

Champagne & Co.

Exklusive Top-Häuser für Champagner.

GERSTL
WEINSELEKTIONEN

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

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

Neu: Fantastischer Dönnhoff-Schaumwein von Einzellage Roxheimer Höllenpfad, Seite 15





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 • 2020 bis 2022
Art. 249289
75cl CHF 22.90 (statt 29.-)



Editorial

Champagner: Der prickelndste Genuss der Welt.

Liebe Wein-Geniesserinnen und -Geniesser

Champagner ist Sinnlichkeit, Champagner ist Verführung. Darum haben wir uns aufgemacht, ein Portfolio der besonderen Art zusammen zu stellen: Wir erobern die Champagne – und zwar richtig! Mit enormer Vorbereitung, mit unzähligen Verkostungen an der «Printemps de Champagne» vor Ort.

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

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



Zum Wohl, Santé, Salute, Viva!

Pirmin Bilger

Max Gerstl

Roger Maurer

Degustations-Box

6 Jahrgangs-Champagner vom Allerfeinsten:

Inklusive 2008er Cristal, zu genialem Preis!



469.–
statt 653.–

- 2010 Pertois-Moriset, Champagne AOC Grand Cru, Millésime - Extra Brut
- 2006 Pierre Paillard, Champagne AOC Bouzy Grand Cru, La Grande Récolte
- 2008 Roederer Louis, Champagne AOC, Cristal
- 2009 Franck Pascal, Champagne AOC, Quinte-Essence - Extra Brut
- 2014 Pierre Paillard, Champagne AOC Bouzy Grand Cru, Les Mailleottes - Blanc de Noirs
- 2007 Jeaunaux-Robin, Champagne AOC, Les Grands Nots - Extra Brut

CHF 469.– (statt 635.–) • 6 x 75cl • Art. 250907



Es muss nicht immer Champagner sein:

Grossartige Schaumweine zu unschlagbarem Preis.

über
30%
Probier-
Rabatt



119.-
statt 178.50

- Nani Rizzi, Valdobbiadene DOCG, Prosecco Riserva Brut
- Chapillon, Cava DO, Secret Artisanal Reserva Brut Nature
- 2012 Castello Bonomi, Franciacorta DOCG, CruPerdu Brut Millesimato
- 2014 Dönnhoff, Sekt Pinot Brut
- 2017 Weingut zum Rosenberg, AOC Uri, Altdorfer Schaumwein Brut
- 2012 Diel, Riesling Réserve Extra brut

CHF119.- (statt 178.50) • 6 x 75cl • Art. 250488

6 köstliche Champagner von 6 verschiedenen Winzern.

über
30%
Probier-
Rabatt



219.-
statt 325.-

- Franck Pascal, Champagne AOC, Reliance Brut Nature
- Jeauxnaux-Robin, Champagne AOC, Eclats de Meulière - Extra Brut
- Pertois-Moriset, Champagne AOC, L'Assemblage - Extra Brut
- Pierre Paillard, Champagne AOC, Bouzy Grand Cru, Les Terres Roses
- Roederer Louis, Champagne AOC, Brut Premier
- Vincent Couche, Champagne AOC, Chardonnay de Montgueux "Bio"

CHF 219.- (statt 325.-) • 6 x 75cl • Art. 250906

Castello Bonomi:

Entdecken Sie die Spitzen-Weine des Franciacorta-Weinguts.

über
30%
Probier-
Rabatt



139.-
statt 211.-

- Castello Bonomi, Franciacorta DOCG, Satèn
- 2011 Castello Bonomi, Curtefrancarosso DOC, Cordonio
- Castello Bonomi, Franciacorta DOCG, Brut Rose
- Castello Bonomi, Franciacorta DOCG, Immagina Brut Premium Cuvée
- 2012 Castello Bonomi, Franciacorta DOCG, Dosage Zéro Millesimato
- 2011 Castello Bonomi, Franciacorta DOCG, CruPerdu Brut Millesimato

CHF 139.- (statt 211.-) • 6 x 75cl • Art. 250841

Pertois-Moriset

Die Grand-Cru-Meisterwerke.

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

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



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

39.60

Das kleine Meisterwerk zum sensationellen Preis.

