

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

# Champagne & Co.

*Die Grand-Cru-Meisterwerke  
aus der Côte des Blancs:*

*Pertois-  
Moriset.*



# «Champagner ist die beste Art, in jeder Sprache ‹Ich liebe dich› zu sagen.»

Clovis Taittinger (Generaldirektor von Champagne Taittinger)

Liebe Kundinnen und Kunden

Clovis Taittinger bringt es auf den Punkt: **Erstklassige Champagner und edle Schaumweine sind berührende Liebeserklärungen voller Genuss und Passion.** Unsere strenge Selektion an verführerischen, hochwertigen Schaumweinen widerspiegelt das auch dieses Jahr wieder in genüsslichster Form.

Gerade die **exklusiven Cuvées von familiengeführten Boutique-Produzenten** begeistern mit ihren handgemachten und herkunftsbezogenen Spitzen-Champagnern jährlich aufs Neue. Es war wieder eine wahre Freude, unsere Winzer persönlich zu besuchen, die Schaumweine in den kühlen Kreidekellern der Champagne zu degustieren und neue Cuvées zu selektionieren – **herzlich willkommen zur Entdeckungsreise in diesem Booklet.**

Auch ausserhalb der Champagne gibt es **betörende Schaumweine**, zum Beispiel **Franciacorta** (Lombardie/ITA), **Cava** (Katalonien/SPA) und **Sekt** (Deutschland). Am besten überzeugen Sie sich selber von ihrer Spitzenqualität – Sie werden so begeistert sein wie wir!

Im Fokus: **die edle Rebsorte Chardonnay**, die sich besonders gut für die Herstellung von hochwertigen Schaumweinen eignet. Diese so genannten **«Blanc de Blancs» sind weltweit sehr angesehen und beliebt**, sie bringen das «Terroir» (= Herkunft) betont charakteristisch zum Ausdruck.

Wir garantieren Ihnen mit unserem erstklassigen Champagner- und Schaumwein-Sortiment prickelnde Genussmomente, wunderbare Mariages und unvergessliche Festtage.

Zum Wohl, salute, salud, joie de vivre!

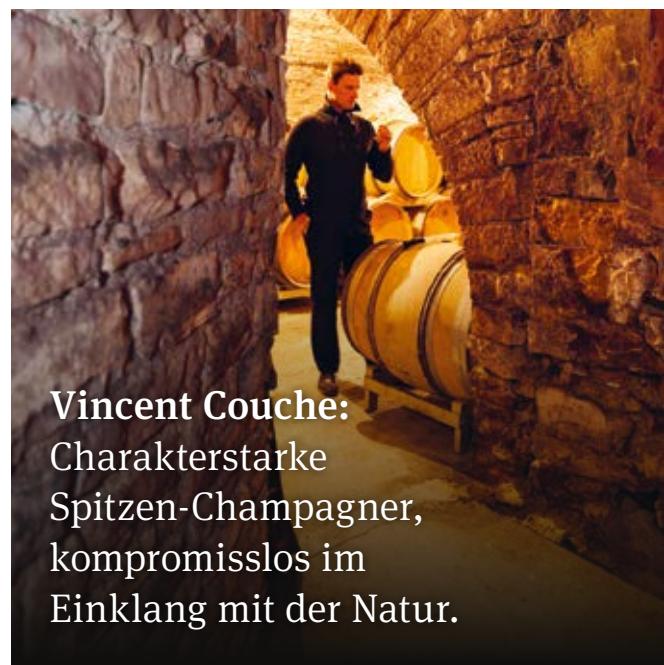


Marcio Hamann  
Champagner- und Schaumwein-Spezialist



## Chardonnay:

Die weltweit beliebte Terroir-Botschafterin im Fokus.



