

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

Champagne & Co.

Schaum-
wein
des Jahres

Frisch gekrönt:
Silvanus,
unser «Schaumwein
des Jahres».

Exklusive Top-Häuser
für Champagner und Schaumweine.



«Ich trinke
Champagner nur
bei zwei Gelegen-
heiten: Wenn
ich verliebt bin
und wenn ich es
nicht bin.»

Liebe Geniesserinnen und Geniesser

Die legendäre französische Modedesignerin Coco Chanel wusste es schon damals: **Champagner ist immer und überall eine prickelnde, verführerische Idee.** Denn es braucht nicht immer einen Grund, um mit edlem Champagner oder Schaumwein die Seele baumeln zu lassen.

Damit Sie solche Momente möglichst oft und ausgiebig geniessen können, haben wir für Sie ein **erstklassiges Sortiment an hochwertigen Champagnern und charaktervollen Schaumweinen** aus den besten Anbaugebieten Europas zusammengestellt.

Dabei liegen uns **exklusive Flaschen von familiengeführten Boutique-Produzenten** ganz besonders am Herzen. Diese raren und handgemachten Preziosen haben wir in aufwendiger Arbeit mit ausgeprägter Leidenschaft für Sie aufgespürt. Sie sind grossartige Botschafter von Terroir und Rebsorte, besitzen die unverkennbare Handschrift der Winzer und vermitteln **mit jedem Schluck pure Lebensfreude.**

Probieren Sie unsere auserwählten Champagner und Schaumweine unbedingt auch als Essensbegleiter – vom Aperitif über Vorspeisen und Hauptgang bis zum Dessert. **Wir garantieren Ihnen unvergessliche, wunderbare Mariages.**

Zum Wohl, salute, salud, joie de vivre!

Marcio Hamann
Schaumwein-Spezialist bei Gerstl Weinselktionen



Favorit von unserem Schaumwein- Spezialist Marcio Hamann

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

Terre d'Irizee
Champagne AOC
Régis Poissinet



Degustations-Notizen

von folgenden Gerstl-Spezialist:innen:



Pirmin Bilger (pb)



Roger Maurer (rm)



Marcio Hamann (mh)



Nicole Genet (ng)



Pier Tognini (pt)



Markus Utiger (mu)

Erstklassige Highlights.



Seite
6

Neu: Schaumwein des Jahres

Frisch gekrönt: unser Silvanus.

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



Seite
12 & 18

Champagner- Neuheiten

Handgemachte Raritäten.

Mit Régis Poissinet und Jean Velut führen wir zwei neue Bijou-Weingüter im Sortiment. Aus kleiner Rebflächen und im Einklang mit der Natur kreieren die beiden Familienbetriebe grosse und charaktervolle Champagner. Wir freuen uns sehr, dass wir Ihnen die handgefertigten Raritäten anbieten dürfen.



ab Seite
40

Deutscher Sekt im Trend

Hochklassige Schaumweine begeistern.

Dass in Deutschland Rieslinge und Spätburgunder von Weltklasse entstehen, ist längst in aller Munde. Noch weniger bekannt sind allerdings die hochklassigen Schaumweine, die hier mit akribischer Präzision und viel Leidenschaft gekeltert werden. Wir nehmen Sie mit auf die Entdeckungsreise deutscher Premium-Sekte.

6 Rosé-Schaumweine für den festlichen Tisch:

30%
Probier-
Rabatt



149.–
statt 211.–

Jeaux-Robin, Champagne AOC, Rosé Le Dessous de la Cabane – Brut
Vadio Wines, Bairrada DOC, Vadio Espumante Rosé
Pertois-Moriset, Champagne Grand Cru AOC, Rosé Blanc
2018 A Nobis – Norbert Szigeti, Cuvée Rosé Brut
2017 Castello Bonomi, Franciacorta DOCG, Brut Rosé
2019 Domaine des Féraud, Pays des Maures IGP, Annosé Brut Nature

CHF 149.– (statt 211.–) • 6x75cl • Art. 257840

6 geniale Winzer-Champagner zum Genusspreis:

30%
Probier-
Rabatt



249.–
statt 360.–

Franck Pascal, Champagne AOC, Reliance Brut Nature
Pertois-Moriset, Champagne Grand Cru AOC, Les Quatre Terroirs Blanc de Blanc
Régis Poissinet, Champagne AOC, Terre d'Irizee Extra-Brut
Jeaux-Robin, Champagne AOC, Fil de Brume – Brut Nature
Vincent Couche, Champagne AOC, Élégance
Jean Velut, Champagne AOC, L'Oubliée Blanc de Blancs Extra Brut

CHF 249.– (statt 360.–) • 6x75cl • Art. 257734

6 Jahrgangs-Champagner für den exquisiten Schaumwein-Genuss:

30%
Probier-
Rabatt



399.–
statt 568.–

2009 Jeaux-Robin, Champagne AOC, Les Grands Nots, Extra Brut
2013 Pertois Moriset, Champagne Grand Cru AOC, L'Année, Extra Brut
2007 Franck Pascal, Champagne AOC, Quinte-Essence, Extra Brut
2012 Franck Pascal, Champagne AOC, Tolerance Rosé, Extra Brut
2009 Vincent Couche, Champagne AOC, ADN Montgoueux
2015 Pierre Paillard, Champagne Grand Cru AOC Bouzy, Les Mailletteres, Blanc de Noirs

CHF 399.– (statt 568.–) • 6x75cl • Art. 255634

Es muss nicht immer Champagner sein:

6 herrliche Schaumweine aus 5 verschiedenen Ländern.

30%
Probier-
Rabatt



149.–
statt 205.–

2019 Weingut zum Rosenberg, AOC Uri, Altdorfer Schaumwein Brut
2009 Schlossgut Diel, Riesling Sekt b.A. Brut, Dorsheimer Goldloch
2014 Cava Guilera, Cava DO, Xarel-la Red Brut Gran Reserva
Ridgeview, Rosé sparkling wine, Fitzrovia
Angelo, Prosecco DOC, Extra Dry
Castello Bonomi, Franciacorta DOCG, Immagina Brut Premium Cuvée

CHF 149.– (statt 205.–) • 6x75cl • Art. 253314

Prickelnde Hochgenüsse aus Franciacorta:

30%
Probier-
Rabatt



129.–
statt 184.–

2017 La Madonna, Franciacorta DOCG, Franciacorta Millesimato
Castello Bonomi, Franciacorta DOCG, Immagina Premium Cuvée
2017 Castello Bonomi, Franciacorta DOCG, CruPerdu Millesimato
2016 Castello Bonomi, Franciacorta DOCG, Satèn Millesimato
2017 Castello Bonomi, Franciacorta DOCG, Brut Rosé
2015 Castello Bonomi, Franciacorta DOCG, Dosage Zéro Millesimato

CHF 129.– (statt 184.–) • 6x75cl • Art. 257849

über **100**
Degustations-
Boxen



*Gehen Sie auf Entdeckungstour
bei einer Weindegustation in
gemütlicher Atmosphäre in den
eigenen vier Wänden. Dabei
profitieren Sie von Degu-Box-
Rabatten, um preiswert neue
Weine kennen zu lernen:*

gerstl.ch/degubox

Frisch gekrönt: Silvanus, unser «Schaumwein des Jahres».

Das Weingut A-Nobis und seine sympathischen Besitzer Norbert und Birgit Szigeti lernten wir vor zwei Jahren im Burgenland am Neusiedlersee durch unseren Freund René Pöckl vom renommierten Weingut Pöckl kennen.

Der bekannte Norbert Szigeti zählt zum Kreis der allerbesten Schaumweinprofis: **Seit mehr als 30 Jahren vinifiziert er Schaumweine nach traditioneller Art auf höchstem Niveau.** Seinen vielen Kontakten in der Champagne verdankt er ein einzigartiges Fachwissen, **er produziert dort sogar einen eigenen Champagner.** Zusammen mit seiner Frau Birgit gründete er 2018 die Sektkellerei A-Nobis. Dieser Name bedeutet nicht nur «von uns» auf Lateinisch, sondern hat noch eine viel persönlichere, originellere Geschichte: **Norbert, Birgit und Szigeti = Nobis.** Und weil Österreich das Herkunftsland ist, stellte man noch das Austria-Kennzeichen vorne dran: **A-Nobis.**

Der unaufhaltsame Aufstieg österreichischer Schaumweine.

