

Champagne & Co.

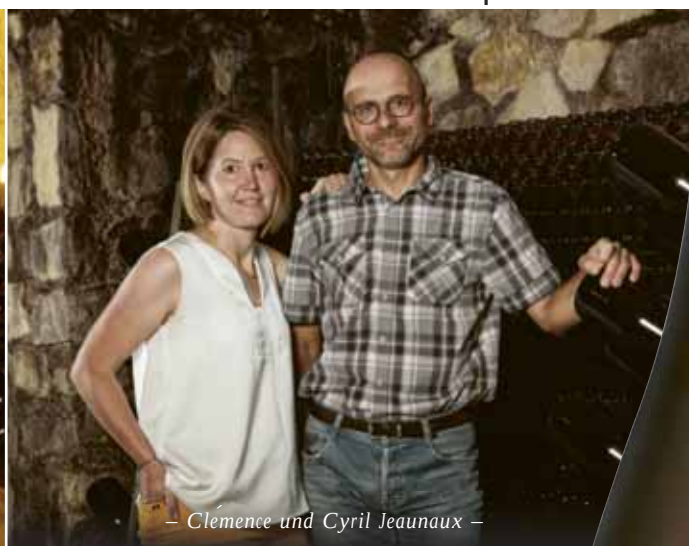
*Exklusive
Top-Häuser
für Champagner und
Schaumweine.*

GERSTL
WEINSELEKTIONEN

20/20 Punkte für den Jahrhundert-Jahrgang 2008!

2008 Les Grands Nots Extra Brut
Champagne AOC
Jeunaux-Robin
CHF 98.–

Neu: Ridgeview aus England und Cava Guilera aus Spanien.



– Clémence und Cyril Jeunaux –





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 • jetzt bis 2022
Art. 249289
75cl **CHF 22.90** (statt 29.–)



Champagner: Der prickelndste Genuss der Welt.

Liebe Geniesserinnen und Geniesser

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.

Der Fokus bei unserem Champagner- und Schaumwein-Portfolio liegt auf exklusiven Flaschen von **familiengeführten Boutique-Produzenten**. Das gilt natürlich auch für unsere Neuheiten:

- **Cava Guilera:** Ein Familienbetrieb in Penedès im Herzen des Cava-Gebiets in Katalonien. Grössten Wert legt man hier auf den **Herkunfts-Charakter**. Echt verführerisch sind auch die Preise (> S. 18).
- **Jahrhundert-Jahrgang 2008:** Hier kommen die raren Trouvaillen von Jeauxaux-Robin und Pierre Paillard (> S. 6/7).
- **Ridgeview:** Das sind englische «sparkling wines» vom Allerfeinsten. Sie werden rund 30 km nördlich von Brighton mit **viel Handarbeit und Leidenschaft** produziert und gehören zu den besten des Landes (> S. 34).



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-Notizen von folgenden Gerstl-Spezialisten: Pirmin Bilger (pb), Marcio Hamann (mh), Pier Tognini (pt).

Degustations-Box

6 Jahrgangs-Champagner vom Allerfeinsten:

6 Top-Champagner zu genialem Preis!



336.–
statt 480.–

2007 Jeauxaux-Robin, Champagne AOC, Les Grands Nots - Extra Brut

2007 Vincent Couche, Millésime, Champagne AOC

2009 Franck Pascal, Champagne AOC, Quinte-Essence - Extra Brut

2012 Franck Pascal, Champagne AOC, Tolerance Rosé - Extra Brut

2014 Roederer Louis, Champagne AOC, Rosé Brut Vintage

2014 Pertois-Moriset, Spécial Club, Champagne AOC Grand Cru, Extra Brut

CHF 336.– (statt 480.–) • 6 x 75cl • Art. 252531

30%
Probier-
Rabatt

Es muss nicht immer Champagner sein:

6 herrliche Schaumweine aus 5 verschiedenen Ländern.



119.–
statt 177.–

2017 Adrians Weingut, AOC Aargau, Crémant Schaumwein
Weingut Friedrich Becker, Sekt Brut, Cuvée Salomé
2012 Cava Guiler, 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

CHF119.– (statt 177.–) • 6 x 75cl • Art. 252328

über
30%
Probier-
Rabatt

6 köstliche Champagner von 6 verschiedenen Winzern.



