

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. Alle zeichnen sich durch Individualität und **herausragendes Qualitätsbewusstsein** aus.

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: 5-Sterne

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

	<u>Restaurant</u>	<u>Shop</u>
0,75ltr.	62,--	40,--
6er Karton		219,--
Magnum 1,5ltr.	129,--	99,--

Mémoire Extra Brut

Sehr 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

0,75ltr.	79,--
59,--	
6er Karton	

Überraschend frisch, lebendig, weiße Früchte und frisches Brioche

2012 Millésimé Terre Natale Brut

40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 10% Meunier, 60% im Holzfass gereift
8 Jahre Hefelager, 2g/l Dosage, Reben zwischen 40-55 Jahren alt, wurzelecht, cremig, Mandel, Honigmelone, Tiefe, ein Essensbegleiter

0,75ltr.	82,--	62,--
6er Karton		

2015 Inattendue Blanc de Blancs Brut

100% Chardonnay aus Ludes, 4 Jahre Hefelager, 4g/l Dosage
fruchtbetont, mit floraler Note, cremig, sehr elegant

0,75ltr.	69,--	45,--
6er Karton		

4 Eléments Meunier Extra Brut – 2013/2014

100% Meunier, 1 Rebsorte, 1 Jahrgang, 1 Parzelle, 1 Fass (6ool.Tonneaux)
3 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, keine Malolaktik, unfiltriert
roter Apfel, leicht rauchig im Abgang, tief, lagerfähig

0,75ltr.	87,--	68,--
6er Karton		374,--

4 Eléments Pinot Noir Extra Brut 2013/2014

100% Pinot Noir, 1 Rebsorte, 1 Jahrgang, 1 Parzelle, 1 Fass (6ool.Tonneaux)
3 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, keine Malolaktik, unfiltriert
würzig, rote Beeren, leicht nussig im Abgang

0,75ltr.	87,--	68,--
6er Karton		374,--

4 Eléments Chardonnay Extra Brut 2014

100% Chardonnay, 1 Rebsorte, 1 Jahrgang, 1 Parzelle, 1 Fass (6ool.Tonneaux)
3 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, keine Malolaktik, unfiltriert
Mineralik, Grapefruit, Heu, Tiefe, Spannung

0,75ltr.	87,--	68,--
6er Karton		374,--

Champagne Lacourte-Godbillon

Écueil, Montagne de Reims

seit 1968 produziert und vermarktet die Familie ihre eigenen Champagner. Mit großer Leidenschaft und viel Liebe zu Ihren Weinen und Weinbergen führen nun Géraldine und ihr Mann das Weingut. Die Champagner sind klar und fein. Holzeinsatz wird großgeschrieben, die Fässer werden aus lokalen Hölzern gefertigt. **Eichelmann: 3-Sterne aufsteigend**

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, limitiert auf 1337 Flaschen
3ool Eichenfass aus Écueil, keine Malolaktik, nie gepumpt und unfiltriert
feines Pflaumenaroma, griffig und gut eingebundenes Holz,
sehr langes Finale mit einem Hauch Zitrone

	<u>Restaurant</u>	<u>Shop</u>
0,75ltr.	92,--	75,--
3er Holzkiste		206,--

Der Besondere !

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. Die Champagner werden je nach Sorte im Edelstahl- und/oder Holzfass ausgebaut.

	<u>Restaurant</u>	<u>Shop</u>
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, gepaart mit finessenreicher Mineralität, <i>Apéertif par excellence</i>	0,75ltr. 62,-- 6er Karton Magnum 1,5ltr. 129,-- Doppelmagnum 3ltr. 279,--	45,-- 245,-- 95,-- 210,--
Brut Rosé Grand Cru hautsächlich Pinot Noir – 52 Stunden Maischestandzeit, etwas Chardonnay aus dem Edelstahl 2 Jahre Hefelager, 6g/l Dosage Reife rote Früchte, leichte erdige Töne, herrliche Finesse und Kraft	0,75ltr. 69,-- 6er Karton	54,-- 297,--
2015 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. 79,-- 6er Karton	65,-- 362,--
2012 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 fein-mineralisch, filigran und doch kraftvoll, ein Essensbegleiter	0,75ltr. 99,-- 6er Karton	85,-- 467,--
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. 159,--	125,--

