Winzer-Champagner im Hotel Am Hirschhorn

- viele nur bei uns erhältlich- **www.champagner-emotion.de**

Alle unsere Champagner-Winzer sind kleine, renommierte Champagnergüter. Wir haben die Winzer vorab sorgfältig ausgesucht und direkt in der Champagne besucht.

Champagne Huré Frères

Ludes, Montagne de Reims Die Brüder Pierre und Francois Huré führen heute das Weingut.
Beide geben dem Champagner ihre Leidenschaft an Qualität mit. Die Philosophie der Brüder ist, das Naturprodukt so wenig wie möglich zu beeinflussen. Es sind 10ha Rebfläche in Ludes und Nachbardörfern im Anbau.
Aufsteiger des Jahres 2017, Eichelmann: 4,5-Sterne

		Restaurant	take away
Invitation Brut 40% Meunier, 40% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 50% Reserveweine. 3 Jahre Hefelager, 6g/l. Dosage. Frisch, ein Korb von gelben Früchten, klar, macht Lust auf mehr. Perfekter Aperitifchampagner	0,75ltr.	69,--	49,--
Mémoire Extra Brut außergewöhnlicher Champagner aus 100% Reserveweinen Solera 1982-2017 im großen Holzfass gereift 50% Pinot Noir, 40% Meunier, 10% Chardonnay 3 Jahre Hefelager, 2g/l Dosage **Überraschend frisch, lebendig, weiße Früchte und frisches Brioche**	0,75ltr.	98,--	78,--
2016 Inattendue Blanc de Blancs Brut 100% Chardonnay aus Ludes, 4 Jahre Hefelager, 4g/l Dosage fruchtbetont, mit floraler Note, cremig, sehr elegant	0,75ltr.	79,--	59,--
2016 Instantanée Extra Brut Blanc de Noirs, 80% Pinot Noir, 20% Meunier 6 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, 60% der Grundweine im großen Holz klar, frisch, belebend, elegante Mineralität, dezentes Brioche,	0,75ltr.	79,--.	59,--
Insouciance Rosé Brut 40% Pinot Noir, 35% Meunier, 25% Chardonnay, mit 30% Rotwein der gleichen Rebsorten, 18 Monate Hefelager 6g/l Dosage, der perfekte Rosé-Champagner zu allen Gelegenheiten rote Früchte, Frische, Charakter,	0,75ltr.	74,--	54,--
4 Eléments Meunier Extra Brut – 2014/2016 100% Meunier, 1 Rebsorte, 1 Jahrgang, 1 Parzelle, 1 Fass (600l.Tonneaux) 3 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, keine Malolaktik, unfiltriert roter Apfel, leicht rauchig im Abgang, tief, lagerfähig	0,75ltr.	99,--	85,--
4 Eléments Pinot Noir Extra Brut 2013/2014/2016 100% Pinot Noir, 1 Rebsorte, 1 Jahrgang, 1 Parzelle, 1 Fass (600l.Tonneaux) 3 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, keine Malolaktik, unfiltriert würzig, rote Beeren, leicht nussig im Abgang	0,75ltr.	99,--	85,--
4 Eléments Chardonnay Extra Brut 2014 100% Chardonnay, 1 Rebsorte, 1 Jahrgang, 1 Parzelle, 1 Fass (600l.Tonneaux) 3 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, keine Malolaktik, unfiltriert Mineralik, Grapefruit, Heu, Tiefe, Spannung	0,75ltr.	99,--	85,--

Champagne Lacourte-Godbillon

Écueil, Montagne de Reims

2012 Chaillots (C.) Premier Cru Extra Brut 100% Pinot Noir blanc de noirs, 1 Parzelle, 50 Jahre alte Reben 4 Jahre Hefelager, 2g/l Dosage, limitert auf 1337 Flaschen 300l Eichenfass aus Ecueil, keine Malolaktik, nie gepumpt und unfiltriert feines Pflaumenaroma, griffig und gut eingebundenes Holz,	0,75ltr.	99,--	

Champagne Nicolas Maillart

Écueil, Montagne de Reims. In neunter Generation führt Nicolas Maillart heute den Betrieb.
nur Premier Cru und Grand Cru Lagen, 75% Pinot noir im Anbau, das sich auch in den Champagnern widerspiegelt.
Champagner werden je nach Sorte im Edelstahl- und/oder Holzfass ausgebaut.
Eichelmann: 4-Sterne