239.–
statt 329.–

Pertois-Moriset, Champagne AOC, L'Assemblage – Extra Brut
Beaumont de Crayères, Grande Réserve, Brut
Jeaunaux-Robin, Champagne AOC, Eclats de Meulière - Extra Brut
Pierre Paillard, Champagne AOC, Bouzy Grand Cru, Les Terres Roses
Franck Pascal, Champagne AOC, Reliance Brut Nature
Vincent Couche, Champagne AOC, Chloé

CHF 239.– (statt 329.–) • 6 x 75cl • Art. 252532

über
25%
Probier-
Rabatt

Castello Bonomi:

Entdecken Sie die Spitzen-Weine des Franciacorta-Weinguts.



149.–
statt 211.–

2011 Franciacorta DOCG, Satèn
2012 Franciacorta DOCG, Dosage Zéro Millesimato
2016 Sebino IGP, Cordelio
Franciacorta DOCG, Brut Rosé
2011 Franciacorta DOCG, CruPerdu Brut
Franciacorta DOCG, Immagina Brut

CHF 149.– (statt 211.–) • 6 x 75cl • Art. 249408.2

30%
Probier-
Rabatt

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.**



– Clémence und Cyril Jeauxnaux –

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 Erforschung!** 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.

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 Jeanaux-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 Fruchtaromatik. 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 Flaggschiff 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; 1.8 g Dosage (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 Briothenoten 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.–)

Pierre Paillard

Spitzenklasse mit «Grand Cru»-Auszeichnung.

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



– Antoine Paillard mit Pirmin Bilger –



45.–

Einige Flaschen gehören immer in Keller und Kühlschrank.

Les Parcelles

Champagne AOC

Grand Cru Bouzy • Extra Brut

Vin de base: Ernte 2015, Vin de Réserve: Ernte 2012, 2013 und 2014; 1.8 g Dosage.

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.–)

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); 1.8 g Dosage.

Helles Lachsrosa. Wunderschön fruchtbetonte Nase nach Zwetschgen und roten Kirschen, dazu erfrischend blumige Note, etwas Brioche und helle Brotrinde.

Schmeckt auch am Gaumen herrlich rotbeerig und ist dabei ungemein saftig, mit etwas Trinktemperatur kommen zusätzlich auch delikate Hefenoten zum Vorschein. Trotz der Fülle vom Rotwein wirkt dieser Rosé mit seiner feinen Perlage und frischen Säure unglaublich elegant und nobel. **Ein grossartiger und charaktervoller Rosé-Champagner, der besonders als Essensbegleiter brilliert.** Passt hervorragend zu Wachteln, vegetarischen Gerichten und reifem Bergkäse. (mh)

18+/20 • jetzt bis 2026 • Art. 248424
75cl CHF 54.- (statt 60.-)



63.-

Einzellagen-Champagner aus 100% Pinot Noir.

**2014 Les Mailletterettes
Grand Cru Blanc de Noirs
Extra Brut**

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

Der zarte Rosé-Ton widerspiegelt die 100% Pinot Noir. 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. (pb)

19+/20 • jetzt bis 2038 • Art. 250448
75cl CHF 63.- (statt 70.-)



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.**



54.–

Blanc de Blancs wie aus dem Bilderbuch.

**PM.02 Edition
Champagne AOC
Grand Cru Extra Brut**

100% Chardonnay (vinification sous bois).

Helles Zitronengelb. Mineralischer Auftakt. Noten von eingelegten Zitronen, Limettenschalen, frischer Brioche, etwas Toast, unterlegt von reifem weissen 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. (pt)

19/20 • jetzt bis 2029 • Art. 250476
75cl CHF 54.– (statt 60.–)



– Cécile und Vincent Bauchet –

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.–)

Frankreich
Champagne



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 Edelstahltank; 2 g Dosage 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 finesse-reicher Blanc de Blancs.
Les Quatre Terroirs
Champagne AOC
Côte des Blancs

100% Chardonnay aus 4 verschiedenen Grand-Cru-Dörfern, 3 g Dosage 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



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; 4 g Dosage.

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 –

49.50

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 49.50 (statt 55.–)

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.–)



190.–

**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, 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!** Ohne Schwefelzusatz gefüllt. (pt)

20/20 • jetzt bis 2039 • Art. 248432
75cl CHF 190.–

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	



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).

