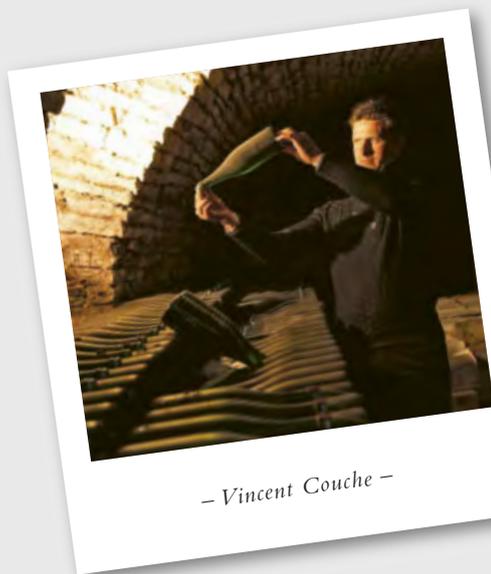
Pier Tognini: Helles Goldgelb. **Die Suche nach der Vollendung.** Hoch mineralisch, etwas verschlossen und noch sehr jung. Straffer Gaumen, rauchig, feintrüchtig und tief. Die Gesamterscheinung macht den Unterschied. Man muss noch etwas warten bis er sein wahres Gesicht zeigt. Enorm straffer mineralischer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

20/20 • 2018 bis 2039
Art. 248432
75cl **Fr. 170.–** (ab 1.1.2019 Fr. 190.–)

Vincent Couche

Top-Champagner mit Demeter-Zertifikat.

In der Aube (Côte de Bar) gelegen ist es **der südlichste Ausläufer der Champagne**. Klima und Böden verändern sich zum Teil dramatisch und beeinflussen den Charakter der Weine massgeblich. Demeter-zertifizierter Betrieb, was äusserst selten ist in der ganzen Champagne.



58.–

Höchst verführerischer Blanc de Blancs.

Chardonnay de Montgueux Extra Brut

100% Chardonnay; Vin de base: 2006, 2007, 2008

Pier Tognini: Helles Goldgelb. Einladender Auftakt. Typische, finsessenreiche Chardonnay-Aromen wie eingelegte Zitrone, reifer weisser Pfirsich, gepaart mit gebrannten Haselnüssen, Caramel und Brioche. Eleganter, komplexer Gaumen, viel Zitrusfrucht und dezente Hefenoten. Tolle Perlage, harmonisch und belebend, gepaart mit markanter Mineralität. Feinfruchtiger, langer Abgang. **Ohne Kohlensäure wäre das ein grandioser weisser Burgunder!**

19/20 • 2018 bis 2029 • Art. 248417
75cl Fr. 58.– (ab 1.1.2019 Fr. 65.–)

Frankreich Champagne



67.50

**Das gewisse Etwas für die
späten Stunden.**

Cuvée Chloé • Brut Nature

66% Pinot Noir, 34% Chardonnay; Vin de base: 2011, 2012, 2013; ohne Zusatz von Schwefel, 50% im Holz ausgebaut, 25% im Solera-Verfahren jedes Jahr erneuert.

Pier Tognini: Helles Goldgelb. Hoch aromatischer Auftakt. Reife, gelbfruchtige Aromen, gepaart mit konfierten Zitronen, Orangen und weissen Blüten. Dezentere Noten nach Blätterteig, frischer Butter und Hefe. Einladender Gaumen, perfekte Perlage und gut verwobene Säure. Tolle, reife Aromatik, Quitten, weisser Pfirsich mit viel Zitrusfrucht. Eleganter, langer, mineralisch geprägter Abgang.

Pirmin Bilger: **Hier haben wir Natur pur im Glas. Würzig frisch mit gewaltig viel Mineralität.** Das zieht sich auch am Gaumen weiter. Betörend erquickende Frische.