		Restaurant	take away
Platine Premier Cru Brut			
80%Pinot Noir, 20% Chardonnay, Edelstahlausbau			
40% Reserveweine, 2 Jahre Hefelager, Dosage 8g/l			
frisch und konzentriert, reife weiße Früchte und etwas Haselnuss am Gaumen,	0,75ltr.	69,--	49,--
gepaart mit finessenreicher Mineralität***, Apértif par excellence***	Magnum 1,5ltr.	145,--	125,--
	Doppelmagnum 3ltr.	309,--	229,--
Brut Rosé Grand Cru			
hautsächlich Pinot Noir – 52 Stunden Maischestandzeit,			
etwas Chardonnay aus dem Edelstahl 2 Jahre Hefelager, 6g/l Dosage	0,75ltr.	74,--	59,--
reife rote Früchte, leichte erdige Töne, herrliche Finesse und Kraft			
2018 Jolivettes Grand Cru			
100% Pinot Noir blanc de noirs aus Bouzy, 30 Jahre alten Reben			
1g/l Dosage, 4 Jahre Hefelager, 100% Holzfassausbau,			
feingliedrig, filigran und elegant	0,75ltr.	95,--	79,--
2012/2018 Les Chaillots Gillis Premier Cru			
100% Chardonnay, 0g/l Dosage			
aus den Parzellen „Chaillot“ und „Gillis“ aus über 50 Jahre alten Reben,			
100% Holzfassausbau, 6 Jahre Hefelager, unfiltriert	0,75ltr.	109,--	89,--
fein-mineralisch, filigran und doch kraftvoll, ein Essensbegleiter			
2012 Les Francs de Pied Premier Cru			
100% Pinot Noir blanc de noirs, aus Écueil, 40 Jahre alte Reben			
0g/l Dosage, 6 Jahre Hefelager, im Holzfass vergoren, unfiltriert abgefüllt			
herrliche Eleganz, Tiefe und Komplexität	0,75ltr.	169,--	149,--

Champagne Maurice Vesselle

Bouzy, Montagne de Reims
seit 1970 produziert Maurice Vesselle seinen eigenen Champagner, heute führen seine Söhne Didier und Thierry das Haus. Sie bewirtschaften 8,3ha Weinberge in Bouzy und Tours-sur-Marne, ausschließlich in Grand Cru Lagen. Die Weine werden ausschließlich im Edelstahl ausgebaut und die malolaktische Gärung verhindert. **Eichelmann: 3,5-Sterne**

		Restaurant	take away
Cuvée Réservée Extra Brut Grand Cru			
80% Pinot Noir, 20% Chardonnay			
4 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, 40% Reserveweine	0,75ltr.	67,--	49,--
rote Beeren, feine Würze, Rosinen, cremig, Brioche			
2012 Millesimé Extra Brut Grand Cru			
80% Pinot Noir,20 % Chardonnay			
8 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage			
ein kräftiger Jahrgangschampagner mit unendlicher Eleganz und			
betörenden Aromen von reifen, exotischen Früchten	0,75.ltr.	79,--	62,--
Rosé Brut Grand Cru			
100% Pinot Noir			
3 Jahre Hefelager, 5g/l Dosage			
Saignée Methode, "der charaktervolle Rosé" kaum verspielt,			
kräftige Beerenaromen, zupackend, frisch	0,75ltr.	75,--	59,--
2011 „Les Hauts Chemins“ -Eceptionelle-			
Grand Cru Extra Brut Parcellaire			
100% Pinot Noir aus der besten Einzellage des Weingutes			
Edelstahlausbau, 10 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage			
frisch, lang, füllig am Gaumen, Aromen von getrockneten Aprikosen	0,75ltr.	99,--	85,--

Champagne Janisson-Baradon

Epernay, Vallée de la Marne

Das Traditionshaus wurde 1922 von Georg Baradon und Maurice Janisson gegründet. Heute führen es die Enkel Cyril und Maxence Janisson mit Leidenschaft weiter. Die beiden sind innovativ und vereinen Tradition mit Moderne, so dass authentische, charaktervolle und ausdrucksstarke Champagner in den Verkauf kommen.
Eichelmann: 3,5 Sterne aufsteigend