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

Österreichische Schaumweine werden international immer beliebter und stehen für einen selbstbewussten Stil mit Druck, Frucht und Frische. **Norberts Begeisterung wirkte auf uns sofort ansteckend. Bei der Degustation seiner Schaumweine kamen wir aus dem Staunen kaum mehr heraus.** Eine umwerfende Sortentypizität mit grosser Komplexität strahlte aus dem Glas, die Kohlensäure war extrem elegant

integriert. **Niemals hätten wir so tiefgründige und charaktervolle Sekte aus Österreich erwartet.** Mit jedem Muster stiegen Freude und Enthusiasmus. Norbert Szigeti produziert heute im Burgenland unbestritten eine so grossartige Qualität, die **auf Augenhöhe mit den besten Schaumweinen wie Champagner, Franciacorta und Cava** ist.

Die Geburt von «Silvanus», unserem «Schaumwein des Jahres»

Typisch Norbert Szigeti: Zum Schluss der Degustation wurde er fast etwas geheimnisvoll. Er begann uns von einem **streng limitierten, weissen Jahrgangs-Sekt** zu erzählen, der schon 30 Monate in der Flasche auf der Feinhefe liege. Es sei eine einzigartige Cuvée aus Welschriesling und Weissburgunder und damit **eine grosse Überraschung.** Unsere Spannung stieg mit jedem Wort. Wir hätten noch lange zuhören können, aber nun war unsere Neugierde so gross, dass wir nur noch eines wollten: **pro-bie-ren! Unbedingt – und zwar bitte jetzt gleich, sofort!**

Wir degustierten diesen Jahrgangs-Sekt und waren vom ersten Moment an richtig happy! Farbe, Perlage, Bouquet, Gaumen, Abgang – alles stimmte perfekt. So kam bei uns noch während der Degustation ziemlich schnell die Idee auf: **Das muss unser «Schaumwein des Jahres» werden!** Gesagt, getan. Norbert gefiel die Idee auch, wir konnten uns so die **streng limitierte Menge dieses vorzüglichen Jahrgangs-Sekts mit dem Namen «Silvanus» sichern.**

Schaum-
wein
des Jahres



– Birgit und Norbert Szigeti –

Silvanus und der Wein

Unser Namensgeber Silvanus ist der faunische, sympathische Gott des Waldes, des Weinbaus, der Weidewirtschaft und der Wanderschaft. Die Verbindung zum Weinbau wird darin bestätigt, dass auf Denkmälern rund um die Kellerei in Zurndorf Reben, Weinamphoren und Rebenmesser abgebildet und mit seinem Namen geschmückt sind.

Traubensorten

Die Sorten Welschriesling und Weissburgunder ergänzen sich ideal:

- Der **Welschriesling** schenkt dem Wein frische, kühle und fruchtige Aromen.
- Der **Weissburgunder** ist der ausbalancierende Partner und bringt Weichheit, Fülle und florale Aromen.

Zusammen definierten wir die tiefe Dosage von 4 g/l. Damit wird die Aromatik gefördert, und der Körper bleibt lebendig frisch.

Genussempfehlung

Wir bevorzugen den Silvanus zum Aperitif oder ganz einfach nach einem Menü als erfrischenden Abschluss. Aromen und Struktur verbinden sich auch bestens mit gebratenem Poulet an einer feinen Pilzrahmsauce.

22.90

2019 Silvanus Cuvée Grande Reserve Extra brut

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

Fein verwobenes Bouquet nach Zitrus, Mandarinen und Grapefruit, mit delikaten floralen Aromen und reizvollen Hefekomponenten unterlegt.

Am Gaumen begeistert eine feine Mousse zum Auftakt. Trockener, kraftvoller Körper, bestätigt in ausgeprägter Intensität die Aromatik. Die Säure zeigt sich von herrlicher Saftigkeit. Dadurch erhält der Wein eine knackige Zugkraft und ein erstklassiges Rückgrat. **Am langen Abgang fruchtbetont mit kühler, brillanter Mineralität.** (mu)

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



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.**

Gerstl
Liebling



– 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

Herrlicher Basis-Champagner mit edlen Brioche-Aromen, perfekter Balance und toller Frische. Zum Apéro, Sushi oder salzigem Gebäck: L'Assemblage passt immer und überall.

18/20 • jetzt bis 2025
75cl **CHF 39.60** (statt 44.–) • Art. 248420
150cl **CHF 83.70** (statt 93.–) • Art. 251304

Frankreich
Champagne



Klein-
flasche
verfügbar.

80.–

Enorm frischer Spitzen-Champagner.

2014 Spécial Club Champagne AOC Côte des Blancs Extra Brut

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

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

19+/20 • jetzt bis 2030
Art. 252354
75cl CHF 80.–



49.50

Kräftiger und doch finessenreicher Blanc de Blancs.

Les Quatre Terroirs Champagne AOC Côte des Blancs

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

Duftet für einen Champagner erstaunlich fruchtig nach weissem Pfirsich und Mirabellen, dazu kommen ein zartes Kamillen-Aroma, Butter und Brioche. Ist auch **am Gaumen etwas cremiger** als der spritzige «Spécial Club» und besitzt nebst reifer Apfelfrucht auch würzige Toast- und Caramelnote. 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



Pertois-Moriset



Top-
Rarität



80.–

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

2017 Oger

Champagne AOC

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

Max. 6 Flaschen pro Kunde

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

19+/20 • jetzt bis 2032 • Art. 257781
75cl **CHF 80.–**



54.–

Paradebeispiel eines kraftvollen und enorm frischen Blanc de Blancs.

**PM.04 Edition
Champagne AOC**

100% Chardonnay aus den Grand-Cru-Dörfern Le Mesnil-sur-Oger, Oger und Chouilly, 90% der Grundweine mit Jahrgang 2017 und 10% Réserveweine; Ausbau zu rund 80% im Holz, 20% im Edeltank, Dosage 1,5g/l.

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

19/20 • jetzt bis 2029
75cl **CHF 54.–** (statt 60.–)
Art. 257779

150cl **CHF 112.50** (statt 125.–)
Art. 257780

Régis Poissinet

So naturnah wie nur möglich.

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

Champagne Régis Poissinet begeistert mit höchster Qualität, konsequenter Nachhaltigkeit und ausgeprägtem Herkunftsbezug.

Wir sind überglücklich, Ihnen diese Champagner-Juwelen neu anbieten zu können.



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

Marcio Hamann
Schaumwein-Spezialist Gerstl



**Familien-
Weingut**



58.50

Herausragender Terroir-Champagner mit 19/20 Punkten.

**NV Terre d'Irizée
Champagne AOC**

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

Bereits die Basis-Cuvée zieht mich mit dem genialen Bouquet in ihren Bann:

komplexer, enorm charmanter Duft nach Grapefruit und Passionsfrucht, dahinter steinige Nuancen, mineralisch-kreidig, würzig und dezent butterig. **Herrlich straff und präzise am Gaumen**, die Perlage ist superfein und elegant. Geniale Saftigkeit, wirkt dennoch unglaublich frisch und zupackend. Auch im Mund wieder reife Zitrusnoten und ein Hauch Exotik, zeigt sich dennoch von seiner kühlen Seite, dahinter etwas heller Teig und Toastnoten. **Sehr gute Länge, kraftvoll und doch mit toller Finesse** – ein ausgezeichnete Basis-Champagner. (mh)

19/20 • jetzt bis 2029 • Art. 255103
75cl CHF 58.50 (statt 65.–)

Frankreich
Champagne



– Régis Poissinet –



130.–

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

**2013 Irizée
Champagne AOC**

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

Max. 6 Flaschen pro Kunde

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

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



Jeauxnaux-Robin

Boutique-Gut mit Wahnsinns-Champagner.