18+/20 • 2018 bis 2028 • Art. 248418
75cl **Fr. 67.50** (ab 1.1.2019 Fr. 75.–)



89.–

**Sensationell:
Nach 19 Jahren erst im
Februar 2018 degorgiert!
1999 Sensation • Extra Brut**

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Pier Tognini: Man kann es wirklich kaum glauben, dass dieser Wein 19 Jahre auf der Hefe lag, bevor er im Februar 2018 degorgiert wurde. Strahlendes Goldgelb. Reifer, betörender Auftakt. Hoch komplexe Aromen von Steinfrüchten, eingemachten Zitronen, dazu exotische Anklänge, begleitet von Brioche und Haselnüssen. Vollmundiger Gaumen, reife, steinfruchtige Aromen, Zitrusfrüchte, Butter, Caramel, gepaart mit hoch mineralischen Noten. Langer, komplexer Abgang. **Ein Trinkvergnügen der besonderen Art. Champagner mit so langem Ausbau sind selten anzutreffen.** Freuen wir uns, denn bei Vincent liegen der 2000, 2001 und der 2002 schon bereit. Wann sie auf den Markt kommen, weiss nur der Winzer.

Pirmin Bilger: Der Name ist hier Programm, **ein sensationell gereifter Champagner.**

20/20 • 2018 bis 2025 • Art. 248419
75cl **Fr. 89.–** (ab 1.1.2019 Fr. 99.–)

Jeauxnaux-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.**



– Cyril Jeauxnaux –

45.–

Champagner-Spektakel auf höchstem Niveau.

Eclats de Meulière Extra Brut

60% Meunier, 30% Pinot Noir, 10% Chardonnay; Vin de base: 2011, 2012, 2013

Pirmin Bilger: Eine wahre Frischebombe. Das ist ein sehr betörendes Duftbild von nobelstem Charakter. Diese Eleganz ist einfach umwerfend. Der tänzelt einem mit einem unglaublichen Charme am Gaumen herum. Das Finale ist ebenso genial mineralisch wie lang.

Pier Tognini: Ganz grosses Kino! **Superber Champagner auf absolutem Top-Niveau, einer meiner Lieblinge in der ganzen Kollektion.**

19/20 • 2018 bis 2032 • Art. 248427
75cl **Fr. 45.–** (ab 1.1.2019 Fr. 50.–)

Frankreich Champagne



88.–

Ganz klar 20/20 Punkte für diese Vintage-Granate.

2006 Les Grands Nots Extra Brut

34% Meunier, 33% Pinot Noir, 33% Chardonnay; 100% Ausbau im Holz, danach 10 Jahre auf der Hefe

Pirmin Bilger: Der hat den Duft und die Klasse eines Grand-Cru-Burgunders. Welch betörende Aromatik und nobler Tiefgang. Eine Fülle aus reifer Frucht, besonders Aprikose, plus Brioche, Haselnuss und zarte Zitrone im Hintergrund. Dazu kommt diese tolle Mineralität, die sich durch alle Cuvées aus diesem Hause zieht. Am Gaumen begeistert er sofort mit seiner noblen Cremigkeit. **Der hat eine Länge und Kraft, aber alles ist mit dieser erhabenen Eleganz ausgestattet.** Unglaublich, welche Komplexität sich hier zeigt und immer wieder neue Geschmacksnuancen offenbart.

20/20 • 2018 bis 2028 • Art. 248429
75cl Fr. 88.– (ab 1.1.2019 Fr. 98.–)



49.50

Exzellenter Rosé-Champagner, Widerstand zwecklos.

Le Dessous de la Cabane Brut

60% Meunier, 30% Pinot Noir, 10% Chardonnay; 15% Ausbau im Holz, danach 42 Monate auf der Hefe

Pier Tognini: Helles Lachsrosa. Rotbeeriger Auftakt. Sehr frisch, lebendig und vielschichtig. Tolle Aromen nach roten wilden Beeren, roten Pflaumen und Kirschen. Mineralisch-rauchig geprägt. Faszinierende Noten nach Feuerstein. **Sensationeller Gaumen, leichtfüßig und cremig zugleich.** Wieder viel rote Frucht, untermalt von mineralischen Anklängen. Langer und komplexer Abgang. Zu reifem Parmaschinken oder Bündnerfleisch ein Hochgenuss.

Für Liebhaberinnen und Liebhaber von Rosé-Champagner ein absolutes Muss.

19/20 • 2018 bis 2028 • Art. 248428
75cl Fr. 49.50 (ab 1.1.2019 Fr. 55.–)

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.



199.–

Das Renommee-Meisterwerk von Roederer.