		Restaurant	take-away
Grande Réserve Brut 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir, 30% Reserveweine 5 Jahre Hefelager, 8g/l Dosage, klar, und konzentriert im Bouquet, volles Mundgefühl, Frucht und Substanz, mit bestechender Eleganz	0,75ltr.	69,--	49,--
Grande Réserve Brut nature die gleiche Assemblage und Vinifikation wie der Brut, aber ohne Dosage daher mineralischer und frischer, konzentriert, feine Würze, weiße und gelbe Früchte	0,75ltr.	72,--	52,--
Cuvée 7 C Extra Brut Alle 7 zugelassenen Rebsorten zu ungefähr gleichen Teilen: Pinot Blanc, Arbanne, Fromenteau, Petit Meslier, Pinot Meunier, Pinot Noir und Chardonnay Intensiv und spannend, packende Mineralität, feine florale Aromen gepaart mit kräutrigen Noten und feinem Brioche, cremiges Mundgefühl,	0,75ltr.	89,--	69,--
„Tue Boeuf“ Millesime 2012 Extra Brut 100% Pinot Noir, 1 Parzelle, Barriqueausbau 4 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, Malolaktik wird blockiert, gute Konzentration, Trockenfrüchte, gute Stuktur und Länge	0,75ltr.	95,--	75,--
„Toulette“ Millesime 2005 Extra Brut 100% Chardonnay, 1 Parzelle, 70 Jahre alte Reben, Barriqueausbau 7 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, Malolaktik wird blockiert, voll und komplex, klar und lang, enorme Nachhaltigkeit, perfekt	0,75ltr.	95,- -	75,--
„Conges“ Millesime 2012 Extra Brut 100% Meunier, 1 Parzelle, Barriqueausbau 4 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, Malolaktik wird blockiert, fruchtig, rauchig, dezente Würze, voll und nachhaltig	0,75ltr.	95,--	75,--

Champagne Yves Ruffin - certifié Agriculture Biologique -

Avenay Val d'Or, Vallée de la Marne

Yves Ruffin war ein Pionier des biologischen Weinbaus in der Champagne, bereits 1971 war er zertifiziert.
Seit 2007 führt Sylvie Ruffin, die Witwe seines Sohnes, das nur 3ha große Champagnergut nach seiner Philosophie weiter. Alle Weine werden mit ihren eigenen Hefen vergoren und in großen Holzfässern oder auch Barriquefässern ausgebaut, darunter auch Akazienholzfässer**.** Alle Champagner durchlaufen die Malolaktische Gärung. **Eichelmann: 3,5 Sterne**

		Restaurant	take-away
Brut Premier Cru 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 40% Reserveweine 4 Jahre Hefelager, 5g/l Dosage, im Eichenfass ausgebaut konzentriert, reife Frucht, harmonische Fülle und feine Frische	0,75ltr.	79,--	59,--
	Magnum 1,5ltr.		auf Anfrage
Extra Brut Premier Cru 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir 5 Jahre Hefelager, 2g/l Dosage, im Akazienholz ausgebaut rauchige Noten, gelbe Früchte, leicht nussig im Abgang kraftvoll mit guter Struktur	0,75ltr.	82,--	62,--

Champagne Rene Geoffroy

Ay, Vallée de la Marne

Die Familie Geoffroy baut seit dem 17. Jahrhundert Wein an und produziert seit 1950 Champagner.
Der Familiensitz befand sich bis 2008 in Cumière, wo sich auch die Weinberge in Premier Cru Lagen befinden.
2008 verlegte Jean Baptiste Geoffroy den Betrieb nach Ay. Geoffroy Champagner stehen für höchste Individualität und Charakter. Es gibt keinen Standard Champagner – jedes Jahr bringt neue Ideen und Herausforderungen.
Gehört zu den erfolgreichsten Winzern. Eichelmann: 4,5 Sterne

