Champagne & Co.

GERSTL WEINSELEKTIONEN

Exklusive Top-Häuser für Champagner.

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





Immagina: Unser Schaumwein des Jahres!

Immagina

Brut Premium Cuvée Franciacorta DOCG

90% Chardonnay, 10% Pinot Noir, 30 Monate Flaschengärung; limitiert auf 2000 Flaschen.

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

19/20 • 2019 bis 2022 Art. 249289 75cl **CHF 22.90** (statt 29.–)



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.

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.



Zum Wohl, Santé, Salute, Viva!



Pirmin Bilger



Max Gerstl



Roger Maurer

Degustations-Box

6 Jahrgangs-Champagner vom Allerfeinsten:

Entdecken Sie diese raren Top-Champagner.

mit
30%

ProbierRabatt



359. statt 527.–

1999 Vincent Couche Champagne AOC Millésime Sensation

2005 Franck Pascal Champagner AOC Quinte-Essence - Extra Brut

2006 Pierre Paillard Champagne AOC Bouzy Grand Cru La Grande Récolte

2006 Jeaunaux-Robin Champagne AOC Les Grands Nots, Extra Brut

2010 Pertois-Moriset Champagne AOC Grand Cru Millésime, Extra Brut

2013 Pierre Paillard Champagne AOC Bouzy Grand Cru Les Maillerettes, Blanc de Noirs

CHF 359.- (statt 527.-) • 6 x 75cl • Art. 249964



Degustations-Box

6 köstliche Champagner-Entdeckungen:

Degustieren Sie diese prickelnden Champagner-Perlen.



219.– statt 319.–

Vincent Couche, Champagne AOC, Chardonnay de Montgueux

Franck Pascal, Champagner AOC, Reliance Brut Nature

Pierre Paillard, Champagne AOC Bouzy Grand Cru, Les Parcelles

Pertois-Moriset, Champagne AOC, L'Assemblage, Extra Brut

Jeaunaux-Robin, Champagne AOC, Eclats de Meulière, Extra Brut

Jeaunaux-Robin, Champagne AOC, Le Dessous de la Cabane, Rosé Brut

CHF 219.- (statt 319.-) • 6 x 75cl • Art. 249965

Degustations-Box

Castello Bonomi:

Probieren Sie die Spitzen-Weine des Franciacorta-Weinguts.







Castello Bonomi, Franciacorta DOCG, Satèn

Castello Bonomi, Franciacorta DOCG, Dosage Zéro Millesimato 2012

Castello Bonomi, Curtefranca rosso DOC, Cordelio 2011

Castello Bonomi, Franciacorta DOCG, Brut Rosé

Castello Bonomi, Franciacorta DOCG, CruPerdu Brut 2012

Castello Bonomi, Franciacorta DOCG, Immagina Brut

CHF 149.- (statt 211.-) • 6 x 75cl • Art. 249408.1

mit
300/0
ProbierRabatt

Pertois-Moriset

Die Grand-Cru-Meisterwerke.

E in 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.



39.60

Das kleine Meisterwerk zum sensationllen Preis.

L'Assemblage Extra Brut

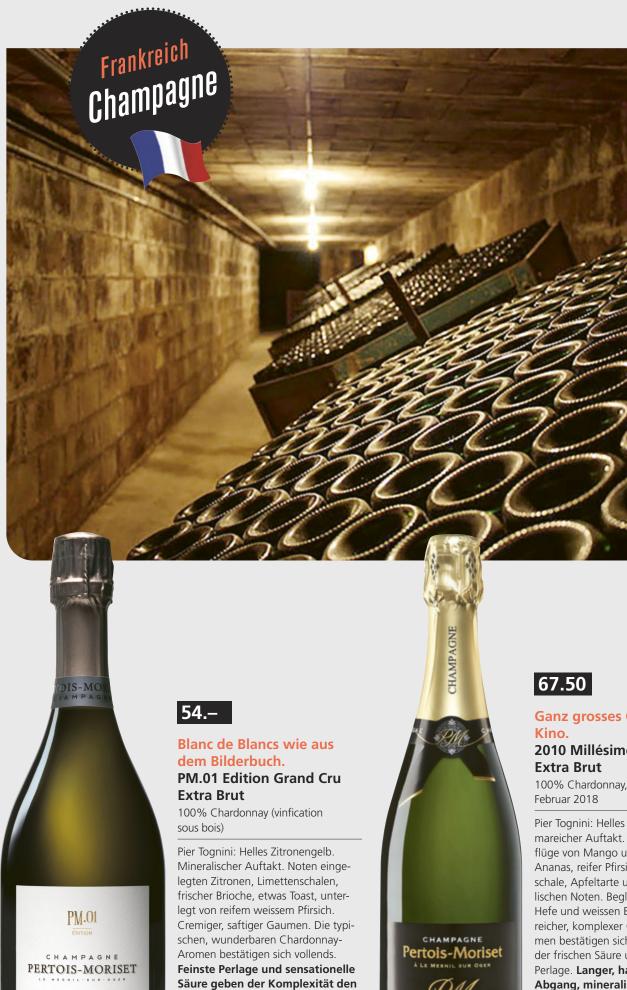
50% Pinot Noir (Coteaux de Sézannais), 50% Chardonnay (Côte de Blancs); Vin de base 2014, 30% Vin de Réserve