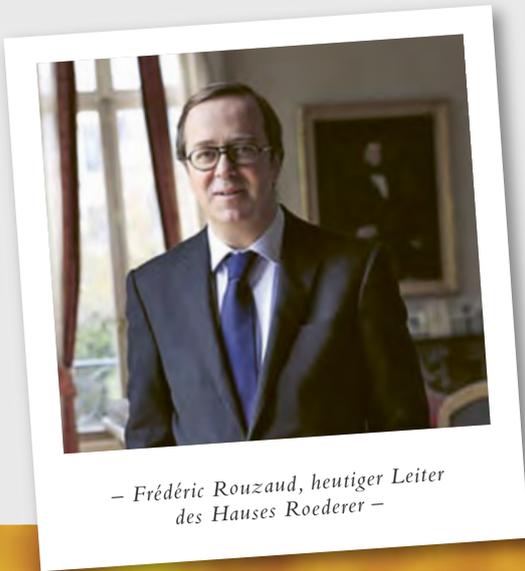
2008 Cristal

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay; 20% Ausbau im Holz, 120 Monate auf der Hefe (erstmalig in der Geschichte!)

Pier Tognini: Strahlendes Goldgelb mit Kupfer. Intensiver, komplexer Auftakt. Markante Noten nach kandierten Zitrusfrüchten, gelben Steinfrüchten sowie gerösteten Mandeln und frischer Brioche. Deutliche Mineralität unterstützt die fruchtigen Aromen bestens. Voller, komplexer Gaumen. Hoch mineralisch geprägt, tiefe Fruchtnoten, die an kandierte Zitronen erinnern. Langer, mineralisch-salziger Abgang.

Ein Erlebnis der besonderen Art, weltweit begehrt und gesucht.

20/20 • 2018 bis 2045
Art. 248508 • 75cl **Fr. 199.–**
(ab 1.1.2019 Fr. 215.–)



– Frédéric Rouzaud, heutiger Leiter
des Hauses Roederer –



72.–

**Jahrhundertjahrgang
2012: Vintage-Rosé zum
Träumen.**

**2012 Rosé Vintage
Brut**

65% Pinot Noir, 35% Chardon-
nay; 20% Ausbau im Holz,
48 Monate auf der Hefe

Pier Tognini: Helles Lachsrosa.
Komplexer, tieffruchtiger Auftakt.
Traumhafte Noten nach roten
wilden Beeren, feinste Zitrus-
frucht, gepaart mit dezenten
Noten nach dunklen Blüten, Toast
und frischer Brotrinde. Druckvol-
ler, hoch eleganter Gaumen.
Komplexe Fruchtnoten und mine-
ralische Tiefe. Langer, harmoni-
scher Abgang. **Grossartige
Verführung in Rosé!**

19/20 • 2018 bis 2030
Art. 248509 • 75cl **Fr. 72.–**



46.–

**Eine der besten Basis-
Cuvées der ganzen
Champagne.**

Brut Premier

40% Pinot Noir, 40% Chardon-
nay, 20% Meunier; 100% Ausbau
im Holz, 36 Monate auf der Hefe

Pier Tognini: Helles Zitronengelb.
Frischer Auftakt. Subtile Aromen
nach Zitrusfrüchten, Nektarinen
und weissen Pflaumen, gepaart
mit rauchig-mineralischen Noten,
frischer Brioche und etwas Marzi-
pan. Straffer, eleganter Gaumen.

Wirkt sehr klassisch und edel.
Grandiose Perlage und straffe
Säure, die den Brut Premier ele-
gant und harmonisch erscheinen
lassen. Langer und frischer Ab-
gang. Ein absolut sicherer Wert.

18+/20 • 2018 bis 2026
Art. 248510 • 75cl **Fr. 46.–**
(ab 1.1.2019 Fr. 51.–)

by Christophe Chapillon

Secret

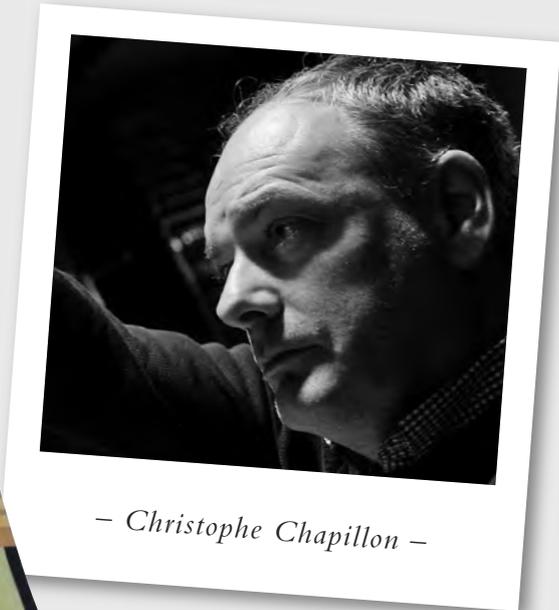


Trinkfreudiger Cava mit 90/100 Suckling-Punkten.