		Restaurant	take away
Expression Brut 35% Meunier, 35% Pinot noir, 30% Chardonnay, 5 Jahre Hefelager, 6g/l Dosage sehr feingliedrig, filigran, wahnsinnig klar, deutliche Salzigkeit mit harmonischer Säure und Mineralität	0,75ltr.	72,--	
Pureté Premier Cru Brut Nature 60% Meunier, 30% Pinot noir, 10% Chardonnay 4 Jahre Hefelager, 0g/l Dosage, Stahltankausbau die Fruchtigkeit und Eleganz des Meunier rundet diesen Champagner, ein feines, weiches, elegantes und ausdrucksstarken Geschmackserlebnis	0,75ltr.	72,--	
Empreinte Premier Cru Brut 2013 70% Pinot noir, 30% Chardonnay 6 Jahre Hefelager, 6g/l Dosage, Gärung im Holzfass, keine malolaktische Gärung, Aromen von roten Beeren, Frische, langes Finale	0,75ltr.	85,--	
Empreinte Premier Cru Brut 2015 100% Pinot Noir, 6 Jahre Hefelager, 1g/l Dosage, keine malolaktische Gärung, eine Selektion von 3 Pinot Weinbergen in Cumière, kleines Blumenbouquet mit feinen Aromen von roten Beeren, wunderbar ausbalanciert und animierend	0,75ltr.	85,--	
2014 Volupté Premier Cru Brut 100% Chardonnay, 7 Jahre Hefelager, 2g/l Dosage, Spontangärung im Holzfass, unfiltriert abgefüllt, keine malolaktische Gärung 2 Parzellen, alte Reben, delikate Mineralität, tolle Nase von exotischen Früchten, frisches Getreide, herrlich	0,75ltr.	89,--	
2005 Millesime Premier Cru Extra Brut 53% Chardonnay, 30% Pinot noir, 17% Meunier 10 Jahre Hefelager, 4g/l Dosage, limitierte Abfüllung, Barriqueausbau Konzentriert, keine malolaktische Gärung, unfilitriert, absolute Natur und Herzblut des Winzers in der Flasche einfach ein großartiger Champagner, Geschmackserlebnis pur !	0,75ltr.	129,--	
2009 Terre Millesime Premier Cru Extra Brut 80% Pinot noir, 10% Chardonnay, 10% Meunier 10 Jahre Hefelager, 1g/l Dosage, limitierte Abfüllung, Barriqueausbau unfiltriert, cremig mit packender Mineralität. Aromen von roter- und schwarzer Johannisbeere, Vanille, Zimt und Birne, im Finale feiner Buttertoast bis hin zu Schokolade	0,75ltr.	139,--	
Blanc de Rose Extra Brut 50%Chardonnay, 50% Pinot Noir – die Herstellung ist eine absolute Neuheit in der Champagne : die Trauben beider Rebsorten werden zusammen auf der Maische vergoren, es ist quasi ein « saignée » aus weißen und roten Trauben, was es zuvor noch nicht gab. Der Champagner ist herrlich harmonisch, mit Duft nach Rose und Veilchen, am Gaumen auch etwas Zitrus und angenehme Bitternoten. packende Mineralität und Frische runden das Erlebnis ab	0,75ltr.	99,--	
Les Houtrants complantés Brut Nature – 1002 Flaschen nummeriert 5 Rebsorten, alle in einem Weinberg gewachsen, zusammen geerntet und spontan vergoren: Pinot Noir, Meunier, Chardonnay, Petit Meslier und Arbanne, Jahrgänge 2008-2013 unfiltriert abgefüllt, so naturnah wie möglich belassen, nur 1. Saft der Pressung, hochspannend und komplex, einfach outstanding und außergewöhnlich	0,75ltr.	199,--	
Rosé de Saignée Premier Cru Brut 100% Pinot Noir, aus 25 Jahren alten Reben, Mazeration für ca. 48 Stunden in offenen Holzfässern, keine malolaktische Gärung, sehr komplex und kräftig, kein Spaß Rosé aber macht als Essensbegleiter viel Spaß!	0,75ltr.	79,--	

Champagne Laherte Frères

Chavot, Vallée de la Marne

Bereits 1889 gründete Jean-Baptiste Laherte seine eigene Marke. alle Weinberge werden nach biodynamischen Grundsätzen bewirtschaftet. 70% der Grundweine werden im Holz ausgebaut und die Reserveweine auch in alten Barriques gelagert.
Champagne Laherte gehört zu den renomiertesten Winzer in der Champagne. Eichelmann: 4 Sterne aufsteigend

		Restaurant	Shop
Ultradition Extra Brut 60% Meunier, 30% Chardonnay und 10% Pinot Noir 4,5g/l Dosage, 40% Reserveweine aus dem Holzfass Elegant, frisch, fruchtig, buttrig mit vollem Körper	0,75ltr.	69,--	49,--
Blanc de Blancs Brut Nature 100% Chardonnay, 0g/l Dosage, 50% Reserveweine aus dem Holzfass perfekt ausbalanciert und harmonisch, dezente Fruchtigkeit nach Äpfel und kandierten Zitrusfrüchten	0,75ltr.	76,--	56,-- -
Rosé de Meunier Extra Brut 100% Meunier, 2,5g/l Dosage, 50% Reserveweine aus dem Holzfass 30% Rosé de maceration, 10% Rotwein, 60% Blanc de Noir, ausgewogene Fruchtigkeit, Struktur und Frische ein Korb voller Beeren gepaart mit Cremigkeit und Charakter	0,75ltr.	78,--	58,--
Petit Meslier Extra Brut 100% Petit Meslier, junge Reben, 2g/l Dosage einer der ganz wenig reinrebsortig ausgebauten Meslier Champagner keine Malolaktik, 40% Reserveweine aus dem Holzfass Aromen von weißen Früchten, Blüten, frisch, mineralisch	0,75ltr.	79,--	
Les Longues Voyes Extra Brut Blanc de Noirs Premier Cru, Montagne de Reims 100% Pinot Noir, 4g/l Dosage, im Holzfass ausgebaut mit Malolaktik cremig und kräftig ohne die Frische zu vermissen, leichte Fruchtigkeit von Birnen, gepaart mit gerösteten Mandeln	0,75ltr.	95,--	75,--
Empreintes Extra Brut 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay, davon 1/3 Chardonnay Muscaté 4 Jahre Hefelager, 2g/l Dosage, Barriqueausbau, keine Malolaktik mineralisch, konzentriert, Frucht, Schmelz, frisches Getreide einfach alles, was einen super Champagner auszeichnet, begeisternd,	0,75ltr.	95,--	75,--

