

## Winzer-Champagner im Hotel Am Hirschhorn

- viele nur bei uns erhältlich- [www.champagner-emotion.de](http://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**

#### **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

#### **Restaurant**

0,75ltr. 65,--  
6er Karton

#### **Shop**

45,--  
247,--

#### **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. 95,--

75,--

**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. 95,--

75,--

#### **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. 75,--  
6er Karton

55,--  
302,--

#### **2016 Instantanée**

35% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 30% Meunier  
6 Jahre Hefelager, 4g/l Dosage, ein Champagner der jedes Jahr hergestellt wird, um den Charakter des Jahres zu spiegeln, cremig, elegant

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

55,--  
302,--

#### **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. 69,--  
6er Karton

47,--  
258,--

#### **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. 95,--

75,--

#### **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. 95,--

75,--

#### **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. 95,--

75,--

### 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, limitiert auf 1337 Flaschen  
300l Eichenfass aus Écueil, 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. Die Champagner werden je nach Sorte im Edelstahl- und/oder Holzfass ausgebaut.

Eichelmann: 4-Sterne

### 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, *Apéertif par excellence*

	<u>Restaurant</u>	<u>Shop</u>
0,75ltr.	66,--	46,--
6er Karton		252,--
Magnum 1,5ltr.	145,--	105,--
Doppelmagnum 3ltr.	309,--	229,--

### Brut Rosé Grand Cru

hauptsächlich 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. 74,--  
6er Karton 324,--

### 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. 85,-- 69,--

### 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  
fein-mineralisch, filigran und doch kraftvoll, ein Essensbegleiter

0,75ltr. 109,-- 89,--  
6er Karton

### 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

### Cuvée Réserve Extra Brut Grand Cru

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

0,75ltr. 67,-- 47,--  
6er Karton 258,--

### 2012 Millesimé Extra Brut

80% Pinot Noir, 20% Chardonnay  
8 Jahre Hefelager, 3g/l Dosage  
Ein kräftiger Jahrgangschampagner mit klassischer Eleganz

0,75ltr. 79,-- 59,--

### 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. 72,-- 52,--

## 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: 4,5 Sterne**

### **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, Edeltahlausbau, ohne Holz, 0,75ltr. 79,--  
frisch, mineralisch, zupackend, gelbe Früchte, frisches Brioche

## 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**

### **Grande Réserve Brut**

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir, 30% Reserveweine  
5 Jahre Hefelager, 8g/l Dosage, klar, und konzentriert im Bouquet, 0,75ltr. 65,-- 45,--  
volles Mundgefühl, Frucht und Substanz, mit bestechender Eleganz 6er Karton 247,--

### **Grande Réserve Brut nature**

die gleiche Assemblage und Vinifikation wie der Brut, aber ohne Dosage  
daher mineralischer und frischer, konzentriert, feine Würze, 0,75ltr. 69,-- 49,--  
weiße und gelbe Früchte 6er Karton 270,--

### **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 0,75ltr. 85,-- 65,--  
kräutrigen Noten und feinem Brioche, cremiges Mundgefühl,

### **„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. 89,-- 69,--

### **„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. 89,- - 69,--

### **„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. 89,-- 69,--

## 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**

### **Brut Premier Cru**

80% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 40% Reserveweine  
4 Jahre Hefelager, 5g/l Dosage, im Eichenfass ausgebaut 0,75ltr. 67,-- 47,--  
konzentriert, reife Frucht, harmonische Fülle und feine Frische 6er Karton 258,--  
**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. 69,-- 49,--  
6er Karton 270,--

## 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 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. 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 Shop

### 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. 69,-- 49,--

### 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. 69,-- 49,--

### 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. 75,-- 55,--

### Empreinte Premier Cru Brut 2015

100% Pinot Noir, 6 Jahre Hefelager, 1g/l Dosage, keine malolaktische Gärung,  
eine Selektion von 3 Pinot Weinbergen in Cumières, kleines Blumenbouquet mit  
feinen Aromen von roten Beeren, wunderbar ausbalanciert und animierend

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

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

### 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. 119,--

### 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 Butterschmelze bis hin zu Schokolade

0,75ltr. 129,--

### **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 abgenehme Bitternoten. packende Mineralität und Frische runden das Erlebnis ab

0,75ltr. 89,--

### **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,-- 59,--

## **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. 69,-- 49,--  
6er Karton 270,--

### **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. 72,-- 52,--  
-

### **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. 72,-- 52,--

### **Petit Meslier Extra Brut**

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

0,75ltr. 79,-- 59,--

### **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. 89,-- 69,--

### **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. 79,-- 59,--

### **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. 79,-- 59,--

## 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 Champagnerproduktion wird auf Natürlichkeit gesetzt: nicht filtriert, nicht geschönt und ausschließlich imahltank ausgebaut. Die alten Jahrgänge werden immer wieder frisch degorgiert. Klein-aber fein

Eichelmann: 4 Sterne

### 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,-- 49,--

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

### 1999 Millésime Blanc de Blancs Brut Grand Cru

Magnum 1,5ltr. 459,--

## 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).

Reinerahltankausbau 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

	<u>Restaurant</u>	<u>Shop</u>
0,75ltr.	69,--	49,--
6er Karton		270,--

### 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

0,75ltr.	75,--	55,--
6er Karton		302,--

### 2010/2017 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.	79,--	59,--
6er Karton		324,--

### 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.	85,--	65,--
6er Karton		357,--

### 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, bestückt mit  
etwas Brioche und getrockneten Zitrusfrüchten

0,75ltr.	109,--	89,--
----------	--------	-------

## 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. 119,-- 99,--

## 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: 4,5-Sterne

### 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, reintonig, mineralisch und klar

belebend, begeisternd

Restaurant Shop

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

### 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 geradeaus

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

### 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. 95,-- 75,--

## 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 Shop

### Clarevallis Extra Brut

75% Pinot Noir, 10% Meunier, 10% Chardonnay, 5% Blanc Vrai (Pinot Blanc).