L'Assemblage Extra Brut

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

Pirmin Bilger: Ein Champagner mit ungeheurer Strahlkraft und puristischer Eleganz. Hier schwappt die Frische förmlich aus dem Glas. Zitrusfrucht und ganz feine Apfelnoten. Am Gaumen zeigt sich eine harmonisch feine Perlage. Verhältnismässig dichter Körper mit viel Fruchtaromatik. **Zu salzigem Gebäck, Sushi oder Muschelgerichten ein Muss!**

18/20 • 2020 bis 2024 • Art. 248420
75cl CHF 39.60 (statt 44.–)

Frankreich
Champagne



54.–

Blanc de Blancs wie aus dem Bilderbuch.
PM.02 Edition Grand Cru Extra Brut

100% Chardonnay (vinification sous bois)

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

19/20 • 2020 bis 2029 • Art. 250476
75cl CHF 54.– (statt 60.–)



67.50

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

100% Chardonnay, degorgiert
Februar 2018

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

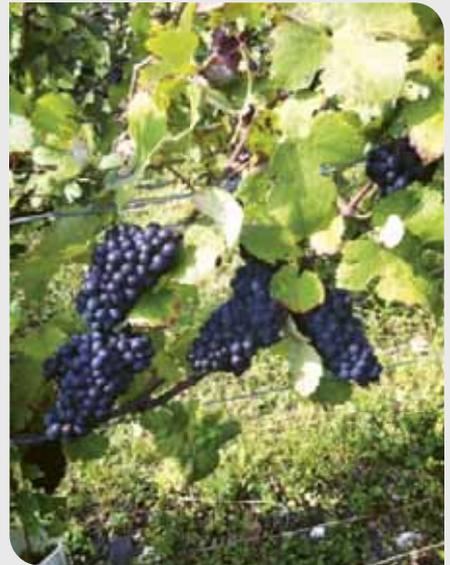
19+/20 • 2020 bis 2033 • Art. 248422
75cl CHF 67.50 (statt 75.–)

Franck Pascal

Mineralische Champagner-Raritäten.

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

– Isabelle und Franck Pascal –



49.50

Champagner der Sonderklasse.

**Reliance
Brut Nature**

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

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

18+/20 • 2020 bis 2028 • Art. 249396
75cl CHF 49.50 (statt 55.–)

Frankreich
Champagne



95.–

Die Quintessenz von unvergesslichem Champagner-Genuss.
2005 Quinte-Essence Brut Nature

70% Meunier, 30% Pinot Noir

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

20/20 • 2020 bis 2035 • Art. 248431
75cl CHF 95.– (statt 105.–)



170.–

Rarität der Sonderklasse, nur 660 Flaschen!
2011 Sérénité Brut Nature

50% Meunier, 50% Chardonnay

Pier Tognini: Helles Goldgelb. **Die Suche nach der Vollendung.** Hoch mineralisch, etwas verschlossenen 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.

20/20 • 2020 bis 2039 • Art. 248432
75cl CHF 170.– (statt 190.–)

Jeannaux-Robin

Boutique-Gut mit Wahnsinns-Champagner.

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



- Cyril Jeannaux -



45.-

Champagner-Spektakel auf höchstem Niveau.

Eclats de Meulière Extra Brut

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

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

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

19/20 • 2020 bis 2032
Art. 248427
75cl CHF 45.- (statt 50.-)

Frankreich
Champagne



88.–

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

2007 Les Grands Nots Extra Brut

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

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

20/20 • 2020 bis 2029 • Art. 250449
75cl CHF 88.– (statt 98.–)



49.50

Exzellenter Rosé-Champagner, Widerstand zwecklos.

Le Dessous de la Cabane Brut

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

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

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

19/20 • 2020 bis 2028 • Art. 248428
75cl CHF 49.50 (statt 55.–)

Pierre Paillard

Spitzenklasse mit «Grand Cru»-Auszeichnung.

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



– Antoine Paillard mit Pirmin Bilger –

45.–

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

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

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

18/20 • 2020 bis 2024 • Art. 248423
75cl CHF 45.– (statt 50.–)

Frankreich
Champagne



63.–

Einzellagen-Champagner aus 100% Pinot Noir.

2014 Les Maillerettes Grand Cru Blanc de Noirs Extra Brut

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

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

19+/20 • 2019 bis 2038 • Art. 250448
75cl CHF 63.– (statt 70.–)



54.–

Grandiose Länge mit Druck und Tiefe.