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: 4-Sterne**

Cuvée Réservee Extra Brut Grand Cru

80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
4 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, 40% Reserveweine
rote Beeren, feine Würze, Rosinen, cremig, Brioche

<u>Restaurant</u>	<u>Shop</u>
0,75ltr. 64,-- 6er Karton	42,-- 230,--

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. 69,-- 6er Karton	45,-- 245,--
------------------------------	-----------------

Champagne Roger Coulon

Vrigny, Montagne de Reims Seit 1806 im Familienbesitz. Heute hat Eric Coulon 10,5 ha Reben in Vrigny und 7 Nachbargemeinden im Ertrag. Alle Weine werden spontan vergoren und im Stahltank oder in gebrauchten Barriquefässern ausgebaut. Seine Champagner sind klar strukturiert, besitzen Charakter, Individualität, Ausdruck, Nachhaltigkeit und einen unwiderstehlich ehrlichen Charme. **Eichelmann: 4 Sterne**

Esprit de Vrigny Brut Nature Premier Cru

« Der Geist von Vrigny » 3 Rebsorten von 3 Böden
je 1/3 Pinot Noir vom Kalk, Meunier vom Sand und Chardonnay von der Kreide
6 Jahre Hefelager, er präsentiert sich trotz Dosage Zero
herrlich fruchtig, klar, konzentriert,
mit einer bestechenden Eleganz und kräftigem Ausdruck

<u>Restaurant</u>	<u>Shop</u>
0,75ltr. 72,-- 6er Karton	50,-- 275,--

Brut Millésime 2009/ 2010 Blanc de Noirs

50% Pinot Noir, 50% Meunier, von über 60 Jahre alten wurzelechten Reben
6 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage, Edelstahlausbau, ohne Holz,
frisch, mineralisch, zupackend, gelbe Früchte, frisches Brioche

0,75ltr. 72,-- 6er Karton	50,-- 275,--
------------------------------	-----------------

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

0,75ltr. 85,-- 65,--

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-Sterne aufsteigend

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

	<u>Restaurant</u>	<u>Shop</u>
0,75ltr.	62,--	42,--
6er Karton		230,--

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.	65,--	45,--
6er Karton		245,--

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.	79,--	59,--
----------	-------	-------

„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.	85,--	65,--
----------	-------	-------

„Toulette“ Millesime 2008 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.	85,--	65,--
----------	-------	-------

„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.	85,--	65,--
----------	-------	-------

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. **Eichelmann: 4-Sterne**

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

	<u>Restaurant</u>	<u>Shop</u>
0,75ltr.	64,--	44,--
6er Karton		242,--
Magnum 1,5ltr.	109,--	79,--

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.	68,--	48,--
6er Karton		264,--

2013 Millesime Brut Nature

80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
7 Jahre Hefelager, 0g/l Dosage, im Eichenfass ausgebaut konzentriert, cremig, weich, spannendes Finish

0,75ltr.	109,--	79,--
----------	--------	-------

Champagne Henri Goutorbe

Ay, Vallée de la Marne

in der dritten Generation von Nicole und René Goutorbe geführt,
Ihre Stärke liegt in Jahrgangs-Champagner **Eichelmann : 3-Sterne**

2004 Spécial Club Millésime Brut Grand Cru

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay, ausschließlich aus Ay,
10 Jahre Hefelager, 8g/l Dosage
der Spécial Club wird nur in guten Jahren produziert und ist
der konzentrierteste und fülligste des Weingutes, feine Frische und Eleganz,
wunderschön klar, konzentriert und eindringlich

	<u>Restaurant</u>	<u>Shop</u>
0,75ltr.	89,--	69,--

2002 Spécial Club Millésime Brut Grand Cru

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay,
10 Jahre Hefelager, 8g/l Dosage
hier zeigt sich die Reife- und Lagerfähigkeit, die Flaschenreife rundet,
und vertieft die Aromatik, elegante Frucht, lang im Abgang