**Vincent Couche:**  
Charakterstarke Spitzen-Champagner, kompromisslos im Einklang mit der Natur.



**Deutscher Sekt:**  
Große Schaumweine aus besten Lagen – jetzt auf Champagner-Niveau!

42

## 6 charaktervolle Winzer-Champagner zum Entdecken.



Pertois-Moriset, Champagne AOC Grand Cru, Rosé Blanc  
Pierre Paillard, Champagne AOC Grand Cru Bouzy, Les Terres Roses  
Régis Poissinet, Champagne AOC, Terre d'Irizée Extra-Brut  
Franck Pascal, Champagne AOC, Reliance Brut Nature  
Jean Velut, Champagne AOC, Noir de Craie  
Jeaunaux-Robin, Champagne AOC, Fil de Brume – Brut Nature

⌚ Art. 266086 6x75 cl **CHF 269.–** (statt 360.–)

## 6 Jahrgangs-Champagner für besondere Momente.



2017 Franck Pascal, Champagne AOC, Harmonie – Extra Brut  
2015 Vincent Couche, Champagne AOC, Millésime  
2016 Pertois-Moriset, Champagne AOC Grand Cru, Spécial Club – Blanc de Blanc  
2019 Beaumont des Crayères, Champagne AOC, Fleur Blanche  
2016 Régis Poissinet, Champagne AOC, Irizée Meunier Extra Brut  
2010 Jeaunaux-Robin, Champagne AOC, Les Grands Nots – Extra Brut

⌚ Art. 266087 6x75 cl **CHF 389.–** (statt 517.–)

Entdecken Sie alle  
**Schaumweine:**  
[gerstl.ch/bubbles](http://gerstl.ch/bubbles)



Alle Degustations-  
**Boxen:**  
[gerstl.ch/deguboxen](http://gerstl.ch/deguboxen)



## Castello Bonomi – noble Schaumweine aus der Franciacorta.



2019 Satèn, Franciacorta DOCG  
Immagina Brut Premium Cuvée, Franciacorta DOCG  
2019 CruPerdu Brut Millesimato, Franciacorta DOCG  
2016 Dosage Zéro Millesimato, Franciacorta DOCG  
2021 Brut Rosé, Franciacorta DOCG  
2017 Cuvée 1564 Brut Nature Millesimato, Franciacorta DOCG

⌚ Art. 265829 6x75 cl **CHF 149.–** (statt 194.50)

Montag, 24. November 2025, 16 – 20 Uhr, Volkshaus Zürich

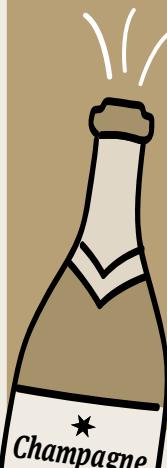
# Unsere Champagner-Winzer kommen nach Zürich!

Folgende Produzenten sind bei der Burgund 2023-Degustation zu Gast:  
Pierre Paillard, Franck Pascal, Jeaunaux-Robin, Régis Poissinet & Jean Velut

Preis: CHF 50.– (CHF 30.– werden bei einem Weineinkauf ab CHF 150.– angerechnet.)

Ort: Volkshaus Zürich, Stauffacherstrasse 60, 8004 Zürich (1. Stock); Anmeldung: Bitte bis 21.11. via [gerstl.ch/deg-burg](http://gerstl.ch/deg-burg)

Weinliste  
und Anmeldung:  
[gerstl.ch/deg-burg](http://gerstl.ch/deg-burg)





# Chardonnay – die *Terroir*-Botschafterin.

Ob Champagner, Franciacorta oder handgemachte Spitzen-Sekte: aus Chardonnay werden edle und gesuchte Schaumweine gekeltert. Diese Schaumweine stehen für Trend, Tradition und Top-Qualität gleichzeitig und sind weltweit sehr beliebt. Wir nehmen Sie in dieser Ausgabe mit auf eine prickelnde «Chardonnay-Reise» voller spannenden Hintergrundinformationen, Trouvaillen und Entdeckungen.



*Wir haben für Sie eine Chardonnay-Sélection erstellt, gekennzeichnet mit diesem Symbol.*

Wenn ein Schaumwein nur aus weissen Trauben gekeltert wird, spricht man von einem «Blanc de Blancs». Dieser Begriff hat sich besonders in der Champagne durchgesetzt und in den letzten Jahrzehnten zugleich an Bedeutung gewonnen. Meistens werden diese Schaumweine zu 100% aus Chardonnay gekeltert – was auch auf andere Regionen wie z.B. Franciacorta, Cremant de Bourgogne und oftmals auch deutsche Spitzen-Sektne zutrifft.