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, Sushioder Muschelgerichten ein Muss!

18/20 • 2019 bis 2024 • Art. 248420 75cl **CHF 39.60** (ab 1.1.2020 44.–)



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



letzten Schliff. Straffer, vibrierender

19/20 • 2019 bis 2029 • Art. 248421

75cl **CHF 54.-** (ab 1.1.2020 60.-)

Abgang.

Ganz grosses Chardonnay-

2010 Millésimé Grand Cru

100% Chardonnay, degorgiert

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 • 2019 bis 2033 • Art. 248422 75cl **CHF 67.50** (ab 1.1.2020 75.–)

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 Pascal –





49.50

Champagner der Sonderklasse.

Reliance Brut Nature

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 • 2019 bis 2028 • Art. 249396 75cl **CHF 49.50** (ab 1.1.2020 55.–)



Rarität der Sonderklasse, nur 660 Flaschen!

Pier Tognini: Helles Goldgelb. Die Suche nach der Vollendung. Hoch mineralisch, etwas verschlossen und noch sehr jung. Straffer Gaumen, rauchig, feinfruchtig 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!

75cl CHF 170.- (ab 1.1.2020 190.-)

Jeaunaux-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.







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 • 2019 bis 2032 Art. 248427 75cl **CHF 45.**– (ab 1.1.2020 50.–)



eine Länge und Kraft, aber alles

ist mit dieser erhabenen Eleganz

ausgestattet. Unglaublich, welche

Komplexität sich hier zeigt und

nuancen offenbart.

immer wieder neue Geschmacks-

20/20 • 2019 bis 2028 • Art. 248429

75cl CHF 88.- (ab 1.1.2020 98.-)

men nach roten wilden Beeren, roten Pflaumen und Kirschen. Mineralischrauchig 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 • 2019 bis 2028 • Art. 248428 75cl CHF 49.50 (ab 1.1.2020 55.-)

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.



45.–

Zu Austern ein Traum. Les Parcelles Bouzy

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 • 2019 bis 2024 • Art. 248423 75cl **CHF 45.**– (ab 1.1.2020 50.–)



– Antoine Paillard mit Pirmin Bilger –



komplexen, rotbeerigen Aromen.

Mineralisch geprägter Abgang.

Ein Rosé der Extraklasse! Zu

Bergkäse ein himmlisches Ver-

75cl **CHF 54.-** (ab 1.1.2020 60.-)

19/20 • 2019 bis 2028

gnügen.

Art. 248424

Wachteln, Rehrücken und reifem

PIERRE PAILLARD

LES TERRES ROSES BOUZY GRAND CRU

VIN DE CHAMPAGNE EXTRA-BRU

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 • 2019 bis 2037 • Art. 248425 75cl **CHF 63.**– (ab 1.1.2020 70.–)

72.–

PIERRE PAILLARD

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. Wuchtig 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 • 2019 bis 2035 • Art. 248426 75cl **CHF 72.**– (ab 1.1.2020 80.–)

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.



46.-

Eine der besten Basis-Cuvées der ganzen Champagne.