4g/l Dosage, aus biologischem Anbau, unfiltriert.

modern, frische Früchte im Bukett,

dezent Brioche und eine herrlich erfrischende Mineralität.

0,75ltr. 75,-- 55,--  
6er Karton 270,--

### Brut Nature « sans soufre »

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 Sèndrée 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**

70% Pinot Noir – teilweise im Holzfass vinifiziert,  
23% Chardonnay, 7% Pinot Blanc, Malolaktik im Edeltank,  
30 Monate Hefelager, florale Nase, leichte Würze und Trockenfrüchte  
am Gaumen, herrlicher Einstieg in « La Borderie »

0,75ltr.	67,--	47,--
----------	-------	-------

### **Val Moré Millesime 2015 Extra Brut**

100% Pinot Noir Blanc de Noirs, 95% im Edeltank ausgebaut, 5% im Holz  
4,5 Jahre Hefelager, rund mit leichter Salzigkeit  
und feiner Mineralität, ein Essensbegleiter

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

## 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...

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 unverschämte verführerisch

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

**von namhaften Champagner-Kritikern als der Beste reine Pinot Blanc bezeichnet !**

## 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 unverschämten Eleganz, der perfekte Rundum-Sorglos Aperitif

0,75ltr.	65,--	45,--
----------	-------	-------

**Restaurant**

**Shop**



### **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,--  
6er Karton 247,--

### **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. 69,-- 49,--

### **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. 69,-- 49,--  
6er Karton 269,--

### **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. 79,-- 59,--  
6er Karton

### **Brut Millesime 2008**

1,5ltr. 129,--

## **Hard to get !!! Alles außer gewöhnlich**

### **Sensation 1997 Brut**

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay Montegueux  
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,--

### **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

Champagne Henri Goutorbe, Ay

0,75ltr. 109,--

### **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

Champagne Henri Goutorbe, Ay

0,75ltr. 129,--

<b>Champagne Tarlant</b> Rosé brut nature 44% Pinot Noir, 6% Meunier, 50% Chardonnay Oeuilly, Vallée de la Marne	0,75ltr.	85,--
<b>Champagne De Sousa</b> Cuvée de Caudalies, Blanc de Blancs, brut Avize, Côte de Blancs	0,75ltr.	95,--
<b>Champagne Agrapart et Fils</b> 7 crus Brut, 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir Avize, Côte de Blancs	0,75ltr.	80,--
<b>Champagne Agrapart et Fils</b> "Terroir", Blanc de Blancs, brut Avize, Côte de Blancs	0,75ltr.	99,--

## *Champagner Häuser*

<b>Champagne Ayala</b> Brut Majeur NM-Champagne Ayala, Ay, France	0,75ltr.	65,--
<b>Champagne Laurent Perrier</b> Brut NM-Champagne Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France	0,75ltr.	75,--
<b>Champagne Gosset</b> Rosé, brut, NM-Champagne Gosset, Ay, France	0,75ltr.	85,--
<b>Champagne Philipponnat</b> Royale Réserve, brut NM-Champagne Philipponnat, Mareuil-sur-Ay	0,75ltr.	75,--
<b>Champagne Pol Roger</b> Extra Cuvée de Réserve, brut NM-Champagne Pol Roger, Epernay	0,75ltr.	75,--
<b>Champagne Gremillet</b> Grande Réserve, brut NM-Champagne Gremillet, Balnot sur Laignes, France	0,75ltr.	59,--
<b>Champagne Louis Roederer</b> Brut Premier NM-Champagne Roederer, Reims, France	0,75ltr.	79,--
<b>Champagne Forget-Brimont</b> Brut NM-Champagne Forget-Brimont, Ludes, France	0,75ltr.	59,--
<b>Krug -Grande Cuvée Brut</b> NM-Champagne Krug, Reims, France	0,75ltr.	209,--
<b>1990 Lanson</b> Brut Gold Label Champagne Lanson, Reims, France	0,75ltr.	179,--
<b>1996 Bruno Paillard</b> Brut NM-Champagne Bruno Paillard, Reims, France	0,75ltr.	199,--
<b>2002 Palmes d'Or</b> Brut CV-Champagne Nicolas Feuillatte, Chouilly, France	0,75ltr.	169,--
<b>2002 Belle Epoque</b> Sonder-Edition, Brut NM-Champagne Perrier-Jouët, Épernay, France	0,75ltr.	229,--
<b>2004 Comtes de Champagne</b> NM-Champagne Taittinger, Reims, France	0,75ltr.	199,--