Doch was genau macht die Chardonnay-Schaumweine so besonders? Chardonnay-Trauben besitzen relativ wenig Eigenaroma, die Rebsorte ist damit ein hervorragender «Terroir-Botschafter». Zudem ist sie perfekt geeignet für den Barrique-Ausbau und ein langes Hefelager. Das sorgt für eine faszinierende Komplexität und ein zartcremiges, elegantes Mundgefühl. Bei hoher Qualität besitzt sie zudem ein grosses Reifepotenzial, was enorm komplexe Schaumweine mit viel Charakter hervorbringt.

#### Chardonnay in der Champagne: mit den Wurzeln in Kalk und Kreide.

Das Chardonnay-Epizentrum der Champagne befindet sich in der Subregion «Côte de Blancs» – bereits der Name ist somit Programm. Hier sind rund 3000 Hektaren mit Chardonnay-Reben bestockt, die tief in den kargen Kreide- und Kalkböden, wurzeln. Chardonnay ist geradezu prädestiniert den Charakter von Klima und Boden zu transportieren und deshalb entstehen hier Schaumweine mit einzigartiger Mineralität und grosser Präzision. Zusammen mit dem moderaten Kontinentalklima ist die «Côte de Blancs» somit die perfekte Heimat grosser Chardonnay-Schaumweine.

## The Taste of Chardonnay

### ↗ Duft:

Zitrone, grüner und gelber Apfel,  
florale Noten



### Geschmack:

Frisch, mineralisch, zitrisch bis hin  
zu cremig, Melone, Brioche, Karamell



## Food-Pairing: Wozu passen Chardonnay-Schaumweine?

Ein «Blanc de Blancs» vermagt sich bestens mit Schalentieren, zum Beispiel mit Austern oder Jakobsmuscheln. Probieren Sie ihn aber auch einmal mutig zu Spaghetti alle Vongole – Sie werden begeistert sein. Die hohe Säure, die Kargheit an Aromen, das Zitronenhafte und die markant kalkige Mineralität eines Blanc de Blancs spannen den kulinarischen Bogen zu den salzigen, nach Meer duftenden Kreationen in höchster Harmonie.



Pierbattista Tognini,  
Sommelier bei Gerstl Weinselektionen

## Unsere «Sélection- Chardonnay» mit 6 erst- klassigen Blanc de Blancs.

2015 Jean Velut, Champagne AOC, Témoignage Blanc de Blancs Extra Brut  
Pertois-Moriset, Champagne AOC Grand Cru, Les Quatre Terroirs Blanc de Blanc  
2021 Alessandra Divella, Vino Spumante, Blanc de Blancs Dosaggio Zero  
2020 Castello Bonomi, Franciacorta DOCG, Satèn Bio  
Jeunaux-Robin, Champagne AOC, Les Marnes Blanches – Brut Nature Bio  
2017 Weingut Rings, Blanc de Blancs brut Nature, Calcaire Bio

↗ Art. 266135 6x75 cl **CHF 259.–** (statt 350.–)



gerstl.ch/  
degubox-  
chardonnay



# AOC Champagne

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

## Begriffe

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

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

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

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

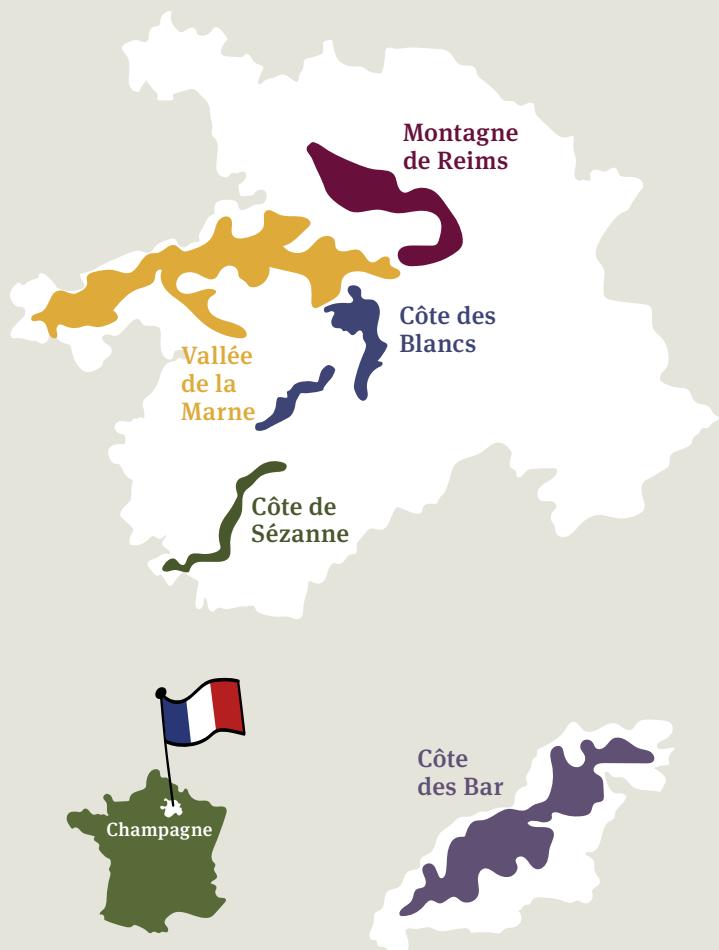
**Cuvée:** Assemblage aus verschiedenen Champagnersorten (ein Grossteil der Champagner).