Duftiges Bouquet mit delikater Apfel- und Quittennote, dahinter Blätterteig, Hefe und Caramel. **Ungemein saftig am Gaumen mit mund- füllender 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 Parcellaire
Champagne AOC
Côte des Bar • Brut Nature**

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

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.-)



45.–

**Jahrgangs-Champagner
für festliche Momente.
Millésime 2007
Champagne AOC
Côte des Bar • Extra-Brut**

50% Pinot Noir und
50% Chardonnay, 4 g Dosage
und 12,5% vol. Alkohol.

Frischer, leicht hefiger Duft nach Quitte, rotem Apfel, Zitronenkuchen und Brioche. Trotz dem langen Hefelager glockenklar und erfrischend im Mund mit Aromen von gelben Äpfeln, kandierten Zitrusfrüchten, Teig und hellem Toast. **Säure, Perlage und Dosage stehen hier in perfekter Harmonie, es wirkt alles wie aus einem Guss und bereitet unheimlich viel Trinkvergnügen.** Endet mit lebendigem Säurespiel und leicht salziger Note. Dieser Jahrgangs-Champagner ist im Vergleich zu den anderen Schaumweinen von Vincent Couche **nicht oxidativ ausgebaut.** Der ideale Champagner für einen reichhaltigen Apéro, ein festliches Essen oder andere prikelnde Gelegenheiten. (mh)

19/20 • jetzt bis 2030 • Art. 252357
75cl CHF 45.– (statt 50.–)



135.–

**20/20! Tischen Sie die
grossen Gläser auf.
Vincent Couche, ADN
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. **Fliesst 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.–)

«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 Likörzeugnisse und wählt darunter jenes aus, das dem gesuchten Stil am besten entspricht.

(Quelle: champagne.fr)

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.



72.–

**Jahrhundert-Jahrgang 2013:
Vintage-Rosé zum Träumen.**

**2013 Rosé Vintage
Champagne AOC • Brut**

65% Pinot Noir, 35% Chardonnay;
20% Ausbau im Holz, 48 Monate auf
der Hefe. **94/100 Wine Enthusiast**

Helles Lachsrosa. Komplexer, tieffruchtiger
Auftritt. Traumhafte Noten nach roten
wilden Beeren, feinste Zitrusfrucht, gepaart
mit dezenten Noten nach dunklen Blüten,
Toast und frischer Brotrinde. Druckvoller,
hoch eleganter Gaumen. Komplexe Frucht-
noten und mineralische Tiefe. Langer,
harmonischer Abgang. **Grossartige Ver-
führung in Rosé!** (pt)

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



209.–

**Das Renommee-
Meisterwerk von
Roederer.**

**2012 Cristal
Champagne AOC • Brut**

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

**Ein Erlebnis der besonderen Art, weltweit
begehrt und gesucht.**

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



46.–

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

**Brut Premier
Champagne AOC**

40% Pinot Noir, 40% Chardonnay,
20% Meunier; 100% Ausbau im Holz,
36 Monate auf der Hefe.

92/100 Wine Spectator

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. (pt)

18+/20 • jetzt bis 2026 • Art. 248510
75cl CHF 46.– (statt 51.–)

Cava Guilera



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 Herkunftsscharakter 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.**

NEU
bei Gerstl



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), 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.–)



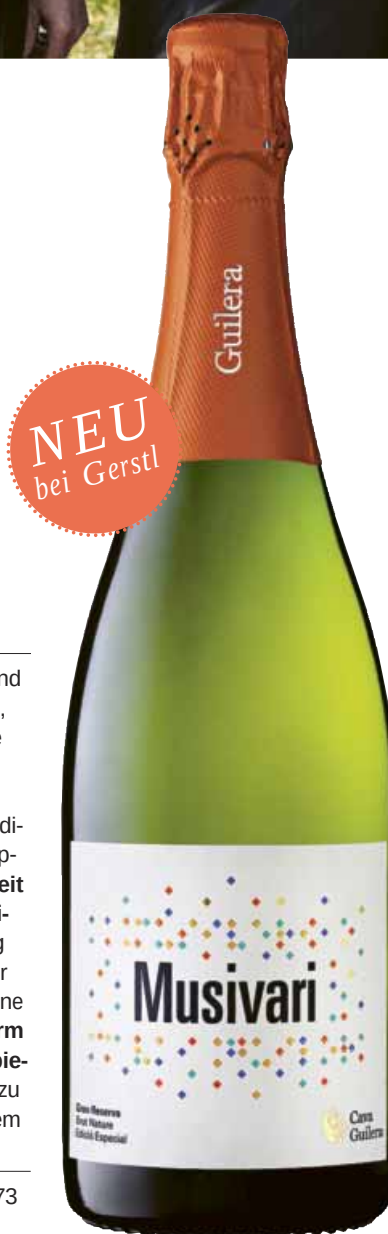
23.40

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.