0,75ltr.	95,--	75,--
----------	-------	-------

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

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.	64,--	44,--
6er Karton		242,--

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.	66,--	46,--
6er Karton		253,--

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.	67,--	49,--
6er Karton		270,--

Petit Meslier Extra Brut

100% Petit Meslier, Junge Reben, 2g/l Dosage,

0,75ltr.	75,--	55,--
----------	-------	-------

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.	82,--	62,--
----------	-------	-------

Millesime 2014 "Les Vignes d' Autrefois" Extra Brut

100% Meunier
3 Jahre Hefelager, 2g/l Dosage, Barriqueausbau
von 70 Jahre alten wurzelechten Reben, keine Malolaktik
mineralische Frische, herrlich viel Frucht, dezente Würze
kraftvoll und komplex, einer der besten Meuniers in der Champagne

0,75ltr.	75,--	53,--
6er Karton		290,--

Les 7 Extra Brut

eine Cuvée aus allen 7 zugelassenen Rebsorten, 18% Chardonnay, 14% Pinot Noir,
18% Meunier, 10% Fromenteau, 8% Arbanne 15% Petit Meslier und 17% Pinot Blanc
40% Reserveweine, 3 Jahre Hefelager, 4g/l Dosage, Barriqueausbau
gute Konzentration im Bouquet, viel reife Frucht, weiße und gelbe Früchte,
leichter Citrusanklang, er hat Länge und Nachhall, man muss ihn probieren !!

0,75ltr.	84,--	64,--
6er Karton		350,--

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

0,75ltr.	74,--	
48,--		
6er Karton		263,--

einfach alles, was einen super Champagner auszeichnet, begeisternd,

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 Cumières, wo sich auch die Weinberge in Premier Cru Lagen befinden. 2008 verlegte Jean Baptiste Geoffroy den Betrieb nach Ay, in ein Anwesen aus dem 19. Jahrhundert mit umfangreichen Kelleranlagen, um sein Prinzip von natürlichem Weinbau mit schonender und natürlicher Verarbeitung und Lagerung zu verwirklichen. Viele Auszeichnungen und hervorragende Champagner bestätigen seine Entscheidung. **Gehört zu den erfolgreichsten Winzern. Eichelmann: 4-Sterne**

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

Restaurant

Shop

0,75ltr. 65,-- 46,--

Empreinte Premier Cru Brut

75% Pinot noir, 5% Meunier, 20% Chardonnay
6 Jahre Hefelager, 6g/l Dosage, Barriqueausbau, Jahrgang 2009
keine malolaktische Gärung, Aromen von roten Beeren, Frische, langes Finale

0,75ltr. 69,-- 51,--

Volupté Premier Cru Brut

58% Chardonnay, 42% Pinot noir
7 Jahre Hefelager, 6g/l Dosage, Barriqueausbau, Jahrgang 2008
2 Parzellen, alte Reben, delikate Mineralik,
tolle Nase von exotischen Früchten, frisches Getreide, herrlich

0,75ltr. 75,-- 57,--

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,
unfiltriert, absolute Natur und Herzblut des Winzers in der Flasche
einfach ein großartiger Champagner, Geschmackserlebnis pur !

0,75ltr. 109,--

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. 69,-- 51,--

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

Restaurant

Shop

Absolument Brut Zero Dosage

50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier
6 Jahre Hefelager, 0g/l Dosage,
Zitrusfrüchte, Brioche und ein Hauch Exotik
Griffig, frisch und kompromisslos

0,75ltr. 69,-- 46,--
6er Karton 252,--

2005 Millésime Blanc de Blancs Brut Grand Cru

100% Chardonnay, 100% Edelstahlausbau
10 Jahre Hefelager, 6g/l Dosage,
sehr elegant, getrocknete Früchte, gelbes Stroh,
dezente Mineralität wirkt frisch und jugendlich, frisches Brioche

0,75ltr. 75,-- 49,--
6er Holzkiste 269,--

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. 75,-- 49,--
6er Holzkiste 269,--

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!

auf Anfrage

1999 Millésime Blanc de Blancs Brut Grand Cru

Magnum 1,5ltr.