## Dosage

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

## Süßegrade (Dosage in g/l)

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





## Montagne de Reims

Die nördlichste Region innerhalb der AOC. Hier spielt der Pinot Noir die erste Geige.

**Rebfläche:** 8000 Hektar

**Böden:** Kreide und Kalk, auch Lehm und Sand.

**Klima:** Kühles bis gemäßigtes Klima mit maritimen Einflüssen vom Atlantik. Die vielen umliegenden Wälder bieten Schutz vor Frösten im Frühjahr.

**Traubensorten:** Pinot Noir ist mit 60% Anteil die Hauptsorte. Der Rest ist Chardonnay und Pinot Meunier.

**Weingüter:** Pierre Paillard



## Côte des Blancs

Südlich der Stadt Epernay befinden sich unzählige Grand-Cru-Lagen mit Belemnite-Kalkböden. Ein Terroir wie geschaffen für den Chardonnay.

**Rebfläche:** 3200 Hektar

**Böden:** Kreide und Kalk, in gewissen Teilen auch Lehm.

**Klima:** Gemäßigtes Kontinentalklima, die Weinberge sind oftmals nach Osten und Südosten ausgerichtet.

**Traubensorten:** Chardonnay ist mit 95% Anteil die absolute Hauptsorte. Im südlichen Teil (z.B. Vertus) gibt es etwas Pinot Noir.

**Weingüter:** Pertois-Moriset, Jeaunaux-Robin



## Vallée de la Marne

Befindet sich westlicher und verfügt über Böden mit höherem Lehm- und Ton-Anteil. Für Pinot Meunier hochgeschätzt, der hier seine beste Ausprägung findet.

**Rebfläche:** 11'500 Hektar

**Böden:** Kalkböden im östlichen Teil, im Westen sind die Böden fetter mit Lehm und Ton.

**Klima:** Kühles bis gemäßigtes Kontinentalklima mit vielen Mikroklimata in den einzelnen Tälern. Die Region hat oftmals Spätfröste im Frühling.

**Traubensorten:** Pinot Meunier ist mit 63% Anteil die Hauptsorte. Der Rest ist Chardonnay und Pinot Noir.

**Weingüter:** Régis Poissinet, Franck Pascal



## Côte des Bar

Die südlichste Region der AOC Champagne besitzt klimatische Ähnlichkeiten mit dem Burgund. Mit der Ausnahme der «Chardonnay-Enklave» Montgueux dominiert hier der Pinot Noir.

**Rebfläche:** 7000 Hektar

**Böden:** Kalk und Lehm.

**Klima:** Gemäßigtes Kontinentalklima (ähnlich wie im Burgund).

**Traubensorten:** Pinot Noir ist die Hauptsorte. Im Dorf Montgueux gibt es eine Chardonnay-Enklave (stark kalkhaltige Böden bieten optimale Bedingungen).