Brut Premier

40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 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 Marzipan. Straffer, eleganter Gaumen. Wirkt sehr klassisch und edel. Grandiose Perlage und straffe Säure, die den Brut Premier elegant und harmonisch erscheinen lassen. Langer und frischer Abgang. Ein absolut sicherer Wert.

18+/20 • 2019 bis 2026 • Art. 248510 75cl **CHF 46.**– (ab 1.1.2019 51.–)

72.–

Jahrhundertjahrgang 2013: Vintage-Rosé zum Träumen.

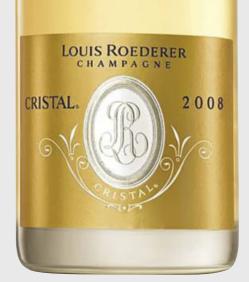
OUIS ROEDERER

2013 Rosé Vintage Brut

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

Pier Tognini: Helles Lachsrosa. Komplexer, tieffruchtiger Auftakt. Traumhafte Noten nach roten wilden Beeren, feinste Zitrusfrucht, gepaart mit dezenten Noten nach dunklen Blüten, Toast und frischer Brotrinde. Druckvoller, hoch eleganter Gaumen. Komplexe Fruchtnoten und mineralische Tiefe. Langer, harmonischer Abgang. **Grossartige Verführung in Rosé!**

19/20 • 2019 bis 2031 Art. 248584 • 75cl **CHF 72.**–



MAMPAGA

OUIS ROEDERES

225.-

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 • 2019 bis 2045 Art. 248508 • 75cl **CHF 225.**–

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 Bespiel 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/1	keine Zugabe von Zucker
Extra brut, extraherb, knochentrocken:	0-6g/1	
Brut herb:	<12g/1	
Extra trocken:	12-17g/1	
Sec, trocken, schon merklich süss:	17-32g/1	
Demi-sec, halbtrocken, eher lieblich:	32-50g/1	
Doux, süss:	>50g/1	

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.



CHAMPAGNE

Vincent 1



67.50

Das gewisse Etwas für die schönen 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. Dezente 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 erquikkende Frische.

18+/20 • 2019 bis 2028 Art. 248418 75cl **CHF 67.50** (ab 1.1.2020 75.–)



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, finessenreiche 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 • 2019 bis 2029 • Art. 248417 75cl **CHF 58.–** (ab 1.1.2020 65.–)

Dönnhoff

DÖNNHOFF

Pinot brut

HANDGERÜTTELT KLASSISCHE FLASCHENGÄRUNG

Grosser Schaumwein von Einzellage Roxheimer Höllenpfad.



Dönnhoff-Sekt voller Frucht und Frische.

2014 Pinot brut

Ein Sekt von Dönnhoff? Bei unserem letzten Besuch haben die Dönnhoffs fast beiläufig erwähnt, dass sie einen Schaumwein im Sortiment haben. Da sind wir natürlich hellhörig geworden. Einzellage vom Roxheimer Höllenpfad, roter Sandstein, 48 Monate Hefelager, degogiert im August 2018 mit ca. 2g Restzucker. Herrlich frische Frucht mit gelbund rotfruchtigen Aromen. Vergärt im Stückfass und kommt dann in den Edelstahl. Zum Wochenstart trinkt man montags jeweils im Büro bei Dönnhoff ein Gläschen von diesem wunderbaren Sekt. Tolle Hefenoten, leicht getoastetes Brot. Wunderschöne, feine, aber präsente 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 noch mit einem betörenden mineralischen Finale verwöhnt.

19/20 • 2019 bis 2030 • Art. 250193 75cl CHF 44.- (ab 1.1.2020 48.-)

Schlossgut Die Nahe



Deutsche Schaumweine der Superlative.

m 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.

19+/20 • 2019 bis 2040 Art. 248497

75cl CHF 58.- (ab 1.1.2020 65.-)

26.-

Herrlicher Jahrgangssekt. 2012 Riesling Réserve **Extra Brut**

Sagenhafte 62 Monate Hefelager. Im Bouquet klar als Riesling erkennbar mit schönen Hefenoten, etwas Toast und herrlichen gelben Früchten. Der Duft wirkt sehr nobel und sinnlich. Am Gaumen eine delikat feine Perlage, die diesem Sekt einen unvergleichlich edlen Charakter verleiht. Die Riesling-Frische mit der guten Säure ist unverkennbar und gibt ihm enormen Zug. Herrliche Aromen nach Zitrusfrüchten, Aprikose und feiner Mineralität. Ein erstaunlich komplexer und trotzdem überaus trinkfreudiger, zugänglicher Sekt, der grossen Genuss verspricht.