Les Terres Roses Grand Cru Brut

70% Chardonnay,
30% Pinot Noir (Rosé)

Pier Tognini: Helles Lachsrosa. Tiefe Aromen nach wilden roten Beeren, Pflaumen mit würzig-mineralischen Anklängen. Gepaart mit frischer Butter, Brioche und dezenten Hefenoten. Zupackender, kräftiger Gaumen, fantastische Perlage mit toller Säure und komplexen, rotbeerigen Aromen. Mineralisch geprägter Abgang. **Ein Rosé der Extraklasse!** Zu Wachteln, Rehrücken und reifem Bergkäse ein himmlisches Vergnügen.

19/20 • 2020 bis 2028
Art. 248424
75cl CHF 54.– (statt 60.–)



72.–

Der edle Champagner für grosse Momente.

2006 La Grande Récolte Grand Cru Extra Brut

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

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

20/20 • 2020 bis 2035 • Art. 248426
75cl CHF 72.– (statt 80.–)

Louis Roederer

Frankreich
Champagne

Grosser Name, grosse Champagner.

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



46.–

Eine der besten Basis-Cuvées der ganzen Champagne.

Brut Premier

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

Pier Tognini: Helles Zitronengelb. Frischer Auftakt. Subtile Aromen nach Zitrusfrüchten, Nektarinen und weissen Pflaumen, gepaart mit rauchig-mineralischen Noten, frischer Brioche und etwas Marzipan. Straffer, eleganter Gaumen. **Wirkt sehr klassisch und edel. Grandiose Perlage** und straffe Säure, die den Brut Premier elegant und harmonisch erscheinen lassen. Langer und frischer Abgang. Ein absolut sicherer Wert.

18+/20 • 2020 bis 2026 • Art. 248510
75cl CHF 46.– (statt 51.–)



225.–

Das Renommee-Meisterwerk von Roederer.

2008 Cristal

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

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

20/20 • 2020 bis 2045 • Art. 248508
75cl CHF 225.–

Wissenswertes Fakten zur AOC Champagne.

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

Regionen der Champagne:

- **Montagne de Reims:** Hier spielt der Pinot Noir die erste Geige.
- **Côte de Blancs:** Ein Terroir wie geschaffen für den Chardonnay.
- **Vallée de la Marne:** Für Meunier hochgeschätzt, findet hier seine beste Ausprägung.
- **Aube:** Im südlichsten Zipfel wird viel Pinot Noir angebaut und Meunier.
- **Côte de Sézannes:** Chardonnay-Gebiet.

Klima:

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

Böden:

Der Hauptanteil in den Böden ist Micraster Kalk, bestehend aus versteinerten Seeigeln. Wobei er sich stark unterscheiden kann. Die beste Form findet man in der Côte de Blancs, den sogenannten Belemnite Kalk. **Das ist ein Sedimentgestein aus versteinerten Nautilusen.** Diese extrem «kühlen» Böden ermöglichen eine sehr hohe Säure in den Grundweinen, was entscheidend ist für die weitere Verarbeitung.

Traubensorten:

Die drei wichtigsten Sorten sind

- **Pinot Noir**, verantwortlich für Dichte, Struktur und Körper.
- **Chardonnay**, verantwortlich für Eleganz und Reifepotenzial.
- **Meunier (Pinot Meunier)**, verantwortlich für fruchtige Aromen und Zugänglichkeit.

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

Méthode Champenoise:

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

Begriffe:

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

Süssegrade (Restzuckerspiegel in g/l)

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



Vincent Couche

Top-Champagner mit Demeter-Zertifikat.

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

Frankreich
Champagne



67.50

Das gewisse Etwas für die schönen Stunden.

**Cuvée Chloé
Brut Nature**

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

Pier Tognini: Helles Goldgelb.
Hoch aromatischer Auftakt. Reife,
gelbfruchtige Aromen, gepaart
mit konfierten Zitronen, Orangen
und weissen Blüten. Dezente
Noten nach Blätterteig, frischer
Butter und Hefe. Einladender
Gaumen, perfekte Perlage und gut
verwobene Säure. Tolle, reife Aro-
matik, Quitten, weisser Pfirsich
mit viel Zitrusfrucht. Eleganter, langer,
mineralisch geprägter Abgang.
Pirmin Bilger: **Hier haben wir
Natur pur im Glas. Würzig
frisch mit gewaltig viel Minera-
lität.** Das zieht sich auch am
Gaumen weiter. Betörend erquik-
kende Frische.