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 Holzeinsatz bei der Champagnerproduktion.

Gehört zu den Besten Erzeugern an der Côtes des Blancs **Eichelmann: 5-Sterne**

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

Restaurant **Shop**

0,75ltr. 64,-- 44,--
6er Karton 208,--

Oger Grand Cru Brut

100% Chardonnay, eine Einzellage in Oger mit dem ganz seltenen Graphitboden
18 Monate Hefelager, 5g/l Dosage
sehr mineralisch, Zitrusfrüchte und Kräuter, ein knackiger Typ
außergewöhnlicher Stil, bedingt durch das Terroir, zum Essen perfekt

0,75ltr. 69,-- 49,--
6er Karton 270,--

2010 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. 79,-- 49,--
6er Karton 270,--

2012 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. 79,-- 49,--
6er Karton 270,--

2012/2014 Chouilly Millesime Grand Cru

100% Chardonnay, 100% Chouilly
5 Jahre Hefelager, 4g/l Dosage, limitiert auf 3003 Flaschen
zeigt das Terroir von Chouilly, ein Blumenkorb, bestückt mit
etwas Brioche und getrockneten Zitrusfrüchten

0,75ltr. 99,-- 69,--
6er Karton 379,--

2012 Cramant Millesime Grand Cru

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. 99,-- 69,--
6er Karton 379,--

2008 Millesime Collection brut

1,5ltr. Magnum 198,--

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. Sie 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-Sterne aufsteigend**

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

Restaurant **Shop**

0,75ltr. 65,-- 45,--
6er Karton 248,--
Magnum 1,5ltr. 119,-- 89,--

2010 Expression Extra Brut Grand Cru

100% Chardonnay, Grand Crus aus Le Mesnil, Oger und Avize
5 Jahre Hefelager, 3g/l dosiert, Barriqueausbau
viel reife Frucht, im Bouquet, leicht rauchige Noten und herrlich
konzentrierte, präzise und nachhaltig

0,75ltr. 75,-- 53,--
6er Karton 291,--

2011 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 geradeau

0,75ltr. 89,-- 65,--

2011 Hautes Motes Brut Nature

100% Chardonnay aus Les Mesnil sur Oger - Parzelle „Les Hautes Mottes“

6 Jahre Hefelager, 0g/l Dosage, 100% Barriquefässer

Präzise, klar mit cremigem Finale, definitiv ein Essensbegleiter

0,75ltr. 89,-- 65,--

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

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...

Restaurant

0,75ltr.
6er Karton 79,--

Shop

55,--
302,--

Cuvée Allégeance Rosé Brut Nature

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.
6er Karton 89,-- 69,--
379,--

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.
6er Karton 64,-- 44,--
241,--

Cuvée Champs Rayés Brut Nature

100% Chardonnay, Jahrgang 2011

4 Jahre Hefelager, 0g/l Dosage, Barriqueausbau

ein Füllhorn von reifen, gelben Früchten,

frisches Brioche, enorme Tiefe, elegante Länge

0,75ltr. 65,-- 45,--
6er Karton 247,--
Magnum 1,5ltr. 99,--

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

70% Pinot Noir – teilweise im Holzfass vinifiziert,

23% Chardonnay, 7% Pinot Blanc, Malolaktik im Edelstahltank,

30 Monate Hefelager, florale Nase, leichte Würze und Trockenfrüchte

am Gaumen,, herrlicher Einstieg in « La Borderie »

Restaurant

0,75ltr.
6er Karton 67,--

Shop

47,--
259,--

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

und feiner Mineralität, ein Essensbegleiter

0,75ltr. 75,-- 55,--
6er Karton 303,--

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.

Tradition Brut

100% Pinot Noir, Blanc de Noirs

4 Jahre Hefelager, 8g/l Dosage,

fülliger, klarer Champagner, viel gelbe Früchte, etwas rauchig

mit einer unerschämten Eleganz, herrlicher Aperitif

Restaurant

Shop

0,75ltr.

62,--

42,--

6er Karton

230,--

Tradition Extra Brut

100% Pinot Noir, Blanc de Noirs

4 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage,

knackiger und geradliniger als der Brut,

0,75ltr.