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.–)



29.70

Wunderbar harmonischer Cava-Aristokrat.

2007 Guilera Musivari Gran Reserva DO Cava (Katalonien)

Xarel·lo, Macabeu und Parellada; Gran Reserva (140 Monate auf der Hefe), Brut Nature (keine Dosage), 12% vol. Alkohol.

Duftet vielschichtig und hefig, erinnert an kandierte Aprikosen, Honigmelone, Blütenhonig und geröstete Walnüsse. Besitzt trotz des langen Hefelagers eine tolle Frische, **fließt dabei zart-cremig über den Gaumen und wird von einer geschmeidigen Perlage und einem feinen Säuregerüst gestützt.** Auch im Mund findet man die Aromen von Dörrobst und Walnüssen wieder, dazu auch etwas Salz-Caramel, wirkt sehr aristokratisch und wunderbar balanciert. **Sehr langer, eleganter Abgang** mit wenigem Charakter. Befindet sich jetzt in perfekter Trinkreife und ist ein **wunderbarer Essensbegleiter**, zum Beispiel zu Paella oder zu asiatischen Gerichten. (mh)

18/20 • jetzt bis 2027 • Art. 252174
75cl CHF 29.70 (statt 33.–)

Cava Guilera



NEU
bei Gerstl

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.–)



Wissenswerte Fakten zur DO Cava

Die DO Cava hat keinen direkten Bezug zur Herkunft und ist somit als Bezeichnung in verschiedenen Region 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.

Trepat, verantwortlich für Säure, Frische und rot-beerige 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.

– Xarel·lo-Trauben: verantwortlich für Frucht, Struktur und typisch erdige Aromen. –



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 (Trepat, Garnacha, Monastrell und Pinot Noir)

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	

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 Deutsch-
lands.**

**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 Edelstahltanks. 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.–

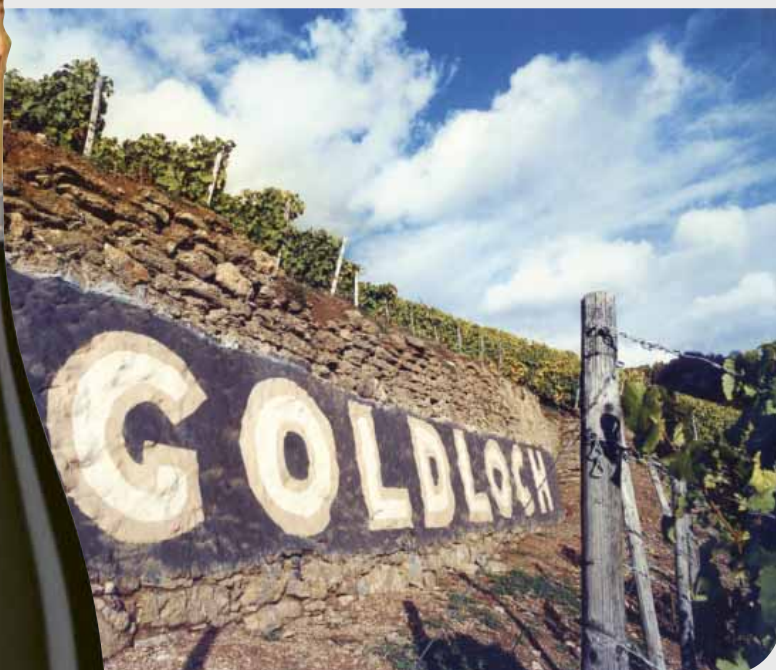
Wunderbare Reife.

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

Deutschland
Pfalz

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!**

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.»



– Friedrich 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.–)



– Vater und Sohn Becker. –



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 Extraktsüsse. **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 Höllenspfad.*



– 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 prägnante 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.–)



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% Parellada,
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, prägnante Mousse, mittelkräftiger Körper und angenehme saftige Fruchtsäure.