18+/20 • 2020 bis 2028
Art. 248418
75cl **CHF 67.50**
(statt 75.-)



58.-

**Höchst verführerischer
Blanc de Blancs.**

**Chardonnay de
Montgueux
Extra Brut**

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

Pier Tognini: Helles Goldgelb. Ein-
ladender Auftakt. Typische, fines-
senreiche Chardonnay-Aromen wie
eingelegte Zitrone, reifer weisser
Pfirsich, gepaart mit gebrannten
Haselnüssen, Caramel und Brioche.
Eleganter, komplexer Gaumen, viel
Zitrusfrucht und dezente Hefe-
noten. Tolle Perlage, harmonisch
und belebend, gepaart mit markan-
ter Mineralität. Feinfruchtiger,
langer Abgang. **Ohne Kohlen-
säure wäre das ein grandioser
weisser Burgunder!**

19/20 • 2020 bis 2029 • Art. 248417
75cl **CHF 58.-** (statt 65.-)

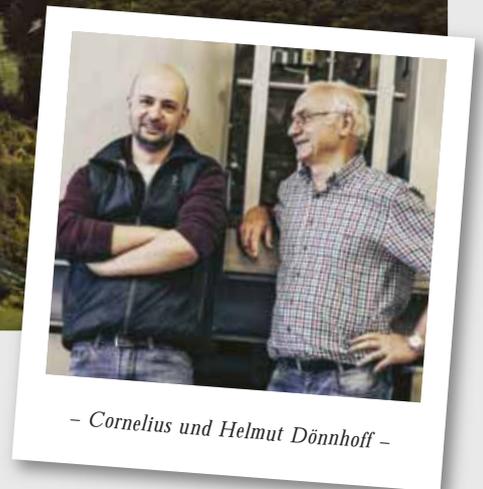


Dönnhoff

*Grosser Schaumwein von Einzellage
Roxheimer Höllenpfad.*



NEU
bei Gerstl



– Cornelius und Helmut Dönnhoff –

44.–

Dönnhoff-Sekt voller Frucht und Frische. 2014 Pinot Brut

Ein Sekt von Dönnhoff? Bei unserem letzten Besuch haben die Dönnhoffs fast beiläufig erwähnt, dass sie einen Schaumwein im Sortiment haben. Da sind wir natürlich hellhörig geworden. **Einzellage vom Roxheimer Höllenpfad**, roter Sandstein, 48 Monate Hefelager, degogiert im August 2018 mit ca. 2g Restzucker. Herrlich frische Frucht mit gelb- und rotfruchtigen Aromen. Vergärt im Stückfass und kommt dann in den Edelstahl. **Zum Wochenstart trinkt man montags jeweils im Büro bei Dönnhoff ein Gläschen von diesem wunderbaren Sekt.** Tolle Hefenoten, leicht getoastetes Brot. Wunderschöne, feine, aber präzise Perlage mit guter Haftung und Länge. Am Gaumen reife gelbe Frucht mit zarten rotbeerigen Nuancen. Was für eine rissige Säure, die sich in der unglaublichen Frische widerspiegelt. Zum Schluss wird man noch mit einem betörenden mineralischen Finale verwöhnt.

19/20 • 2020 bis 2030 • Art. 250193
75cl CHF 44.– (statt 48.–)

Schlossgut Diel



Deutsche Schaumweine der Superlative.

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



58.-

Einer der besten Sekte aus Deutschland.
2009 Cuvée MO
Brut nature

Eine **herausragende Cuvée aus Pinot Noir und Pinot Blanc**. Der Wein wurde vinifiziert im Barrique. Überwiegend gebrauchtes Holz. Dann 92 Monate auf der Hefe in der Flasche. Wirkt in der Nase herrlich fruchtig mit wunderschönen Reifetönen. Leichte Cassis- und Preiselbeer-Noten, dazu kommen eine herrliche Aromatik nach Quitte und andere zart gelbfruchtige Noten. Der Gaumen ist sehr edel und nobel, zeigt sich herrlich fruchtig und frisch mit einer guten Länge. Lobenberg: Auf jeden Fall gehört der zur allerersten Reihe der Sekte Deutschlands.

19+/20 • 2020 bis 2040
Art. 248497
75cl CHF 58.- (statt 65.-)



45.-

Wunderbare Reife.
2008 Sekt Goldloch
Riesling Brut nature

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

19/20 • 2020 bis 2040
Art. 249781
75cl CHF 45.- (statt 50.-)

Gran Sello



13.50

Verführung in Rosé. Brut Rosé

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.