64,--

44,--

6er Karton

242,--

Brut Select

80% Chardonnay, 20% Pinot noir

7 Jahre Hefelager 8g/l Dosage, Tête de Cuvée

aus den besten Parzellen gelesen, sehr konzentriert und komplex,

mit weiße und gelbe Früchte, würzig, lang

0,75ltr.

67,--

47,--

6er Karton

258,--

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.

65,--

45,--

6er Karton

248,--

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.

76,--

56,--

6er Karton

308,--

Brut Millesime 2008

1,5ltr.

125,--

Champagne Vincent Couche

Buxeuil, Côte des Bar

Die Familie produziert seit drei Generationen Champagner und besitzt 13ha.

Seit 1996 führt Vincent Couche das Gut. Seit 2008 ist Couche Bio- und Demeter zertifiziert.

Im Anbau sind 80% Pinot Noir in Buxeuil und 20% Chardonnay in Montegeux. Seine

Champagner sind eigenständig und deutlich vom Hefelager geprägt. In jedem Fall sehr interessant !

Eichelmann: 3-Sterne

Chloé Brut Nature

66% Pinot Noir, 34% Chardonnay Montegeux

3 Jahre Hefelager, 0g/l Dosage, 50% der Grundweine im Barrique,

confierte rote Früchte, Zitrusfrüchte, gepaart mit etwas Brioche

unterstützt von angenehmer Mineralität und belebender Säure

0,75ltr.

72,--

52,--

6er Karton

285,--

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

0,75ltr.

129,--

99,--

Champagne Tarlant Rosé brut nature 44% Pinot Noir, 6% Meunier, 50% Chardonnay Oeuilly, Vallée de la Marne	0,75ltr.	72,--
Champagne De Sousa Cuvée de Caudalies, Blanc de Blancs, brut Avize, Côte de Blancs	0,75ltr.	89,--
Champagne Agrapart et Fils 7 crus Brut, 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir Avize, Côte de Blancs	0,75ltr.	72,--
Champagne Agrapart et Fils "Terroir", Blanc de Blancs, brut Avize, Côte de Blancs	0,75ltr.	89,--

Champagner Häuser

Champagne Ayala Brut Majeur NM-Champagne Ayala, Ay, France	0,75ltr.	56,--
Champagne Laurent Perrier Brut NM-Champagne Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France	0,75ltr.	65,--
Champagne Drappier Blanc de Blancs Signature, brut NM-Champagne Drappier, Urville, France	0,75ltr.	69,--
Champagne Gosset Rosé, brut NM-Champagne Gosset, Ay, France	0,75ltr.	79,--
Champagne Philipponnat Royale Réserve, brut NM-Champagne Philipponnat, Mareuil-sur-Ay	0,75ltr.	69,--
Champagne Pol Roger Extra Cuvée de Réserve, brut NM-Champagne Pol Roger, Epernay	0,75ltr.	64,--
Champagne Gremillet Grande Réserve, brut NM-Champagne Gremillet, Balnot sur Laignes, France	0,75ltr.	59,--
Champagne Louis Roederer Brut Premier NM-Champagne Roederer, Reims, France	0,75ltr.	74,--
Champagne Forget-Brimont Brut NM-Champagne Forget-Brimont, Ludes, France	0,75ltr.	59,--
Krug -Grande Cuvée Brut NM-Champagne Krug, Reims, France	0,75ltr.	190,--
1990 Lanson Brut Gold Label Champagne Lanson, Reims, France	0,75ltr.	159,--
1996 Bruno Paillard Brut NM-Champagne Bruno Paillard, Reims, France	0,75ltr.	169,--
2002 Palmes d'Or Brut CV-Champagne Nicolas Feuillatte, Chouilly, France	0,75ltr.	149,--
2002 Belle Epoque Sonder-Edition, Brut NM-Champagne Perrier-Jouët, Épernay, France	0,75ltr.	210,--
2004 Comtes de Champagne NM-Champagne Taittinger, Reims, France	0,75ltr.	169,--
2008 Drappier NM-Champagne Drappier, Urville, France	0,75ltr.	82,--