Champagne Corbon

Avize, Côte des Blancs

Die Familie Corbon baut seit vier Generationen Wein in Avize an, seit den sechziger Jahren produziert sie ihren eigenen Champagner. Heute führt Agnès Corbon das Haus. Die Anbaufläche beträgt lediglich 3ha. Bei der Champagner-produktion wird auf Natürlichkeit gesetzt: nicht filtriert, nicht geschönt und ausschließlich im Stahltank ausgebaut. Die alten Jahrgänge werden immer wieder frisch degorgiert. Klein-aber fein
Eichelmann: 4 Sterne

		Restaurant	take away
2007 Millésime Blanc de Blancs Brut Grand Cru 100% Chardonnay, 100% Edelstahlausbau 10 Jahre Hefelager, 5g/l Dosage, zarte Zitrusfrüchte, Nüsse, Äpfel und feines Brioche, herrlich feine Perlage, frisch und komplex	0,75ltr.	85,--	65,--
2012 Pur Avize Grand Cru 100% Chardonnay Avize, Einzellage « Les maladries du Nord » 10 Jahre Hefelager, Edelstahlausbau, 3,5g/l Dosage feine Mineralik, herrlich elegante Aromen von gelben Früchten	0,75ltr.	92,--	72,--
2014 Pur Avize Grand Cru 100% Chardonnay Avize, Einzellage « Les marladries du Nord » 8 Jahre Hefelager, Edelstahlausbau, 3,5g/l Dosage erfrischende Mineralik, Grapefruitaromen, dezentes Brioche	0,75ltr.	92,--	72,--

Champagne Pierre Gimonnet & Fils

Cuis, Côte des Blancs

Seit 1750 baut die Familie Gimonnet Wein in Cuis an, seit den 1930er Jahren produzieren sie Champagner.
Die Weinberge liegen in Premier Cru (Cuis, Vertus) und Grand Cru Lagen (Chouilly, Cramant, Oger).
Reiner Stahltankausbau und sogar die Reserveweine werden in Flaschen gelagert! Die Brüder sind absolute Gegner von Holzeinsa
der Champagnerproduktion.
Gehört zu den Besten Erzeugern an der Côtes des Blancs **Eichelmann: 5-Sterne**

		Restaurant	take away
Cuis Premier Cru Brut 100% Chardonnay aus Cuis, 30% Reserveweine 2 Jahre Hefelager, 6g/l Dosage frisch und authentisch – der Stil von Gimonnet leicht floral, etwas Zitrus und Exotik	0,75ltr.	69,--	49,--
Oger Grand Cru Brut 100% Chardonnay, eine Einzellage in Oger mit dem ganz seltenen Graphitboden 18 Monate Hefelager, 5g/l Dosage sehr mineralisch, Zitrusfürchte und Kräuter, ein knackiger Typ	0,75ltr.	79,--	59,--
2017 Fleuron Millesime Premier Cru Brut 100% Chardonnay, aus allen 5 Crus des Weingutes 7 Jahre Hefelager, 5g/l Dosage reintönige Frucht prägt das Bouquet, frisch, kraftvoll feine Länge und mineralische Note	0,75ltr.	85,--	65,--
2015/2017 Oenophile Millesime Brut Nature 100% Chardonnay, Cramant, Chouilly, Oger 5 Jahre Hefelager, 0g/l Dosage ein herrlicher Champagner, konzentriert im Bouquet, faszinierend klar reintönig, eindringlich, mit gelben Früchten, Mineralität und Länge	0,75ltr.	89,--	69,--
2014/2015 Chouilly Millesime Grand Cru Extra Brut 100% Chardonnay, 100% Chouilly 5 Jahre Hefelager, 4g/l Dosage, limitiert auf 3003 Flaschen zeigt das Terroir von Chouilly, ein Blumenkorb, bestücke mit etwas Brioche und getrockneten Zitrusfrüchten	0,75ltr.	115,--	95,--
2012/2015 Cramant Millesime Grand Cru Extra Brut 100% Chardonnay, 100% Cramant 5 Jahre Hefelager, 4g/l Dosage, limitiert auf 3013 Flaschen Cramant schmeckt nach Südsee, exotische Früchte mineralische Meeresbrise, elegant und tief	0,75ltr.	125,--	105,--
2008 Millesime Collection brut	**1,5ltr. Magnum**	auf Anfrage	