16+/20 • 2020 bis 2025
Art. 250820
75cl CHF 13.50 (statt 15.–)



13.50

Für prickelnde Momente. Brut Selección

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

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

16+/20 • 2020 bis 2025
Art. 250821
75cl CHF 13.50 (statt 15.–)

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!**

18+/20 • 2020 bis 2030
Art. 248622
75cl CHF 26.– (statt 29.–)



Weingut Friedrich Becker

Deutschland
Pfalz

Kompromisslos, auch bei den Sekten.

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

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



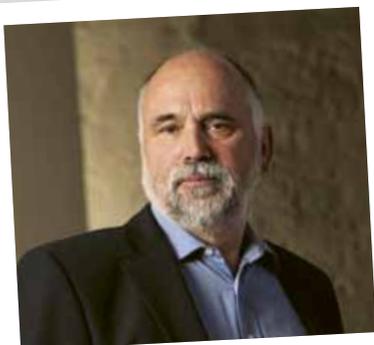
29.50

Salomé ist immer wieder Everybody's Darling.
Cuvée Salomé

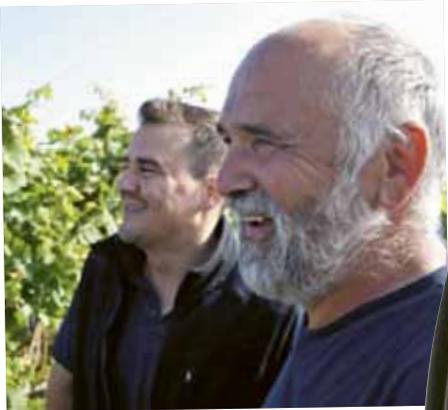
Die Chardonnay-, Pinot Blanc- und Auxerrois-Trauben wurden sorgsam von Hand selektiert, entrappt und im Ganzen gepresst. Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau erfolgten in grossen Eichenholzfässern. Nach 6-monatigem Hefelager der Erstgärung kam die Abfüllung zur traditionellen zweiten Gärung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

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

18/20 • 2020 bis 2035 • Art. 248433
75cl CHF 29.50 (statt 33.-)



– Friedrich Becker. –



– Vater und Sohn Becker. –



39.50

**Rosé Reserve für höchstes
Genussvergnügen.
2010 Cuvée Salomé Rosé Reserve**

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

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

19+/20 • 2020 bis 2035 • Art. 248435
75cl CHF 39.50 (statt 44.–)

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 Franciacorte! 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 CruPerdu 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 «CruPerdu» (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 ausgestattet, perfekt verbobener Säure und komplexen Fruchtaromen. Der CruPerdu **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 • 2020 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.

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 • 2020 bis 2028
Art. 245802 • 75cl CHF 85.–





29.–

Überraschend subtiler Franciacorta.

Brut Rosé Franciacorta DOCG

Pinot Noir; 36 Monate auf Hefe in Flasche.

Mittleres Lachsrosa. Frischer Auftakt. Fruchttige 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 • 2020 bis 2025 • Art. 248610
75cl CHF 29.– (statt 32.–)



29.–

Verführerischer Spumante von grosser Klasse.

Satèn, Franciacorta DOCG

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

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

19/20 • 2020 bis 2020
Art. 242552
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.

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 • 2020 bis 2022
Art. 249371
75cl CHF 53.– (statt 56.–)

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 • 2020 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.

Nani Rizzi



Seit über 100 Jahren dem Weinbau verpflichtet.