**Weingüter:** Jean Velut, Vincent Couche

## Pertois-Moriset

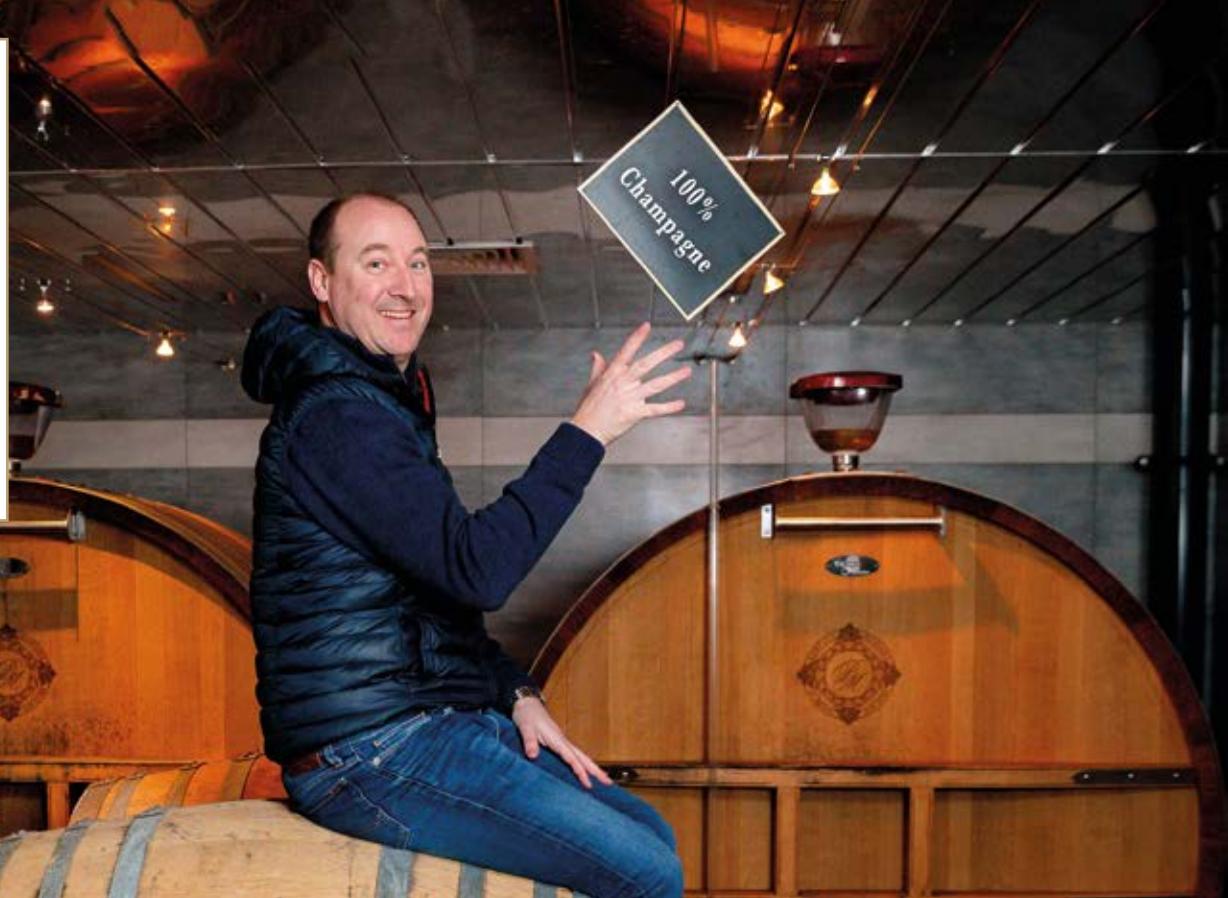
 **Winzer/innen:**  
Cécile und Vincent Bauchet

 **Region:**  
Côte des Blancs

 **Rebfläche:**  
35 Hektar

 **Traubensorten:**  
Chardonnay, Pinot Noir

 **Stilistik:**  
Klassisch & elegant



– Vincent Bauchet –

# Pertois-Moriset

*Beim Familienbetrieb entstehen wahre Meisterwerke mit viel Terroir-Charakter – alle mit Grand-Cru-Status.*

Unsere Partnerschaft mit dem Winzerpaar Cécile und Vincent Bauchet ist seit vielen Jahren eine Erfolgsgeschichte. Der 35 Hektar kleine Betrieb liegt in Mesnil-Sur-Oger, direkt im Herzen der Côte des Blancs. Ein grosser Teil der Reben befindet sich in den Grand-Cru-Dörfern Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant und Chouilly – **einige Parzellen grenzen sogar unmittelbar an jene von Krug.** Der Rundgang durch die Reben und den Keller zeigt eindrucksvoll, dass hier nichts dem Zufall überlassen wird. Die mechanischen Arbeiten im Rebberg werden mit einem elektrischen Traktor vorgenommen, der mit dem eigenen Solarstrom betrieben wird. Im Keller wird wo immer möglich mit Hilfe der Gravitation gearbeitet. Die Pressen und Tanks sind massgeschneidert, um die