Champagne J.L. Vergnon

Le Mesnil sur Oger, Côte des Blancs

Seit zwei Jahrhunderten in Familienbesitz, 5 ha Chardonnay Grand Cru Lagen in Le Mesnil
und den umliegenden Dörfern im Anbau. Die Blanc de Blancs von Vergnon sind bekannt für ihre Typizität und
die Darstellung des Terroir der Côte des Blancs.ie zeichnen sich durch ihre Mineralität und geringe Dosage sowie ihrem
unvergleichlichen klaren, ehrlichen, authentischen Geschmack aus.
Gehört zu den erfolgreichsten an der Côte des Blancs ! Eichelmann: 4,5-Sterne

		Restaurant	take away
Eloquence Extra Brut Grand Cru 100% Chardonnay aus Le Mesnil sur Oger, Avize und Oger 3 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, 80% Jhg. aus dem Stahltank, 20% Reserveweine aus dem Holzfass herrlich lebhaft, konzentriert, reintönig, mineralisch und klar belebend, begeisternd	0,75ltr.	74,--	54,--
2008 Resonance Extra Brut Grand Cru 100% Chardonnay, aus den 5 besten Parzellen aus Le Mesnil 6 Jahre Hefelager, 0g/l Dosage, teils Stahl und Barriqueausbau der perfekte Blanc des Blancs aus dem Super-Jahrgang 2008 !! Mineralität, Charakter, unwiderstehliche Eleganz, Tiefe, Terroir	0,75ltr.	99,--	89,--

2012 MSNL Grand Cru Extra Brut
100% Chardonnay aus 2 Parzellen in Le Mesnil sur Oger
„Les Chetillons » et « Mousettes »
7 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, 100% Edelstahl
weinig mit weicher Textur, dazu herrliche Frische und Mineralität
klar, konzentriert und geradeaus 0,75ltr. 99,-- 89,--

2011 Hautes Mottes Grand Cru Brut Nature
100% Chardonnay aus Le Mesnil sur Oger - Parzelle „Les Hautes Mottes“
6 Jahre Hefelager, 0g/l Dosage, 100% Barriquefässer,
präzise, klar mit cremigem Finale, ausdrucksstark und elegant zugleich
lang und tief im Abgang, mit 6 Jahren Flaschenreifen ein herrlicher Champagner 0,75ltr. 109,-- 99,--

2013 Hautes Mottes Grand Cru Brut Nature
100% Chardonnay aus der Einzelparzelle „Les Hautes Mottes“
8 Jahre Hefelager, 0g/l Dosage, 100% Barriqueausbau und 9 Monate Feinhefelager
vor der Tirage, reife exotische Früchte, etwas Tonkabohne und Nuss im Abgang
Reifepotential, lang und tief im Abgang 0,75ltr. 99,-- 89,--

Champagne Drappier

Urville, Côte des Bar
Ein Familien-Weingut seit 1808 als die Familie Drappier in dem kleinen Dorf Urville die aus dem 12. Jahrhundert stammenden Keller zu ihren Weinbergen dazu kaufte. Auch heute noch steht das Schaffen der ganzen Familie im Zeichen von natürlichem Qualitätsweinbau. Das schmeckt man, auch wenn das Haus heute eher zu den großen gehört.
Eichelmann: 4 Sterne

Restaurant **take away**

Clarevallis Extra Brut
75% Pinot Noir, 10% Meunier, 10% Chardonny, 5% Blanc Vrai (Pinot Blanc).
4g/l Dosage, aus biologischem Anbau, unfiltriert.
modern, frische Früchte im Bukett, 0,75ltr. 75,-- 55,--
dezentes Brioche und eine herrlich erfrischende Mineralität

Brut Nature « sans souffre »
100% Pinot Noir, 0g/l Dosage
siegelt perfekt das Terroir von Urville, der Côte des Bar wieder.
Unfiltriert und ganz ohne Einsatz von Schwefel,
klar, mineralisch mit einem unwiderstehlichen Charme im Finale,
Aromen von Limone und Haselnuss 0,75ltr. 80,-- 60,--