18+/20 • 2019 bis 2040 Art. 250185 75cl **CHF 26.-** (ab 1.1.2020 29.-)

Wunderbare Reife.

2008 Sekt Goldloch Riesling Brut nature

Eine neue Charge dieses Sektes und des Jahrgans 2008. Er lag während rund 9 Jahren auf der Hefe. Schon die Farbe mit diesem herrlichen Strohgelb verrät eine fortgeschrittene Reife. Die Nase zeigt herrlich gelbfruchtige Aromen und feine Toastnoten - was für ein nobler **Duft!** Selbst Geniesserinnen und Geniessern, die nicht unbedingt einen Sekt bevorzugen, können wir diesen Goldloch sehr empfehlen. Überaus feine und harmonische Perlage, die sehr zart und nie aufdringlich wirkt. Dafür grandiose Reifearomen und eine herrliche Säure am Gaumen. Zusätzlichen Glanz verschafft die edle Extraktsüsse, die sich harmonisch ins Gesamtbild einfügt. Zart würzige und mineralische Rückaromen sind Ausdruck des Terroirs.

19/20 • 2019 bis 2040 Art. 249781 75cl **CHF 45.**– (ab 1.1.2020 50.–)



Von Winning Pfalz



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!

18+/20 • 2019 bis 2030 Art. 248622 75cl **CHF 26.**– (ab 1.1.2020 29.–)



Weingut

Friedrich Becker Pfalz



Kompromisslos, auch bei den Sekten.

riedrich Becker: «Wie in der Γ 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.»





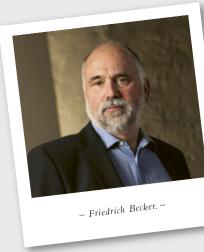
Salomé ist immer wieder **Everybody's Darling.**

Cuvée Salomé

Die Chardonnay-, Pinot Blanc- und Auxerrois-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 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 • 2019 bis 2035 • Art. 248433 75cl CHF 29.50 (ab 1.1.2020 33.-)







Absolut entzückend: Salomé in Rosé.

Cuvée Salomé Rosé

Die Schwarzriesling- 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, anderseits kommt hier der zarte Duft des Spätburgunders zur Geltung. Eine erguickende 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 • 2019 bis 2035 Art. 248434 75cl **CHF 29.70** (ab 1.1.2020 33.–)



– Vater und Sohn Becker. –

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 Flaschenreifung hinter sich.**

Er ist geprägt von einer unglaublich einnehmenden Eleganz mit einer betörenden Strahlkraft. Hier kommt

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 • 2019 bis 2035 Art. 248435 75cl **CHF 39.50** (ab 1.1.2020 44.–)

Castello Bonomi Franciacorta

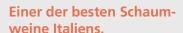




Auf einer privaten Weinreise entdeckten wir das malerische Castello Bonomi in der südlichen Franciacorta, der hochwertigsten Zone für italienischen Schaumwein. Die 24 ha Reben liegen um das Weingut herum in einzelne Parzellen aufgeteilt, bestockt mit Pinot Noir und Chardonnay. Durch den Monte Orfano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





2006 Cuvée Lucrezia **Etichetta Nera** Franciacorta DOCG

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 • 2019 bis 2028 Art. 245802 • 75cl CHF 85.-



Cru Perdu

Mit 3 Bicchieri vom **Gambero Rosso geehrt.**

CruPerdu Franciacorta DOCG

70% Chardonnay, 30% Pinot Noir. 40-monatige Flaschengärung.

Die Pinot Noir-Trauben stammen von 50-jährigen Rebstöcken, die in einer verlorenen Lage, in einem Waldstück auf dem Monte Orfano, entdeckt und renaturiert wurden. Deshalb der Name «Cru Perdu» (verlorene Lage).

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 • 2019 bis 2022 • Art. 248870 75cl **CHF 23.-** (ab 1.1.2020 26.-)



BONOMI



32.–

Überraschend subtiler Franciacorta.