Jeauxnaux-Robin ist ein kleiner Produzent mit gerade mal 4 ha Rebbergen in Talus-Saint-Prix. Die Böden sind hier von Lehm und Silex geprägt, was für eine feine Mineralität in den Weinen sorgt. Das Winzerpaar Clémence & Cyril führt den Betrieb mit viel Herzblut und bewirtschaftet die Reben nach biodynamischen Richtlinien. **Hier entstehen eigenständige Winzer-Champagner von unglaublicher Finesse und viel Terroir-Charakter.**



– Clémence und Cyril Jeauxnaux –

67.50

Exzellente Rarität: nur 1000 Flaschen produziert.
Instinct Meunier
Champagne AOC
Brut Nature

100% Pinot Meunier von der Parzelle «Le Grand Morceau». Lehm-Kalkstein-Terroir mit kleinen Silex-Steinen. Die Reben sind inzwischen 50 Jahre alt. Dosage 0 g/l. 6 Monate auf der Hefe und 3 Jahre Flaschengärung. **Nur gerade 1000 Flaschen werden von diesem exzellenten Champagner hergestellt.**

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

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

Feinheit & Eleganz

45.–

Verführungskunst aus Sinnlichkeit und Noblesse.

Éclats de Meulière
Champagne AOC
Extra Brut

60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir und 10% Chardonnay. Rund 50 Jahre alte Reben auf Lehm-Kalkstein-Boden. Ausbau der Grundweine in Edelstahltanks und gebräuchten Eichenfässern. Keine malolaktische Gärung. Dosage 4.5 g/l
91/100 Galloni

Dieser Champagner glänzt mit Feinheit und Eleganz. Sinnlich, nobel, verführerisch – der perfekte Einstieg in die faszinierende Champagner-Welt von Clémens und Cyril Jeauxnaux.

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



Frankreich
Champagne



49.50

Jeder Schluck ist ein kleines Fest.

**Le Dessous de la Cabane
Champagne AOC**

Brut

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

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

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

98.–

**Sensations-Jahrgang 2009:
Wieder 20/20 Punkte!**

**2009 Les Grands Nots
Champagne AOC • Brut Nature**

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

Was für ein herrlich erfrischender 2009er «Les Grands Nots», der sich in **keiner Weise hinter dem umwerfenden Vorgänger von 2008 verstecken muss.** Umwerfendes Bouquet nach Quittengelée, gelben Pflaumen, Äpfeln, Orangenzenen, weissem Tee, etwas Feuerstein und Toast. **Am Gaumen die pure Frische mit superber Säurestruktur,** enorm feiner Perlage und kroidiger Mineralität. Wirkt stets sehr nobel und elegant, besitzt einen weinigen Charakter und trinkt sich wie ein grosser, perfekt gereifter Chardonnay aus dem Burgund. Hier kommt das lange Hefelager in Form von einer subtilen Cremigkeit, edlen Briochnoten und grosser aromatischer Komplexität zur Geltung. **Enorm langes Finale mit Jeaux-Robin-typischer Feuerstein-Mineralität.** (mh)

20/20 • jetzt bis 2040 • Art. 255102
75cl CHF 98.–



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 Jeaux-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.–)

Vincent Couche

Frankreich
Champagne



Spitzen-Champagner im Einklang mit der Natur.

BIODYNAMISCH

Vincent Couche bewirtschaftet in der Aube (Côte des Bar), dem südlichsten Ausläufer der Champagne, rund 13 ha Rebfläche. Das Klima und **die Böden sind hier bereits vom Burgund geprägt**, verändern sich innerhalb der unterschiedlichen Parzellen zum Teil erheblich und beeinflussen somit auch den Charakter der verschiedenen Grundweine. In der Côte des Bar sind über 85% der Weinberge mit Pinot Noir bestockt, allerdings besitzt Vincent auch eine 3 ha grosse Chardonnay-Parzelle mit enorm kalkhaltigen Böden in Montgueux. **Couche arbeitet nicht nur enorm präzise, sondern auch konsequent nachhaltig.**

67.50

Herrliche Cuvée aus Kraft, Finesse und Mineralität.

**Cuvée Chloé
Champagne AOC**

Côte des Bar • Brut Nature

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

93/100 Gilbert & Gaillard

Duftiges Bouquet mit delikater Apfel- und Quittennote, dahinter Blätterteig, Hefe und Caramel. **Ungemein saftig am Gaumen mit mundfüllender Struktur, präziser Säure und ganz feiner Perlage.** Bleibt aber stets luftig und elegant, die würzigen Aromen vom Solera-Verfahren ergänzen die fruchtigen und kräuterigen Nuancen wunderbar, **sehr komplex und edel.** Enorm langer, geschliffener Abgang mit steiniger Salzigkeit und Noten von kandiertem Steinobst. **Ein herrlicher, naturbelassener Champagner mit perfekter Balance aus Kraft, Finesse und Mineralität.** Passt wunderbar zu Spaghetti alla Vongole und asiatischen Gerichten. (mh)

19/20 • jetzt bis 2030

Art. 248418

75cl **CHF 67.50** (statt 75.–)



Frisch & charaktervoll



54.–

Champagner-Charme aus mehreren Parzellen.

**Sélection Parcelle
Champagne AOC**

Côte des Bar • Brut Nature

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

90/100 Gilbert & Gaillard

Typischer Couche-Stil mit genialer Harmonie aus Reife, Feinheit und puristischer Frische. Ein äusserst charaktervoller Schaumwein, abgefüllt ohne Dosage.

18+/20 • jetzt bis 2028

Art. 252356

75cl **CHF 54.–** (statt 60.–)



75.-

Jahrgangs-Champagner für festliche Momente.

Millésime 2010

Champagne AOC Côte des Bar

75% Pinot Noir, 25% Chardonnay; Grundweine zu 25% im Holz vergoren und ausgebaut, anschliessend 9 Jahre Hefelager.

Nur 7220 Flaschen abgefüllt.

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

Ein hervorragender Jahrgangs-Champagner für den festlichen Tisch. (mh)

19/20 • jetzt bis 2030 • Art. 255124
75cl **75.-**



135.-

20/20! Tischen Sie die grossen Gläser auf.

ADN 2009

Champagne AOC

Côte des Bar • Brut Nature

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

Bereits in der Nase ein komplexes Monument: Apfelschale, kandierte Birne, Curry, Safran und Blätterteig

strömen aus dem Glas, das alles ist mit einer noblen Oxidation unterlegt.

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.-)



58.50

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

Chardonnay de Montgueux

Champagne AOC Côte des Bar

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

91/100 Gilbert & Gaillard

Finessenreicher Chardonnay aus den besten Parzellen des Hauses. Zeigt viel Tiefgang und Noblesse, abgefüllt ohne Dosage und mit einer Produktion von rund 8000 Flaschen eine kleine Rarität.

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

Jean Velut

Kleines Bijou-Weingut, grosser Geheimtipp.

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

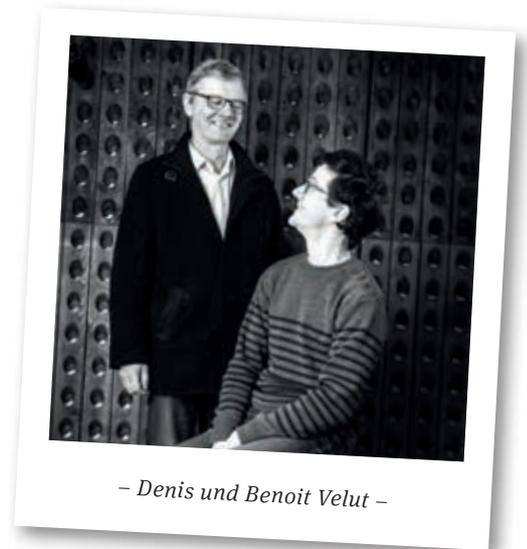
Alle Reben werden in Handarbeit mit naturnahen Methoden bewirtschaftet. Wo immer möglich, wurden um die Weinberge herum Biodiversitäts-Flächen in Form von Hecken und Pflanzen angelegt. Auch geerntet wird selbstverständlich von Hand. Die Grundweine werden anschliessend im Edelstahltank sowie zum Teil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

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



«Intensive Aromatik die reife Früchte und kalkiges Terroir verbindet und von einer feinen Perlage umrahmt wird. Ein ausgezeichneter Blanc de Blancs mit viel Finesse, der es mit manchem Essen aufnehmen kann.»

Adrian van Velsen
Weinblog vvWine.ch



– Denis und Benoit Velut –

63.–

Blanc de Blancs voller Kraft, Klarheit und Finesse.

**NV L'Oubliée
Champagne AOC**

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

93/100 vvWine

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

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

Frankreich
Champagne



Pure
«joie de
vivre»



40.50

**NV Premier Temps
Champagne AOC**

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

Ein herrlicher Champagner
mit Frucht, Eleganz und
genialer Frische. Trinkt
sich unkompliziert und ist
jederzeit animierend für
den nächsten Schluck.
Prickelnde Lebensfreude
für jede Gelegenheit!