Grande Sendrée 2012
55% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 5,5g/l Dosage
ein großer Wein mit Tiefe und Ausdruck.
Die Trauben wachsen auf einem außergewöhnlichen Terroir von reinem Kalkstein aus dem Kimmeridge,
biologischer Anbau, nur dezente Erstpressung, weiche Säure durch malolaktische Gärung, unfiltriert.
etwas Akazienhonig und Quitte. Feine Aromen von Walderdbeeren, Brioche und Mandarine.
Ein überaus warmer, tiefer und betörender Champagner. Wirklich Grande ! 0,75ltr. 99,-- 79,--

Champagne La Borderie

Bar-sur-Seine, Côte des Bar
Ein junges Geschwisterpaar übernahmen das Weingut der Eltern und vermarkten heute 1,5 der 11 Hektar selbst.
Im Anbau befinden sich hauptsächlich Pinot Noir, dazu Chardonnay, Pinot blanc und Meunier.
Die Geschwister setzten auf bewussten Umgang mit natürlichen Ressourcen sowie Biodiversität.

Trois Contrée Brut **Restaurant** **take away**
70% Pinot Noir – teilweise im Holzfass vinifiziert,
23% Chardonnay, 7% Pinot Blanc, Malolaktik im Edelstahltank,
30 Monate Hefelager, florale Nase, leichte Würze und Trockenfrüchte 0,75ltr. 67,-- 47,--
am Gaumen, herrlicher Einstieg in « La Borderie »

Val Moré Millesime 2015 Extra Brut
100% Pinot Noir Blanc de Noirs, 95% im Edelstahl ausgebaut, 5% im Holz
4,5 Jahre Hefelager, rund mit leichter Salzigkeit 0,75ltr. 75,-- 55,--
und feiner Mineralität, ein Essensbegleiter

Champagne Marie-Courtin / Champagne Piollot

Polisot, Côte des Bar Die Familie Piollot betreibt seit 5 Generationen Weinbau, seit 1986 in Eigenvermarktung.
Die Champagner der Marke Marie-Courtin stammen aus einer 2,5ha großen Einzellage und
werden von Roland Piollots Frau, Dominique Moreau bewirtschaftet und nach dem Namen ihrer Großmutter benannt. Marie-Courtin ist bio-zertifiziert und betreibt organischen Weinbau, die Weinberge von Piollot (9ha) befinden sich in der Umstellungsphase.
Der Grundsatz bei beiden : 1. Rebsorte, 1 Jahrgang, 1 Parzelle, keine Dosage = alles naturbelassen
Eichelmann: 4 Sterne

		Restaurant	take away
Cuvée Efflorescence Brut Nature (Marie Courtin) 100 % Pinot Noir, Jahrgang 2010 5 Jahre Hefelager, 0g/l Dosage, Barriqueausbau konzentriert, herrlich klare Frucht und Fülle, Eleganz und Strahlkraft, für Freunde von nicht-dosierten Champagnern ein Gedicht....	0,75ltr.	85,--	65,--
Cuvée Allégeance Rosé Brut Nature (Marie Courtin) 100% Pinot Noir de Macération, Jahrgang 2013 4 Jahre Hefelager, 0g/l Dosage, 48 Std. Maischestandzeit, Stahltank ein Charakter-Wein, Aromen von Johannisbeeren, tief, lang ein Ausnahme-Rosé für Kenner, zu Fleisch perfekt	0,75ltr.	95,--	75,--
Cuvée Colas Robin Brut Nature 100% Pinot Blanc, 5 Jahre Hefelager, 0g/l Dosage, Barriqueausbau 60 Jahre alte Reben, intensive Aromen von weißen Blüten und gelben Früchten, klar, nachhaltig und unverschämt verführerisch **von namhaften Champagner-Kritikern als der Beste reine Pinot Blanc bezeichnet !**	0,75ltr.	72,--	52,--

Champagne Serge Mathieu

Avirey-Lingey, Côte des Bar
Seit dem 18. Jahrhundert besitzt die Familie Weinberge in Avirey-Lingey. Serge Mathieu begann 1970 mit der Selbstvermarktung. Seit 1996 führen seine Tochter Isabell und Ihr Mann Michel Jacob das Weingut. Sie vertreten die Meinung:"Ein guter Champagner braucht kein Holz". Es sind 11 ha Rebfläche im Ertrag in biologischer Bewirtschaftung, aber nicht zertifiziert.