Trauben der unterschiedlichen Parzellen separat zu vinifizieren. **Die Grundweine für die Spitzen-Cuvées reifen zudem in grossen Holzfässern der österreichischen Top-Küferei Stockinger.** Das zentrale Element dieser grossartigen Champagner ist und bleibt jedoch der Winzer. Denn Vincent ist mit Leib und Seele ein Weinfreak, mit dem man stundenlang über Champagner und die grossen Weine der Welt diskutieren kann. So auch bei unserem Besuch, der nicht nur absolut begeisternd, sondern auch äusserst lehrreich war. Vincent probiert ständig neue Weine und Champagner, lässt sich davon inspirieren und hat als Liebhaber stets den Weitblick für Neues. **Hier trifft Passion auf Erfahrung und Perfektion – das schmeckt man mit jedem Schluck.**

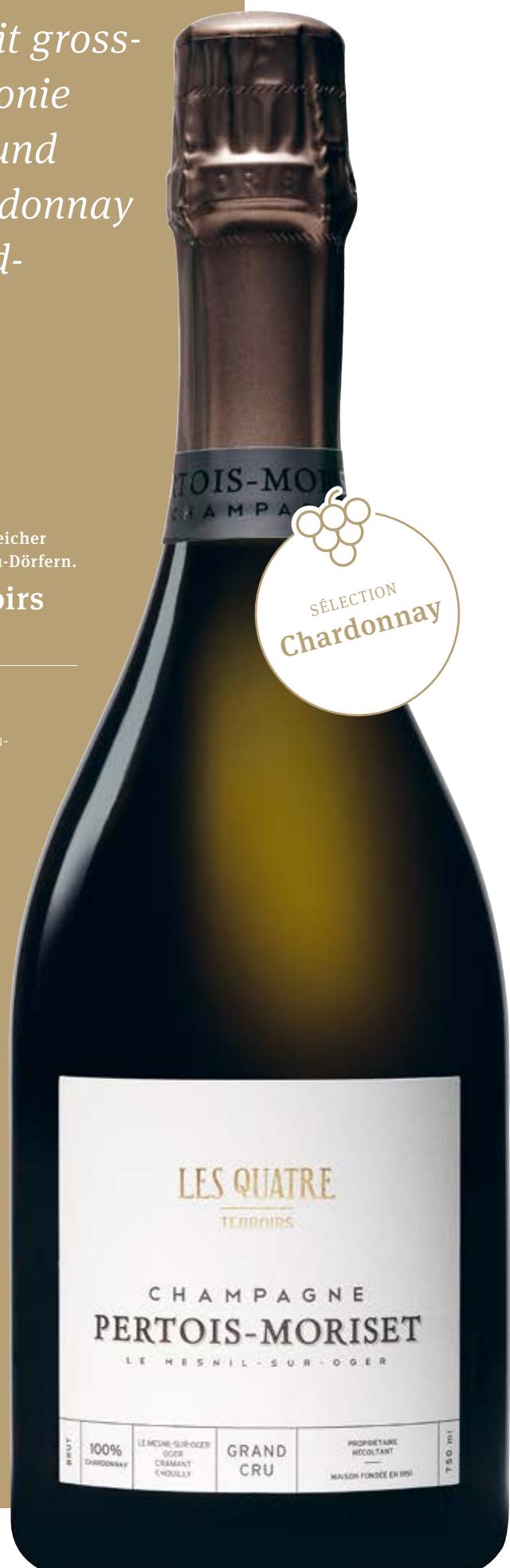
*Ein grandioser Terroir-Botschafter der Côte des Blancs mit grossartiger Harmonie aus Eleganz und Frische. Chardonnay pur mit Grand-Cru-Status!*

Kräftiger und doch finessenreicher Blanc de Blancs aus Grand-Cru-Dörfern.