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



54.–

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

**2012 Témoinage
Champagne AOC**

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

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

19/20 • jetzt bis 2032 • Art. 257807
75cl CHF 54.– (statt 60.–)

Pierre Paillard

Spitzenklasse mit «Grand Cru»-Auszeichnung.

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



– Familie Paillard –



– Antoine Paillard mit Pirmin Bilger –

49.50

Einige Flaschen gehören immer in Keller und Kühlschrank.

**Les Parcelles
Champagne AOC**

Grand Cru Bouzy • Extra Brut

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay; Basiswein aus dem Jahrgang 2017 (70%), Reserveweine aus den Jahren 2014, 2015 und 2016, Dosage 1g/l. **92/100 Parker, 92/100 Falstaff**

Überragende Basis-Qualität mit der eleganten Handschrift der Familie Paillard. Bestes Traubengut von kalkigen-Terroirs und moderate Dosage sorgen für einen edlen und charaktervollen Champagner für fast alle Gelegenheiten.

18+/20 • jetzt bis 2027 • Art. 248423
75cl **CHF 49.50** (statt 55.–)

Frankreich
Champagne



58.50

Für prickelnde Genussmomente beim Essen.

**Les Terres Roses
Champagne AOC**

Grand Cru Bouzy • Extra Brut

65% Chardonnay, 28% Pinot Noir und 7% Bouzy Rouge (Rotwein, Pinot Noir); Dosage 1,8 g/l. **94/100 Robert Parker**

Wunderschön fruchtbetonte Nase nach Zwetschgen und roten Kirschen, dazu erfrischend blumige Note, etwas Brioche und helle Brotrinde. Schmeckt auch am Gaumen herrlich rotbeerig und ist dabei ungemein saftig, mit etwas Trinktemperatur kommen zusätzlich auch delikate Hefenoten zum Vorschein. Trotz der angenehmen Fülle vom Rotwein wirkt dieser Rosé mit seiner feinen Perlage und frischen Säure unglaublich elegant und nobel. **Ein enorm charaktervoller, tiefgründiger und finessenreicher Rosé-Champagner.** Brilliert besonders als Essensbegleiter und passt hervorragend zu Wachteln, vegetarischen Gerichten und reifem Bergkäse. (mh)

19/20 • jetzt bis 2026 • Art. 248424
75cl **CHF 58.50** (statt 65.–)



«This is an exciting Champagne of great elegance, finesse and expression.»

Stephan Reinhardt
Robert Parkers Wine Advocate

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 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.**



67.50

Was für eine Perle von einem Rosé-Champagner!

**2012 Tolérance Rosé
Champagne AOC
Vallée de la Marne • Extra Brut**
74% Pinot Meunier, 16% Pinot Noir und
10% Chardonnay; Dosage 4 g/l.

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

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



54.–

Puristische Champagner-Kunst.
**Reliance
Champagne AOC
Vallée de la Marne • Brut Nature**
57% Pinot Noir, 31% Pinot Noir und
12% Chardonnay.
**93/100 Robert Parker,
94/100 James Suckling**

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

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



– Isabelle und Franck Pascal –

Frankreich
Champagne



95.–

Die seit 2007 gehütete Quintessenz – jetzt auf dem Markt!

**2007 Quinte-Essence
Champagne AOC
Vallée de la Marne
Extra-Brut**

60% Pinot Noir, 30% Chardonnay,
10% Pinot Meunier

94/100 James Suckling

Herrlich komplexer Duft nach würzigem Brioche, dezentem Reifefirn und fruchtigen Noten. Rote Äpfel, Johannisbeeren und gelbe Pflaumen, dazu kommen Aromen von dunkler Brotrinde, Toast und kreidigen Nuancen. **Super puristisch am Gaumen mit messerscharfer Textur**, straffer Säure und super feiner Perlage. Trotz dem langen Hefelager zeigt der Quinte-Essence keine Spur von Müdigkeit, sondern ist quicklebendig, spannungsgeladen und enorm vielschichtig. Alles ist von noblem Schmelz umhüllt und besitzt dank der geringen Dosage einen kernigen, sehr eleganten Charakter. Grossartige Länge mit feinstem Brioche und einem Touch Salzkarame'll. **Ein nobles Schaumwein-Unikat für Liebhaber:innen reifer Champagner.** (mh)

19+/20 • jetzt bis 2029 • Art. 255275
75cl CHF 95.– (statt 105.–)



170.–

Rarität der Sonderklasse, nur 660 Flaschen!

**2011 Séréntité
Champagne AOC
Brut Nature**

50% Meunier, 50% Chardonnay

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

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

13
Jahre
Hefelager



Louis Roederer



Grosser Name, grosse Champagner.



72.–

Ein verführerischer Rosé für viele Gelegenheiten.

**Rosé Vintage 2015
Champagne AOC**

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

**94/100 Robert Parker
93/100 Wine Spectator**

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

19/20 • jetzt bis 2029 • Art. 255218
75cl CHF 72.–



51.–

Exklusive Top-Assemblage aus sieben Jahrgängen.

**Collection 242
Champagne AOC**

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

93+/100 Robert Parker

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

18+/20 • jetzt bis 2027 • Art. 254744
75cl CHF 51.–

Miraval

*Rosé Champagner
mit Glamour.*



275.–

**Fleur de Miraval Rosé ERoz
Champagne AOC**

75% Chardonnay, 25% Pinot Noir.
Basis Jahrgang 2017, degorgiert April 2021,
Dosage 4.5g/l

**93/100 Robert Parker
94/100 Wine Spectator**

Entstehend aus dem hochkarätigen Joint Venture von Weltstar Brad Pitt, Familie Perrin (Beaucastel) und Champagne Péters, dem Meister aus Le Mesnil. Eine perfekte Symbiose aus feiner Kraft, imposanter Länge und rassischer Eleganz.

jetzt bis 2029 • Art. 256152
75cl CHF 275.–

AOC Champagne

Frankreichs nördlichste Weinregion steht für Premium-Schaumweine mit Weltruf. Sanfte Hügel, karge Kalkböden und kühles Klima sorgen für unverwechselbare Schäumer mit einzigartigem Charakter.



Regionen der Champagne

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

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

Vallée de la Marne: Die Region befindet sich westlicher und verfügt über Böden mit höherem Lehm- und Ton-Anteil. Für Pinot Meunier hochgeschätzt, der hier seine beste Ausprägung findet.

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

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

AOC Champagne

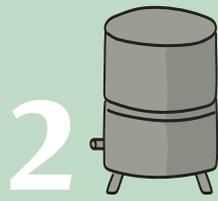


Méthode Champenoise



1 Trauben

Die Trauben für hochwertige Schaumweine werden mit den Stielen gepresst und müssen deswegen von Hand geerntet werden.



2 Erste Gärung

Der Most wird nach dem Pressen vergoren. Es entsteht ein normaler Stillwein mit lediglich 10,5 bis 11,5% Vol. Alkohol.



3 Flaschengärung

Die Zugabe von Zucker und Hefe («Liqueur de Tirage») verursacht eine zweite Gärung in der Flasche, die etwa 8–10 Wochen dauert. Nebst zusätzlichem Alkohol entsteht dabei Kohlensäure. Sie kann nicht entweichen, so kommen die «Bubbles» in die Flasche.



4 Hefelagerung

Während der Hefeautolyse bilden sich Aromastoffe, die den Wein komplexer und cremiger machen. Je länger der Wein auf der Hefe liegen bleibt, desto mehr entsteht der typisch hefige Geschmack. Vorgeschrieben sind in der Champagne mindestens 15 Monate Hefelagerung.



5 Drehen im Rüttelpult

Nun müssen die Heferesten aus den Flaschen entfernt werden. Dazu werden die Flaschen regelmässig gerüttelt («Remuage»), sodass sich die Hefe im Flaschenhals sammelt und absetzt.



6 Degorgieren

Das Hefedepot wird anschliessend mittels «Degorgieren» aus dem Flaschenhals entfernt. Das gängigste Verfahren ist das «Dégorgement à la glace». Dabei werden die Heferesten im Flaschenhals gefroren und können so mühelos entfernt werden.