		Restaurant	take away
Tradition Brut 100% Pinot Noir, Blanc de Noirs 4 Jahre Hefelager, 8g/l Dosage, fülliger, klarer Champagner, viel gelbe Früchte, etwas rauchig mit einer unverschämten Eleganz, der perfekte Rundum-Sorglos Aperitif	0,75ltr.	67,--	47,--
Tradition Extra Brut 100% Pinot Noir, Blanc de Noirs 4 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, knackig und geradlinig, ein herrlicher Aperitif	0,75ltr.	67,--	47,--
Brut Select 100% Chardonnay, 7 Jahre Hefelager 8g/l Dosage aus den besten Parzellen gelesen, sehr konzentriert und komplex, weiße und gelbe Früchte, würzig, lang	0,75ltr.	74--	54,--
Brut Rosé 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay 5 Jahre Hefelager, 9g/l Dosage klassisch vinifiziert, aus Rot- und Weißweinen, Aromen von reifen roten Früchten, gute Konzentration, klar, kraftvoll	0,75ltr.	72,--	52,--
Brut Millesime 2010 100% Pinot Noir, 6 Jahre Hefelager, 6g/l Dosage typische Pinot Noir Aromen, gute Konzentration und Tiefe spiegeln die intensive Arbeit im Weinberg wieder große Eleganz im Mund und lang im Abgang	0,75ltr.	82,--	62,--
Brut Millesime 2008	1,5ltr.	169,--	

Hard to get !!! Alles, ausser gewöhnlich

Sensation 1997 Brut
50% Pinot Noir, 50% Chardonnay Montegeux
17 Jahre Hefelager, 8g/l Dosage, kein Holzeinsatz
opulente Aromen von gelben Früchten, Anklang von confierter Ananas,
Brioche, dezente Honig- und Nougataromen
Champagne Vincent Couche, Buxeuil 0,75ltr. 149,--

1996 Millésime Blanc de Blancs Brut Grand Cru
100% Chardonnay, im April 2016 degorgiert, d.h. 19 Jahre Hefelager !!!
Edelstahlausbau, elegant, reife gelbe Früchte, etwas Trockenobst
und frisches Getreide, hier zeigt sich die Qualität des Winzers!
Champagne Corbon, Avize 0,75ltr. 249,--

L´Heritage Brut
Vinifiziert wie Erics Großvater es in den 30er/40er Jahren tat
aus den ältesten Reben gekeltert, 15 Jahre Hefelager
ungeheuer cremig, voll und komplex
Champagne Roger Coulon, Veigny 0,75ltr. 95,--

Champagne Tarlant
Rosé brut nature
44% Pinot Noir, 6% Meunier, 50% Chardonnay
Oeuilly, Vallée de la Marne 0,75ltr. 85,--

Champagne De Sousa
Cuvée de Caudalies, Blanc de Blancs, brut
Avize, Côte de Blancs 0,75ltr. 95,--

Champagne Agrapart et Fils
7 crus Brut, 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir
Avize, Côte de Blancs 0,75ltr. 80,--

Champagne Agrapart et Fils
"Terroir", Blanc de Blancs, brut
Avize, Côte de Blancs 0,75ltr. 99,--

Champagner Häuser

Champagne Ayala Brut Majeur **NM-Champagne Ayala, Ay, France**	0,75ltr.	89,--
Champagne Laurent Perrier Brut **NM-Champagne Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France**	0,75ltr.	89,--
Champagne Philipponnat Royale Réserve, brut **NM-Champagne Philipponnat, Mareuil-sur-Ay**	0,75ltr.	99,--
Champagne Pol Roger Extra Cuvée de Reserve, brut **NM-Champagne Pol Roger, Epernay**	0,75ltr.	99,--
Champagne Gremillet Grande Réserve, brut **NM-Champagne Gremillet, Balnot sur Laignes, France**	0,75ltr.	79,--
Champagne Louis Roederer Brut Premier **NM-Champagne Roederer, Reims, France**	0,75ltr.	99,--
Champagne Forget-Brimont Brut **NM-Champagne Forget-Brimont, Ludes, France**	0,75ltr.	79,--
1990 Lanson Brut Gold Label **Champagne Lanson, Reims, France**	0,75ltr.	209,--
1996 Bruno Paillard Brut **NM-Champagne Bruno Paillard, Reims, France**	0,75ltr.	219,--
2002 Palmes d´Or Brut **CV-Champagne Nicolas Feuilatte, Chouilly, France**	0,75ltr.	199,--
2002 Celebris Extra brut **NM-Champagne Gosset, Ay, France**	0,75ltr.	259,--
2004 Comtes de Champagne **NM-Champagne Taittinger, Reims, France**	0,75ltr.	229,--