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



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!

23.–

Ein traumhafter Franciacorta! 2011 Cru Perdu Brut Millesimato Franciacorta DOCG

70% Chardonnay, 30% Pinot Noir.

Weshalb kommt nun nach dem Jahrgang 2012 der 2011er auf den Markt? Castello Bonomi kommt mit ihren Weinen erst auf den Markt, wenn sie trinkreif sind. **Der Jahrgang 2011 war ein sensationeller Jahrgang**, brauchte aber länger um zu reifen. Dies bestätigt die Qualität und Fairness gegenüber den Kunden. Zusätzlich hat der Cru Perdu ein neues Etikett.

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 Finale.

Internationale Bewertungen: 5/5 Grappoli Bibenda 2020, Gold Medal 90/100 Gilbert + Gaillard, Gold Medal Wine Hunter Awards 2019, Grande Vino Slow Wine 2020, Corona e Corona del Pubblico Vini Buoni d'Italia 2020.

19/20 • jetzt bis 2028 • Art. 250464
75cl CHF 23.– (statt 26.–)

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, 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 • jetzt bis 2028
Art. 245802 • 75cl CHF 85.–





29.–

**Überraschend subtiler
Franciacorta.**

**Brut Rosé
Franciacorta DOCG**

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

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



29.–

**Verführerischer Franciacorta
aus 100% Chardonnay.**

**2011 Satèn Millesimato
Franciacorta DOCG**

Grundwein 8 Monate Barrique, 72 Monate auf der Hefe in der Flasche. Dosage: 6 g/l. **93/100 Gilbert & Gaillard**

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. Wieder Zitrone und weisse Steinfrüchte mit deutlich kalkiger Mineralität. Ein beeindruckender Spumante von grosser Klasse!

19/20 • jetzt bis 2024 • Art. 251389
75cl CHF 29.– (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.**

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

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.

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

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.

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	

Castello Bonomi: *Immagina*

Schaum-
wein
des Jahres

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 • jetzt 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.



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.**

NEU
bei Gerstl



– Patrick Adank –



– Patrick und Hansruedi Adank –



36.–

Prickelnde Brut-Überraschung.
Blanc de Noir Brut

Pinot Noir; Flaschengärung.

Non Vintage. Hauptsächlich vom Jahrgang 2016, zwei Jahre Hefelager. Strahlt sehr viel schöne Frische aus. Feine Noten nach Hefe, Toast und Zitrusfrucht. Harmonische Perlage, die sich wunderschön mit der Frucht verbindet. **Bezaubernd schlanker und eleganter Schaumwein mit mineralischem Finale und feinwürzigen Aromen.**

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

Adrians Weingut

Der aufgehende Stern im Aargau.



BIODYNAMISCH 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 4 ha-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.



28.–

Eleganter und verführerischer Schaumwein.

2017 Crémant

Pinot Noir; Flaschengärung.

Basis für diesen eleganten Schaumwein sind die Pinot Noir Trauben aus der Lage «Roplig». **Wie beim traditionellen Champagner-Verfahren** macht der Jungwein in der Flasche eine Zweitgärung und wird nach der Hefe-Lagerung von Hand gerüttelt. Die feine Perlage, gefolgt von **herrlichen Fruchtaromen und die filigrane Struktur** sind die Hauptmerkmale dieses Brut Mousseux.

17+/20 • jetzt bis 2024 • Art. 251644
75cl CHF 28.–



– Adrian Hartmann –

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 wundervolle 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 –

Prosecco Angelo



14.90

Der allererste Rosé-Prosecco! Angelo • Prosecco DOC Rosé Brut Millesimato 2019

85% Glera, 15% Pinot Nero; Vinifizierung: 60 Tage Charmat-Methode. Prosecco ist der weltweit meist-verkaufte 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. 252179
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)

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

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

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

Restaurant

1733 – Restaurant & Weinbar
Goliathgasse 29
9000 St.Gallen
Tel. 071 250 17 33
www.1733.ch

Restaurant Bacchus Bistro & Genussmanufaktur

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

Restaurant Maihöfli

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

Landgasthof Farnsburg

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

Shop Weinladen Max & Merlot Gerstl Weinselektionen

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