7 Dosage

Um dem Champagner den letzten Schliff zu verleihen, wird eine «Dosage» hinzugefügt. Sie besteht bei hochwertigen Champagnern in der Regel aus eigenen Süßreserven. Damit die Dosage möglichst gut mit dem Wein harmoniert, wird sie vorab mit Reserveweinen zubereitet.



8 Santé

Et voilà: Der Champagner kann nun etikettiert und verkauft werden. Santé!

Böden

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

Klima

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

Traubensorten

Champagner wird fast ausschliesslich aus den folgenden drei Traubensorten, auch Rebsorten genannt, hergestellt:

Pinot Noir, verantwortlich für die Dichte, die Struktur und den Körper des Champagners.

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

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

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

Begriffe

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

Blanc de noirs: nur aus Rotweinreben, erlaubt sind somit nur Pinot Noir und Pinot Meunier.

Vintage: Die Trauben für den Champagner stammen alle aus einem einzigen Jahrgang.

Non-vintage (NV): Verschnitt von mehreren Jahrgängen, oftmals bei Basis-Cuvées der Fall.

Cuvée: Verschnitt aus verschiedenen Champagnersorten (ein Grossteil der Champagner).

Dosage

Die Dosage ist der letzte Schliff, den der Kellermeister dem Wein vor dem Verkorken verleiht. Die Bezeichnung wird von «Liquor» oder «Flüssigkeit» abgeleitet und bezeichnet den Zuckergehalt, der einem Champagner in geringer Menge zugesetzt wird. Diese Versanddosage wird als «Liqueur de Dosage» oder auch als «Liqueur d'Expédition» bezeichnet. Sie besteht entweder aus Rohrzucker oder einem Gemisch aus Wein und Zuckersirup, der im Verhältnis 500–750 g pro Liter in Wein aufgelöst wird.

Süssegrade (Restzuckerspiegel in g/l)

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

Alle **Champagner:**

gerstl.ch/champagne



Castello Bonomi

Elegante Schaumweine aus der südlichen Franciacorta.

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!



76.50

Einer der besten Schaumweine von ganz Italien.

**2008 Cuvée Lucrezia
Etichetta Nera**

Franciacorta DOCG

100% Pinot Noir; Die Trauben stammen aus dem ältesten Rebberg von Bonomi auf 275 m ü. M.; Die Grundweine reifen 8 Monate in französischen Barriques, 120 Monate auf der Hefe in der Flasche. Dosage: 2 g/l.

5/5 Grappoli Bibenda

Traumhaftes Bouquet mit komplexer Aromatik nach gelbem Apfel, Pfirsich und Reineclaudes, dahinter kommen edle Brioche-Aromen, Blütenhonig, dunkle Brotrinde und dezent rauchige Nuancen zum Vorschein, lädt regelrecht zum Schnüffeln ein. **Zartcremig und ungemein elegant am Gaumen**, aufgrund der straffen Säure und der tiefen Dosage aber enorm frisch und sehr trinkanisierend. Die Perlage ist wunderbar zart und sorgt so für eine luftige Finesse, dieser Parade-Franciacorta trinkt sich wie ein grosser Weisswein und wirkt unglaublich nobel. Auch im Mund zeigen sich saftige Steinobstnoten, dazu Rhabarber, würzige Toastnoten und kräuterige Nuancen. **Bleibt extrem lange am Gaumen haften und macht umgehend Lust auf den nächsten Schluck.** Ein grosser Franciacorta, der es locker mit vielen Top-Champagnern aufnehmen kann! (mh)

19+/20 • jetzt bis 2028 • Art. 255215
75cl **CHF 76.50** (statt 85.–)



23.–

Jahrgangs-Franciacorta mit zarter Perlage und trinkfreudiger Eleganz.

**2017 CruPerdu Brut Millesimato
Franciacorta DOCG**

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

Ein **verführerischer Jahrgangs-Franciacorta mit einem genialen Bouquet** nach frischen Apfel- und Steinobstnoten, dahinter kommen gelbe Blüten, Gewürze und Teignoten vom Hefelager zum Vorschein. **Sehr trinkfreudig am Gaumen mit zarter Perlage und erfrischender Säure, zeigt viel Harmonie und eine trinkfreudige Eleganz.** Absolut auf Frische gebaut mit animierender Zitrus- und Quittenaromatik, dazu sorgen zarte Brioche Noten für Komplexität und eine schöne Cremigkeit. Der CruPerdu 2017 eignet sich **perfekt zum Apéro und zu gegrilltem Fisch.** (mh)

18+/20 • jetzt bis 2029 • Art. 257197
75cl **CHF 23.–** (statt 26.–)



Italien
Franciacorta



– Renato Dreussi, European Sales Director Castello Bonomi –

«Charaktervoll, vielschichtig mit schöner Tiefe durch den Anteil Pinot Noir. Tolle Länge im Abgang. Ein wunderbarer Essensbegleiter.»

28.80

Leichtfüssiger Franciacorta aus 100% Chardonnay.

2016 Satèn Millesimato Franciacorta DOCG

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

93/100 Gilbert & Gaillard

Köstlicher Chardonnay-Duft mit animierender Apfel- und Zitrusnote, dazu blumige Nuancen, Gebäck und etwas heller Teig vom Hefelager. **Sehr harmonisch und erfrischend am Gaumen**, die Säure ist knackig frisch und die Perlage angenehm fein. Wunderbar ausgewogen mit straffem Kern und leicht cremiger Textur, auch **die Dosage ist perfekt integriert** und sorgt für viel Finesse. Aromatisch zeigen sich wieder Apfel- und Grapefruitnoten, dazu etwas Blüten, Vanille und Teig. Langes, frisches Finale. (mh)

18+/20 • jetzt bis 2026
Art. 255216
75cl CHF 28.80 (statt 32.–)



32.40

Grossartiger Franciacorta für Champagner-Fans.

2015 Dosage Zéro Millesimato Franciacorta DOCG

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

Komplexer Duft bei dem reife Zitrusfrüchte, Steinobst und edle Vanillnoten wunderbar mit den Brioche- und Hefearomen vom langen Hefelager verschmelzen. Am Gaumen dank vieler Säure und feiner Perlage sehr elegant, **besitzt einen noblen Schmelz und eine trinkfreudige Frische**. Nebst weissem Steinobst und frischem Brioche kommen am Gaumen auch feinste Kräuternoten zur Geltung. Ein äusserst nobler Franciacorta mit anhaltender Länge im Abgang. Dieser hervorragende Millesimato wird ohne Zugabe einer Dosage abgefüllt und besitzt enorm viel Charakter. **Ein vorzüglicher Essensbegleiter der auch Champagner-Fans begeistert!** (mh)

19/20 • jetzt bis 2032 • Art. 257841
75cl CHF 32.40 (statt 36.–)





Exklusiv
bei
Gerstl.

22.90

Verführerische Franciacorta-Perle.

**Immagina
Brut Premium Cuvée
Franciacorta DOCG**

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

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

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



29.–

**Prickelnde, sinnliche
Rosé-Verführung.**

**2017 Brut Rosé
Franciacorta DOCG**

Pinot Noir; Grundwein 7 Monate
im Stahltank, 24 Monate auf
der Hefe in der Flasche.
Dosage: 4.5 g/l.

Dieser **trinkanimierende Rosé-Schaumwein** duftet herrlich rotbeerig nach Erdbeeren und roten Johannisbeeren, dahinter etwas Galiamelone, blumige Nuancen und schön integrierte Brioche- und Hefenoten. Luftiger Gaumen mit feiner Perlage und erfrischender Säure, auch hier dezent rotbeerig und etwas Steinobst, sehr harmonisch. **Zartcremig und herrlich frisch im Abgang**, trinkt sich im positiven Sinne unkompliziert und **macht umgehend Lust auf den nächsten Schluck**. (mh)

18/20 • jetzt bis 2027
Art. 257196
75cl **CHF 29.–** (statt 32.–)

DOCG Franciacorta

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



Böden

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

Klima

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

Traubensorten

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

Pinot Noir, verantwortlich für Dichte, Struktur und Körper.

Chardonnay, verantwortlich für Eleganz und Reifepotenzial.