Herrlich eleganter, frischer und trinkfreudiger Cava zum sagenhaften Preis!

Der «Secret» ist eine betörende, geheimnisvolle Alternative zu Champagner. Dieser Cava vom begnadeten Winzer Christophe Chapillon wurde vom renommierten James Suckling mit 90/100 Punkten ausgezeichnet!

90/100
Suckling



– Christophe Chapillon –



14.80

Prickelnde Überraschung.
Secret
Cava DO Artisanal Reserva
Brut Nature
Christophe Chapillon

75% Chardonnay, 25% Macabeo

Helles, blasses Zitronengelb. Aromen von Zitrone, Limetten und weissem Pfirsich, unterlegt mit feinen Noten von Brioche, Hefeteig und Haselnüssen. Anflüge von Jasmin und wilden weissen Rosen. Begleitet wir das Fruchtbündel von einer kalkigen Mineralität, die an Kreide erinnert. Am Gaumen knochentrocken mit feinfruchtigen Zitronenaromen, wieder Haselnüsse und Brioche. Gut eingebaute Säure und höchst angenehme Perlage. **Der Secret wirkt jugendlich, frisch und enorm trinkfreudig.** Er endet fruchtbetont und elegant. Eine echte Alternative zu Champagner – und das zu einem sagenhaften Preis! **90/100 Suckling**

17/20 • 2018 bis 2018 • Art. 242575
75cl **Fr. 14.80** (statt 17.50)

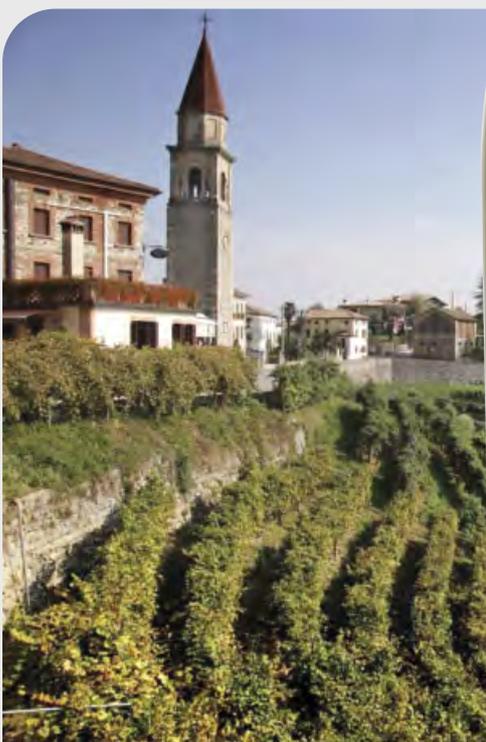
Nani Rizzi



Seit über 100 Jahren dem Weinbau verpflichtet.

Schon seit über 100 Jahren keltern die Rizzis eigenständige Weine. Die Weinlese erfolgt aufwändig von Hand, was in der Region nur die allerbesten Produzenten in Kauf nehmen. Danach werden die Trauben sorgfältig gepresst, vergoren und nach traditioneller Methode im Tankgärverfahren der zweiten Gärung unterzogen. **Es entstehen Schaumweine von betörender Frische und Saftigkeit.** Mit der Dosage wird sehr zurückhaltend umgegangen, die Prosecco von Nani Rizzi dürfen auf keinen Fall süß und opulent wirken.

Wir haben uns für den Brut Riserva DOCG entschieden, ein Gewächs, **das höchstes Trinkvergnügen und geselliges Miteinander verspricht.** Wir freuen uns sehr, diesen hochwertigen Prosecco anbieten zu können.



14.50

**Höchstes Trinkvergnügen.
Prosecco Brut Riserva DOCG
Nani Rizzi**

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 • 2018 bis 2020 • Art. 240988
75cl Fr. **14.50** (statt 16.–)

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.