Brut Rosé Franciacorta DOCG

Pinot Noir; 36 Monate auf Hefe in Flasche

Mittleres Lachsrosa. Frischer Auftakt. Fruchtige Aromen nach roten Kirschen, frischen Erdebeeren, Johannisbeeren, untermalt von subtilen Noten nach Brioche und geröstetem Brot. Trockener, eleganter Gaumen. Mit 6g/l Dosage entspricht er einem Extra Brut. Wieder rotbeerige Aromen, tolle Perlage und leicht mineralische Anflüge. Mittelkräftiger Abgang mit viel Trinkfluss und Frische. Gilbert & Gaillard 93/100

18/20 • 2019 bis 2025 • Art. 248610 75cl **CHF 32.**–







29.–

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 Meeresfischen und Fischsuppen.

19/20 • 2019 bis 2020 Art. 242552 75cl **CHF 29.**– (ab 1.1.2020 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.

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.

19+/20 • 2019 bis 2022 Art. 249371 75cl **CHF 53.**– (ab 1.1.2020 56.–)

Tastello Bonomi: IMANO STATEMENT OF THE CONTROL OF



Die Franciacorta-Perle ist unser «Schaumwein des Jahres»!

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.

22.90

Immagina

Brut Premium Cuvée Franciacorta DOCG

90% Chardonnay, 10% Pinot Noir, 30 Monate Flaschengärung; **limitiert auf 2000 Flaschen**.

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

19/20 • 2019 bis 2022 • Art. 249289 75cl **CHF 22.90** (statt 29.–)

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! Zudem wurden von diesem hervorragenden Schaumwein nur gerade 2000 Flaschen produziert. Da überlegten wir nicht lange, sondern platzten spontan mit einer Idee heraus: «Wir würden uns diese 2000 Flaschen gerne für unsere Schaumwein-Liebhaberinnen und -Liebhaber sichern.» Kellermeister Luigi Bersini staunte nicht schlecht. Aber schon kurz darauf reichte er uns freundschaftlich die Hand. Natürlich waren wir überaus glücklich über dieses Zeichen seiner Zusage.

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.

Talien Prosecco

RIZ

BRUT

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.

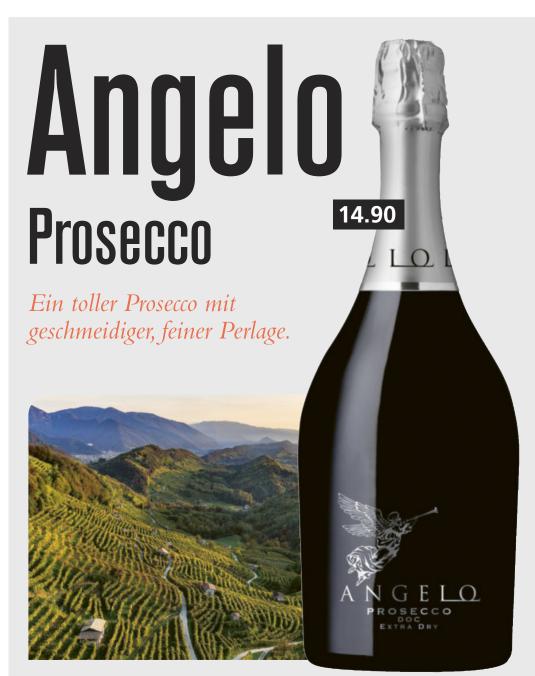
Wir haben uns für den Brut Riserva DOCG entschieden, ein Gewächs, das höchstes Trinkvergnügen und geselliges Miteinander verspricht. Wir freuen uns sehr, diesen hochwertigen Prosecco anbieten zu können.



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 Apfelund 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 • 2019 bis 2020 • Art. 240988 75 cl **CHF 14.50** (statt 16.–)





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 hügeligem 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.

2019 bis 2021 • Art. 249022 75 cl **CHF 14.90** (statt 17.50)

Gerstl Partner

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

Shop

Vinothek zum Rathaus

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

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

Restaurant

Maihöfli

Maihofstrasse 70 6006 Luzern Tel. 041 420 60 60 www.restaurantmaihöfli.ch

Shop

Muff Haushalt

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

Landgasthof Farnsburg

Farnsburg

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

Restaurant & Shop

Ziegelhüsi

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

Restaurant

Sternen

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