Reifung und Begriffe

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

Franciacorta, mindestens 18 Monate Hefelager

Franciacorta Rosé, mindestens 24 Monate Hefelager

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

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

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



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



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 Herkunftscharakter produziert.** Entsprechend werden **alle Cavas mit der traditionellen Methode (wie Champagner) hergestellt**, sie reifen zwischen 24 Monaten und 13 Jahren auf der Hefe. Abgefüllt werden die rund 30'000 Flaschen pro Jahr mit geringer oder oft keiner Dosage. Das Ergebnis sind **echte Schaumwein-Perlen zu überaus genüsslichen Preisen.**

19.80

Wunderbarer Cava für Festtage, Geburtstage und Alltage.

Red Xarel•la 2014

Gran Reserva

DO Cava (Katalonien)

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

Einladendes, frisches Bouquet nach grünen Äpfeln, Lindenblüten und frischem Teig. Lebendiger Gaumen mit animierendem Säurespiel, angenehmer Perlage und wunderbar eingebundener Dosage. Die blumigen und frischen Obstaromen findet man auch am Gaumen wieder, endet mittellang und belebend. **Ein sehr gelungener und äusserst harmonischer Cava für jeden Tag. Ideal zum Apéro und zu Tapas.** (mh)

17+/20 • jetzt bis 2025 • Art. 252172
75cl **CHF 19.80** (statt 22.–)



«Eine unglaublich sympathische Familie, die mit viel Herz hervorragende Cavas produziert. Es gibt für jede Gelegenheit und jedes unserer Gerichte den passenden Cava.»

**Nadine Baumgartner
und Oscar de Matos**

Restaurant Maihöfli in Luzern
16 GaultMillau Punkte
1 Guide Michelin Stern



– Die Cava Guilera-Familie: Jordi Guilera, Pere Guilera, Marta Guilera und Miguel Hileno. –



23.40

Charakter-Cava aus 100% Xarel•lo.

2012 Green Xarel•la, Gran Reserva

DO Cava (Katalonien)

100% Xarel•lo, Gran Reserva (80 Monate auf der Hefe), Brut Nature (keine Dosage), 12% vol. Alkohol.

92/100 Decanter

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.–)



49.50

Top-Cava mit der Noblesse eines Spitzen-Champagners.

2006 Agosarat

Gran Reserva • DO Cava (Katalonien)

Xarel•lo, Macabeu und Parelлада; 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 Meeress Früchten und rezentem Käse. (mh)

19/20 • jetzt bis 2028 • Art. 252175
75cl **CHF 49.50** (statt 55.–)



Jetzt
perfekte
Trinkreife

29.70

**Wunderbar harmonischer
Cava-Aristokrat.**

**2007 Musivari Gran Reserva
Gran Reserva**

DO Cava (Katalonien)

Xarel-lo, Macabeu, Parellada

140 Monate auf der Hefe in der Flasche.

12% vol. Alkohol.

90/100 Guia Penin

Duftet vielschichtig und hefig, erinnert an kandierte Aprikosen, Honigmelone, Blütenhonig und geröstete Walnüsse. **Besitzt trotz des langen Hefelagers eine tolle Frische**, fließt dabei zartcremig über den Gaumen und wird von einer geschmeidigen Perlage und einem feinen Säuregerüst gestützt. Auch im Mund findet man die Aromen von Dörrobst und Walnüssen wieder, dazu auch etwas Salz-Caramel, **wirkt sehr aristokratisch und wunderbar balanciert**. Sehr langer, eleganter Abgang mit wenigem Charakter. (mh)

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

DO Cava



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

Böden

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

Klima

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

Traubensorten

Parellada, verantwortlich für Säure und florale Aromen.

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

Macabeo, verantwortlich für Frucht und Fülle.

Trapat, verantwortlich für Säure, Frische und rotbeerige Aromen.

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

Reifung und Begriffe

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

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

Reserva: mindestens 18 Monate Hefelager.

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

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

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



Let's Party!

Unsere Party-Stars für prickelnde Momente.



13.50

Verführung in Rosé.

**Cava Brut Rose
Gran Sello
DO Cava**

100% Trepát, mindestens
12 Monate Flaschenreife.

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

Apéro-
Hit



13.50

Für prickelnde Momente.

**Cava Brut Selección
Gran Sello
DO Cava**

30% Xarel, 30% Parelada,
30% Macabeo, 10% Chardonnay

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

14.90

Geschmeidige Perlage.

**Angelo • Extra Dry
Prosecco DOC**

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

Everybody's
Darling



14.50

Höchstes Prosecco-Vergnügen.

**Prosecco Brut Riserva DOCG
Nani Rizzi**

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



14.90

Der allererste Rosé-Prosecco!

**Angelo • Prosecco DOC
Rosé Brut Millesimato 2020**
85% Glera, 15% Pinot Nero;
Vinifizierung: 60 Tage
Charmat-Methode.

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



Vadio Wines



Vom Atlantik geprägte Espumante mit viel Persönlichkeit.



22.50

Der Sparkling-Star zu Fischgerichten.

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

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

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



22.50

Perlender Rosé zum Verlieben.

Vadio Espumante Rosé Bairrada DOC • Brut
Baga

90/100 Robert Parker

Unglaublich frische Frucht nach Erdbeeren und Quitte steigt aus dem Glas, dazu blumige und dezent hefige Noten. Herrlich saftig und animierend im Mund mit viel würziger Beerenfrucht, straffer Säure und angenehmer Perlage. Wirkt am Gaumen deutlich heller als in der Nase und zeigt nebst Birne und Quitte auch frische Teignoten. Mittellanger, erfrischender Abgang mit zartem Mousseux und hübscher Fruchtnote. Dieser Rosé ist durch und durch auf Frische gebaut und somit **ein toller Schaumwein für warme Tage!** (mh)

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



A-Nobis



Prickelnde Hochgenüsse aus dem Burgenland.

Prickelnde Hochgenüsse. Schaumwein aus Österreich? Aber ja, denn der bekannte Norbert Szigeti zählt zum Kreis der allerbesten Schaumweinprofis: Seit mehr als 30 Jahren vinifiziert er Schaumweine nach traditioneller Art auf höchstem Niveau.

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

Die Sekte von Norbert sorgen unter Kennerinnen und Liebhabern hochwertiger Schaumweine ab der ersten Stunde für Aufsehen. Die Frucht der jeweiligen Traubensorten steht unverkennbar im Vordergrund. Dabei wirken die Schaumweine kühl und finessenreich und müssen sich vor edlen Champagnern keinesfalls verstecken. Alle Sekte werden nach der traditionellen Flaschengärsmethode produziert. Die Flaschenlagerung auf der Hefe findet im neuen Keller unter idealen Bedingungen statt. In allen Produkten ist die hohe, homogene Qualität beeindruckend. Die Dosage ist bewusst tief angesetzt, dadurch wirken die Schaumweine straff und harmonisch.



– Das Team von A-Nobis –

22.50

Ein Muss für Riesling-Liebhaber.
2018 Riesling Brut Sekt

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

A la carte 92/100

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

18/20 • jetzt bis 2025 • Art. 255680
75cl **CHF 22.50** (statt 25.–)



95/100
Falstaff



54.–

Grandioses Blanc de Blancs-Erlebnis.

2013 Grande Cuvée Blanc de Blancs Sekt Extra Brut

Chardonnay
Grundweinausbau 6 Monate im Barrique, zweite Gärung in der Flasche und 100 Monate Lagerung in der Flasche. Keine Dosage.

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

19+/20 • jetzt bis 2030 • Art. 255678
75cl CHF 54.– (statt 60.–)



22.50

Geniale Entdeckung, ganz grosser Jahrgangssekt.

2018 Cuvée 1217 Blanc de Noirs Schaumwein • Extra Brut

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

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

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



22.50

Verführerische Rosé-Perle mit hohen Bewertungen.

2018 Cuvée Rosé Sekt

St. Laurent, Blaufränkisch, Zweigelt Biologische Bewirtschaftung; Grundweinausbau im Edeltahltank, zweite Gärung in der Flasche und 24 Monate Lagerung in der Flasche. Keine Dosage. **Falstaff 92/100, A la Carte 92/100**

Kräftiges Lachsrosa mit himbeerrotem Kern und eleganter Perlage. **Im Duft direkte und intensive Aromen nach Erdbeeren und frischen Himbeeren,** dazu dezent würzige Anklänge. Am Gaumen ein knackiger, trockener Auftakt mit viel Frucht und dichtem Körper. Die Kohlensäure ist langanhaltend und erfrischend. Straffer, **ausgewogener Körper mit viel Rasse,** die bis in den Abgang erfrischt. (mu)

18/20 • jetzt bis 2024 • Art. 255681
75cl CHF 22.50 (statt 25.–)

Deutschland

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

An diese Tradition möchten die Sekt-Hersteller wieder anknüpfen und aus ihren hervorragenden Riesling- und Burgunder-Terroirs Spitzenprodukte erzeugen. Die Mitglieder des VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter) werden dabei vom Verband unterstützt, denn er hat nun ein eigenes Sekt-Statut mit strengen Qualitätsvorgaben ins Leben gerufen.