58.–

Einer der besten Sekte aus Deutschland.
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. **96-97/100**

19+/20 • 2018 bis 2040 • Art. 248497
75cl **Fr. 58.–** (ab 1.1.2019 Fr. 65.–)



26.–

Herrlicher Jahrgangsspekt.
2009 Riesling Brut

Schonende Kelterung ganzer Trauben. Spontane Vergärung und mehrmonatige Lagerung mit Naturhefen in Edelstahltanks. Nach Filtration und Zusatz der Fülldosage erfolgt die zweite Gärung in der Flasche. Durch eine mindestens 50 Monate dauernde Lagerung auf der Gärhefe entsteht eine **superfeine Perlage**. Geringe Versanddosage. Herrlicher Riesling-Duft, mit zarter Frucht unterlegt. Perlage ist sehr zart und angenehm, nie zu wuchtig am Gaumen, zeigt sich harmonisch fruchtig und nicht zu brut im Mund. Satte, gut strukturierte Säure mit mineralischem Abgang.

18/20 • 2018 bis 2035 • Art. 248498
75cl **Fr. 26.–** (ab 1.1.2019 Fr. 29.–)

Weingut

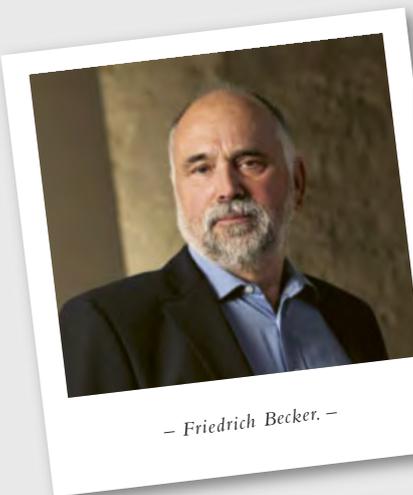
Friedrich Becker

Deutschland
Pfalz

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.»



– Friedrich Becker. –



29.50

Salomé ist immer wieder Everybody's Darling.
Cuvée Salomé

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 • 2018 bis 2035 • Art. 248433
75cl Fr. 29.50 (ab 1.1.2019 Fr. 33.–)

Friedrich Becker



– Vater und Sohn Becker. –

29.50

Absolut entzückend: Salomé in Rosé.

Cuvée Salomé Rosé

Die Schwarzesling- und Spätburgunder-Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert, 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 der Flaschenreife erfolgte die Abtrennung der Hefe, das sogenannte «Degorgieren», im Juli 2017.

Schon im Glas zeigt er mit seiner zarten Rosé-Farbe seinen noblen Charakter. Der Duft ist ein Traum – die ideale Paarung zwischen Sekt und Pinot. Einerseits offenbart das Bouquet zarte Brioche- und Hefenoten, andererseits kommt hier der zarte Duft des Spätburgunders zur Geltung. **Eine erquickende Perlage und die gute Struktur verleihen diesem Rosé-Sekt das gewisse Etwas.** Die Aromenvielfalt zeigt eine enorme Länge und immer wieder neue Facetten. **Ein edler und gleichzeitig extrem genussfreudiger Schaumwein.**

19/20 • 2018 bis 2035
Art. 248434
75cl Fr. **29.50**
(ab 1.1.2019 Fr. 33.–)

39.50

Rosé Reserve für höchstes Genussvergnügen.

2010 Cuvée Salomé Rosé Reserve

Die Trauben für den Rosé Reserve kommen aus den besten Lagen vom Weingut Friedrich Becker. **Dieser Schaumwein hat eine 8-jährige Flaschenreife hinter sich.**

Er ist geprägt von einer unglaublich einnehmenden Eleganz mit einer betörenden Strahlkraft. Hier kommt **der Pinot-Charakter ausgeprägt zur Geltung** und zeigt sich mit einer wunderschönen rotbeerigen Aromatik. Nur ganz zart und fein im Hintergrund nimmt man etwas Hefe- und Brioche-Aromen wahr. Der Sekt zeigt schon im Bouquet eine tiefgründige Frische mit mineralischen Komponenten. **Am Gaumen ist er wunderschön ausbalanciert.** Edle Fruchtaromen treffen auf eine perfekte Säurestruktur mit einer harmonischen Perlage. Im Abgang kommen würzige Nuancen und wiederum die Mineralität voll zur Geltung.