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

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

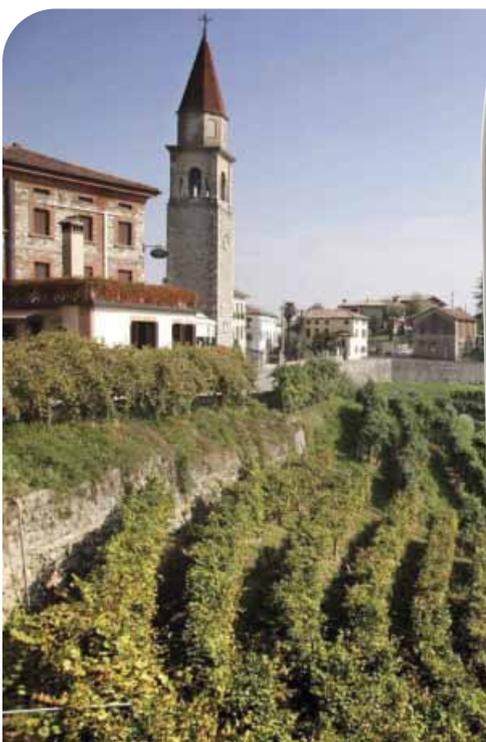


14.50

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

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

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



Weingut Zum Rosenberg



Weinbau mitten in den Alpen? Das soll möglich sein? Ja, ist es – und zwar auch noch auf einem sehr hohen Niveau. Nur gerade 1,3 Hektaren gross ist das schmucke Weingut von Manuel Tresch am Hang in Altdorf, unterhalb des historischen Kapuzinerklosters. Der junge Winzer betreibt es mit viel Hingabe und dem klar definierten Ziel, wunderbare, eigenständige Weine zu keltern, die eindeutig ihre Herkunft aufzeigen.

Der Name stammt von General Rosenberg, der 1799 mit 6000 Mann das französische Heer umgehen sollte und in Altdorf im Kanton Uri mit seinen Truppen ankam. So gelangte Altdorf zu seinem schönen Rosenberg.



– Manuel Tresch –



42.–

Schweizer Alternative zu ausländischen Schaumweinen.
2017 Altdorfer Schaumwein Brut
AOC Uri

100% Pinot Noir

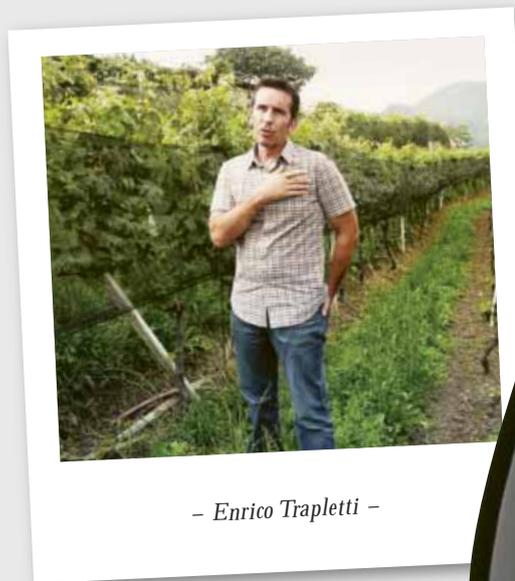
Dieser Schaumwein aus Uri bereitet unheimlich viel Vergnügen und ist eine prickelnde Alternative zu jenen Gewächsen aus den bekannten Regionen in Frankreich und Italien. Helles Zitronengelb. Sehr frischer Auftakt. Expressive Aromen von frischem Apfel, Zitrone und weissen Blüten, dezente Noten nach Hefe, Brioche und Himbeeren. **Belebende Perlage, sehr fruchtbetont mit gutem Trinkfluss, zupackender Säure und mittelkräftigem Finish.**

17/20 • 2020 bis 2023 • Art. 248767
75cl CHF 42.–

Enrico Trapletti



Der Spitzen-Winzer Enrico Trapletti, bekannt für seinen Top-Wein «Culdrée», präsentiert uns **einen ebenso hochklassigen Schaumwein**, hergestellt nach der sogenannten «méthode traditionnelle» (Flaschengärung), die Art und Weise, wie auch in der Champagner produziert wird.



– Enrico Trapletti –



44.–

Majestätisch prickelnder Schaumwein.

Enrico I

Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris;
40 Monate auf der Hefe.

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.

18/20 • 2020 bis 2025 • Art. 248768
75cl CHF 44.–

Angelo Prosecco

Ein toller Prosecco mit geschmeidiger, feiner 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.

2020 bis 2021 • 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 & Shop
Ziegelhüsi
Bernstrasse 7
3066 Deisswil/Stettlen
Tel. 031 931 40 38
www.ziegelhuesi.ch

Restaurant & Shop
1733 – Restaurant & Weinbar
Goliathgasse 29
9000 St.Gallen
Tel. 076 585 1733
www.1733.ch

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

Restaurant
Maihöfli
Maihofstrasse 70
6006 Luzern
Tel. 041 420 60 60
www.restaurantmaihofli.ch

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

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

Restaurant Bacchus
Bistro & Genussmanufaktur
Sempacherstrasse 1
6024 Hildisrieden
Tel. 041 530 00 30
www.bacchus-bistro.ch