Auch wir sind von Qualität und Vielfalt der deutschen Sekte begeistert und freuen uns, Ihnen ein umfangreiches Angebot dieser hervorragenden Schaumweine zu präsentieren.

Das VDP.SEKT.STATUT

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



Alle **Schaumweine**
aus Deutschland:

gerstl.ch/schaumweine-de



Schlossgut Diel

Deutsche Schaumweine der Superlative.



28.50

Riesling-Sekt wie aus dem Bilderbuch.

2017 Riesling Réserve Sekt Extra Brut

Selektive Handlese, Ganztraubenpressung, klassische Flaschengärung, 42 Monate Hefelager.

94/100 James Suckling

Dieser **herrliche Riesling-Sekt** strahlt duftig, floral und mit animierenden Apfelnoten unterlegt aus dem Glas. Dazu etwas weisse Johannisbeeren, frischer Brotteig und eine zarte Reduktion. **Lebendig und sortentypisch frisch am Gaumen** mit knackiger Säure und luftiger Struktur, die Riesling-Frucht kommt auch hier schön zur Geltung und verschmilzt herrlich mit den feinen Teignoten vom Hefelager. **Langes, zartfruchtiges Finale** mit moderater Dosage und animierendem Frische-Kick. (mh)

18+/20 • jetzt bis 2030 • Art. 257569
75cl **CHF 28.50** (statt 32.–)



58.50

Einer der besten Sekte aus Deutschland.

2009 Cuvée Mo Sekt Brut nature

92 Monate Lagerung auf der Hefe in der Flasche.

96/100 Robert Parker

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. (pb)

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

Weingut Von Winning



26.–

Wunderbarer Sekt für jeden Anlass.

Chardonnay brut nature

Der Chardonnay reifte während 36 Monaten auf der Hefe, sein unwiderstehlicher Geschmack begeistert uns sehr. Frische Aromen von reifen Äpfeln, gepaart mit exotischen Früchten. Im Gaumen schön cremig mit viel Druck und feiner Perlage, die enorme Kraft und die bezaubernde Eleganz wirken überaus verführerisch. **Dieser faszinierende Schaumwein ist für den täglichen Genuss und für alle festlichen Anlässe bestens geeignet!** (rm)

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

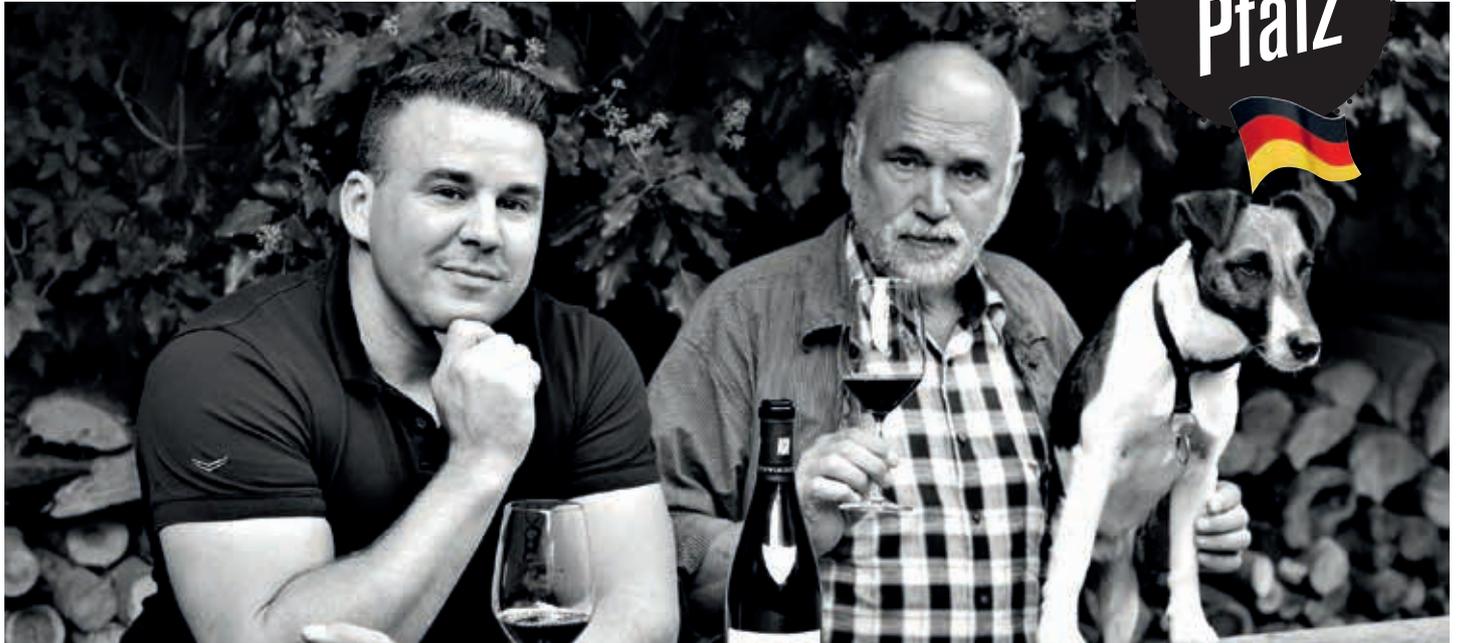


– Stephan Attmann, Betriebsleiter –

Weingut Friedrich Becker

Kompromisslos, auch bei den Sekten.

Deutschland
Pfalz



29.70

Prickelnder Rosé vom Spätburgunder-Meister.

Cuvée Salomé Rosé Sekt Brut

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

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

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

27.–

Grosser Chardonnay- Schaumwein.

Cuvée Salomé

Degorgiert im September 2019

Aus besten Chardonnay-Trauben. Ausbau im Holzfass. Traditionelle Flaschengärung. 4 Jahre Hefelager. Degorgiert im September 2019. Erfrischender Duft mit herrlichen Zitrusaromen und verschiedenen gelben Früchten. Ein Hauch von Butter und Brioche und zarten Hefearomen. **Angenehmer, cremiger Schmelz, am Gaumen feine, belebende Perlage**, unterstützt von einer kräftigen Säure. Noble gelbfruchtige Chardonnay-Aromatik mit mineralischen Nuancen und zarter Extraktssüsse. **Alles zusammen ergibt ein sehr harmonisches und balanciertes Trinkvergnügen**. Ein genüsslicher und zugleich komplexer Schaumwein. (pb)

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



Dönnhoff

Grosser Schaumwein von Einzellage
Roxheimer Höllenpfad.



– Cornelius und Helmut Dönnhoff –

36.–

Dönnhoff-Sekt voller Frucht und Frische.

2017 Pinot Sekt

100% Pinot Noir; Traubenaus der Lage «Roxheimer Höllenpfad», Traditionelle Flaschengärung mit 48 Monaten Hefelager.

Super frisches Bouquet mit gelber und roter Fruchtaromatik, dazu würzige Hefenoten die an Toast und frisches Hefegebäck erinnern. Wunderschöne, sehr feine Perlage die von einer **knackigen Säure und eleganten Struktur** getragen wird. Auch am Gaumen mit einer herrlichen Frucht die von rotbeerigen Nuancen und köstlichen Briothenoten begleitet wird. Dieser Sekt besitzt eine **wunderbare Balance aus feinsten Cremigkeit und betörender Frische**. Zum Schluss wird man noch mit einem betörenden mineralischen Finale verwöhnt. (pb).

19/20 • jetzt bis 2030 • Art. 257436
75cl **CHF 36.–** (statt 40.–)

Weingut Maximin Grünhaus

Top-Schäumer vom Schiefer



39.50

Genialer Jahrgangs-Sekt mit 19/20 Punkten.