19+/20 • 2018 bis 2035
Art. 248435
75cl Fr. **39.50**
(ab 1.1.2019 Fr. 44.–)



Castello Bonomi



Auf einer privaten Weinreise entdeckten wir das malerische Castello Bonomi in der südlichen Franciacorta, der hochwertigsten Zone für italienischen Schaumwein. Die 24 ha Reben liegen um das Weingut herum in einzelne Parzellen aufgeteilt, bestockt mit Pinot Noir und Chardonnay. Durch den Monte Orfano geschützt, entsteht hier ein eigenes Mikroklima, das ideal für den Rebbau ist.

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 D.O.C.G.

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

Aromen von kandierten Früchten, reifer Zitrone, Akazienhonig. Feinstes Toastbrot, dezent 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.

19+/20 • 2018 bis 2028
Art. 245802 • 75cl **Fr. 85.–**



23.–

Mit 3 Bicchieri vom Gambero Rosso geehrt.

Cru Perdu Franciacorta D.O.C.G.

70% Chardonnay, 30% Pinot Noir; Grundweine 8 Monate in französischen Barriques, 30 Monate auf der Hefe in der Flasche.

Feine Aromen nach Zitronen, Limetten, weissem Pfirsich und frischer Ananas, begleitet von Jasmin und weissen Rosen. Dazu Noten von frischer Baguette und deutlicher Mineralität. Am Gaumen mit feiner Perlage, perfekt verwobener Säure und komplexen Fruchtaromen. Der Cru Perdu endet elegant und harmonisch mit markantem mineralischem Finish. **Ein traumhafter Spumante als Apéritif oder zu rohem Fisch sowie Austern.**

18/20 • 2018 bis 2020
Art. 242551
75cl **Fr. 23.–** (ab 1.1.2019 26.–)

Castello Bonomi

Italien
Franciacorta



Verführerischer Spumante von grosser Klasse.

Satèn, Franciacorta DOCG

100% Chardonnay; Grundweine 8 Monate in französischen Barriques, 30 Monate auf der Hefe in der Flasche.

Strahlendes Strohgelb. Grandioser Auftakt! Aromen von Zitronenzesten, grünem Apfel, frischer Ananas, grüner Melone, gepaart mit Noten von Akazienhonig und frischer Brioche, unterlegt von einer kristallklaren Mineralität. **Deutlicher Chardonnay-Charakter!** Am Gaumen die pure Eleganz, seidenweich mit harmonischer Perlage und feinfruchtigen Aromen. Gut integrierte Säure und beeindruckende Länge. Ein Spumante von grosser Klasse! Zu Meerestischen und Fischsuppen.

19/20 • 2018 bis 2020 • Art. 242552
75cl Fr. 29.– (ab 1.1.2019 32.–)



Nimmt es locker mit den besten Champagnern auf.

2010 Millesimato Dosage Zero Franciacorta DOCG

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

Tiefe Aromen von weissen Steinfrüchten, caramellisierter 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.**

19+/20 • 2018 bis 2020 • Art. 245801
75cl Fr. 53.– (ab 1.1.2019 56.–)

Gerstl Partner

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

Shop Weinrampe

Neustadtstrasse 13
9400 Rorschach
Tel. 071 244 67 09
www.weinrampe.ch

Shop Muff Haushalt/Vitrum

Hauptstrasse 78
4450 Sissach
Tel. 061 973 96 00
www.vitrumgmbh.ch

Shop Muff Haushalt

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

Restaurant & Shop Ziegelhüsi

Bernstrasse 7
3066 Deisswil/Stettlen
Tel. 031 931 40 38
www.ziegelhuesi.ch

Restaurant & Shop 1733 – Restaurant & Weinbar

Goliathgasse 29
9000 St.Gallen
Tel. 076 585 1733
www.1733.ch

Restaurant Bacchus Bistro & Genussmanufaktur

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

Restaurant Landgasthof Hirschen

Känerkinderstrasse 2
4457 Diegten
Tel. 041 61 971 22 35
www.landgasthof-hirschen.ch

Landgasthof Farnsburg

Farnsburgweg 194
4466 Ormalingen
Tel. 061 985 90 30
www.landgasthof-farnsburg.ch

Restaurant Sternen

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

GERSTL
WEINSELEKTIONEN

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