2016 Riesling Sekt Réserve Brut

Dieser eindrucksvolle Jahrgangs-Sekt überzeugt mit **puristischer Riesling-Charakteristik** und moderater Dosage. Betörende und komplexe Riesling-Nase mit feiner Exotik, Pfirsich, Limetten, Brotrinde, frischem Teig und Lindenblüten. **Füllt den Gaumen mit subtiler Cremigkeit und feiner Perlage**, bleibt dank herrlicher Mineralität und typischer Mosel-Säure enorm straff, das hat ungemein viel Zug und Trinkfluss. Die Frucht tritt etwas in den Hintergrund, viel mehr kommen feinste Teignoten und steinige Nuancen zum Ausdruck. Langes, erfrischendes Finale mit edlen Hefenoten und salzigem Kern. **Ein genialer Mosel-Sekt** und perfekter Essensbegleiter zu rohem Fisch und asiatischen Gerichten. (mh)

19/20 • jetzt bis 2030 • Art. 257558
75cl **CHF 39.50** (statt 44.–)



Wein Besserstein



Rarität und Exklusivität aus dem Aargau.

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

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



«Der Millésime setzt die Messlatte für Schweizer Schaumwein neu an. Die Reben wurzeln auf kalkdominiertem Untergrund, was sich positiv auf Struktur und Geschmack auswirkt. Die Komplexität hat der Wein während der langen Lagerung von 54 Monaten auf der Hefe erhalten.»

Markus Utiger
Weinakademiker, Geschäftsführer Tanninreich



98.–

Nur 350 Magnums abgefüllt, exklusiv bei Gerstl erhältlich. 2016 Millésime Blanc de Noir extra brut

AOC Aargau

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

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

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

Weingut Adrians



Der aufgehende Stern im Aargau.

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



– Adrian Hartmann –



28.–

Eleganter und verführerischer Schaumwein.

2019 Crémant

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

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

18/20 • jetzt bis 2025 • Art. 255897
75cl CHF 28.–

Adank

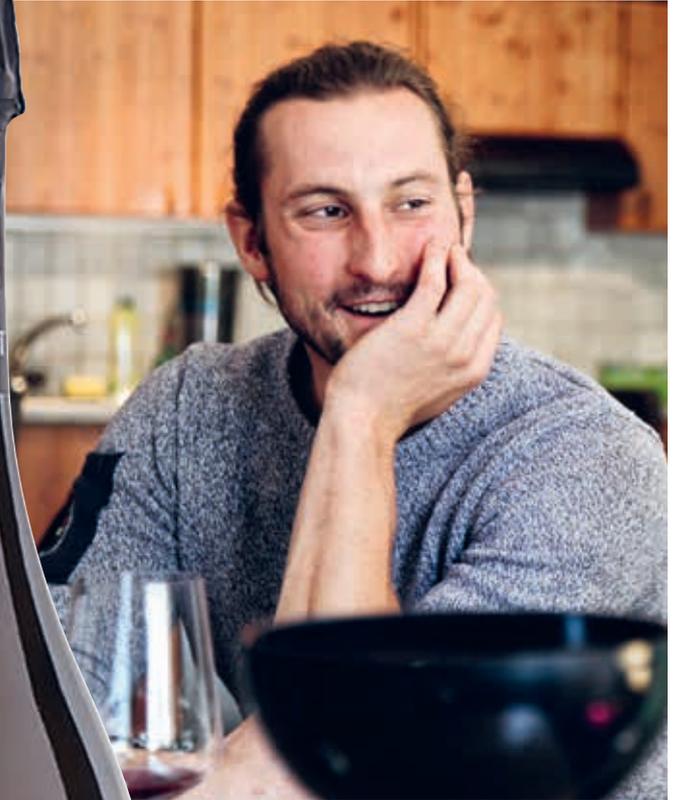


Der vielleicht beste Schaumwein der Schweiz.

NATURNAH Vater Hansruedi Adank und Sohn Patrick pflegen eine **leidenschaftliche Verbundenheit mit dem Wein, der Natur und den Rebstöcken. Ihr Denken und Handeln sind davon geprägt.** Sie verstehen ihre Weine als regionale Botschafter, die aus dem Zusammenwirken von Klima, Boden und Familie entstehen. Alle arbeiten hier Hand in Hand, sind sich Antrieb und Rückhalt zugleich und verfolgen konsequent das gemeinsame Ziel, **qualitativ hochstehende Weine zu produzieren.** Auch die Familie Adank besteht aus Individuen mit unterschiedlichen Charakteren und Ansichten. Sie alle gönnen sich den nötigen Raum, um sich weiterentwickeln zu können. Ein gutes Beispiel dafür ist Sohn Patrick, der nach etlichen Wanderjahren in der weiten Weinwelt zur Freude von allen in den Familienbetrieb zurückgekehrt ist. Er sorgt mit seinen Ideen und Erfahrungen für frischen Wind auf dem Weingut.



– Patrick und Hansruedi Adank –



– Patrick Adank –

36.–

**Prickelnde Brut-Überraschung.
Blanc de Noir Brut**

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

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

19/20 • jetzt bis 2032 • Art. 252379
75cl CHF 36.–

Weingut zum Rosenberg



– Manuel Tresch –



42.–

Schweizer Alternative zu ausländischen Schaumweinen.

2019 Altdorfer Schaumwein, AOC Uri
Pinot Noir

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

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

Enrico Trapletti

44.–

Majestätisch prickelnder Schaumwein.

Enrico I Schaumwein, Ticino DOC

Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris



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

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

Alle Schaumweine aus der Schweiz:

gerstl.ch/schaumweine-ch



Finessen- reicher Top-Champagner

Der Name bezieht sich auf den Nebel (franz. la brume), der die Weinberge im Vale de Petit Morin in den frühen Morgenstunden regelmässig einüllt. Mit einem hohen Chardonnay-Anteil von Reben auf Silex-Böden und ohne Zusatz der Dosage ist «**Fil de Brume**» die finessenreichste Cuvée von **Jeauxnaux-Robin**.

Terroir
pur.



54.–

**Fil de Brume
Jeauxnaux-Robin
Champagne AOC
Brut Nature**

80% Chardonnay, 20% Pinot Noir. 45-jährige Reben auf Kalk- und Silexböden; Ausbau der Grundweine in Edelstahltank und gebrauchten Holzfässern, danach 3,5 Jahre Hefelager in der Flasche, Dosage 0g/l (Brut Nature).

Braucht nicht nur etwas Luft, sondern auch Temperatur (8–10°C), um sein **grandioses Bouquet** zu entfalten. Belohnt wird man mit einem zartefigen, komplexen Duft mit einer herrlichen Symbiose aus glockenklarer Chardonnay-Frucht, floralen Noten, feinstem Brioche und einem Hauch Feuerstein. Typisch für Jeauxnaux-Robin ist der **Finessenreichtum am Gaumen**. Die Balance aus mineralischem Kern und nobler Cremigkeit ist genial, wirkt dabei tänzerisch leicht, lebendig und besitzt dennoch einen «weinigen» Charakter. Auch am Gaumen kommen herbe Zitrus- und Apfelnoten zum Vorschein, dazu frischer Teig und eine dezente Nussigkeit. Enorm langes Feuerstein-Finale mit herrlicher Frische und salziger Mineralität.

Ein eleganter Terroir-Champagner mit der unverkennbaren Handschrift von Clémence & Cyril. (mh)

19/20 • jetzt bis 2030 • Art. 248838
75cl CHF 54.– (statt 60.–)

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

Spreitenbach Gerstl Wein&Shop

Sandäckerstrasse 10
8957 Spreitenbach
Tel. 058 234 23 00
gerstl.ch

Sempach Gerstl Wein&Shop

Hildisriederstrasse 1
6204 Sempach
Tel. 041 460 08 30
gerstl.ch

Laufen Gerstl Wein&Shop im Stedtl

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

Luzern Restaurant Maihöfli Oscar de Matos

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

**Luzern
Josef du Vin**
Obergrundstrasse 72
6003 Luzern
Tel. 079 440 09 34
josefduvin.ch

Hildisrieden Restaurant Bacchus Bistro & Genussmanufaktur

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

Sissach Muff Haushalt / Vitrum

Hauptstrasse 78
4450 Sissach
Tel. 061 973 96 00
muff-haushalt.ch

Winterthur Muff Haushalt

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

Zug Weber-Vonesch AG Weine-Spirituosen

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

GERSTL
WEINSELEKTIONEN

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