### Les Quatre Terroirs Champagne AOC

- ❧ Gerstl 19/20
- ❧ 100% Chardonnay
- ❧ Extra Brut
- ❧ Aus 4 verschiedenen Grand-Cru-Dörfern; 36 Monate Hefelager; Dosage 3g/l.
- ❧ Jetzt bis 2030
- ❧ Art. 263249, 75cl **CHF 54.–** statt 60.–
- ❧ Art. 263250, 150cl **CHF 112.50** statt 125.–

Duftet für einen Champagner erstaunlich fruchtig nach weissem Pfirsich und Mirabellen, dazu kommen ein zartes Kamillen-Aroma, Toast und Brioche. **Wunderbare Frische am Gaumen, besitzt nebst der Chardonnay-typischen Apfelfrucht auch würzige Toast- und Caramelnoten.** Wunderbar eingebettete Säure, griffige Perlage, endet lang mit feinem Schmelz und köstlicher Aromatik von Apfeltafel. **Ein hedonistischer Champagner mit Eleganz und Frische.** Geniessen Sie diesen Blanc de Blancs unbedingt aus grossen Gläsern und als Essensbegleiter. (mh)



**Komplexer Rosé-Champagner aus Grand-Cru-Lagen.**

### Rosé Blanc Champagne AOC

- ❧ Gerstl 19/20
- ❧ 92% Chardonnay, 8% Pinot Noir
- ❧ Extra Brut
- ❧ 70% Ernte aus einem Jahrgang und 30% Vin de réserve, 30 Monate auf der Hefe, Dosage 2,5g/l.
- ❧ Jetzt bis 2029
- ❧ Art. 263252, 75cl **54.–** statt 60.–

Wie alle Champagner aus dem Hause Pertois-Moriset zeigt auch dieser Rosé **viel Stahlkraft, Eleganz und Trinkfreudigkeit.** Im Bouquet mit einem tollen Mix aus roten Beeren, Steinobst, Kräutern und edler Brioche-Aromatik. **Gute Balance aus Kraft und Finesse am Gaumen,** präsentiert sich dank feiner Perlage und vif Säure enorm trinkfreudig. Auch hier verschmelzen die Aromen von Beeren, Grapefruit mit würzigen Nuancen, Brioche und Toast. Wunderbar herb, saftig und zart mineralisch im langen Abgang. **Ein genialer Rosé-Champagner mit viel Tiefgang.** (mh)

# Ein Jahrgang – drei Terroirs.



Komplexe und mineralische  
Grand-Cru-Rarität aus 100% Chardonnay.

## 2018 Cramant Champagne AOC

- ⌚ Gerstl 19+/20
- ⌚ 100% Chardonnay
- ⌚ Extra Brut
- ⌚ Ausbau der Grundweine 20% im Holz, Rest im Edelstahltank, über 40 Monate Hefelager; Dosage 1,5g/l
- ⌚ Jetzt bis 2033
- ⌚ Art. 265962, 75 cl **CHF 72.–** statt 80.–

Die Mono-Village-Cuvée aus dem Grand-Cru-Dorf «Cramant» ergänzt dieses Jahr das erste Mal das umwerfende Portfolio von Chardonnay-Meister Pertois-Moriset. Die Champagner aus diesem Dorf sind **bekannt für ihre markante Struktur und kreidige Mineralität, was diese 2018er-Version in Perfektion zum Ausdruck bringt.**

Schon im vielschichtigen Duft duellieren sich edle Chardonnay-Aromen mit würzigem Brioche und kreidigen Nuancen, dazu kommen florale Noten und etwas gelber Apfel, **das ist sehr komplex und frisch.**

Auch im Mund besitzt dieser Champagner eine mineralische Struktur, die von der feinen Perlage und einem noblen Schmelz geähmelt wird. **Dank des eleganten Charakters wirkt alles herrlich ausgewogen und balanciert.** Auch hier kommt die Chardonnay-Aromatik in Form von gelben Äpfeln und reifen Birnen zur Geltung, dazu Brioche, Teig und gelbe Blüten. **Super saftig und enorm lang im salzig-mineralischen Finale.** Ein sensationeller «Neuzugang» aus der Côte de Blancs mit Grand-Cru-Status! (mh)



Genialer Blanc de Blancs aus der nördlichen Côte des Blancs.

## 2018 Chouilly Champagne AOC

- ⌚ Gerstl 19+/20
- ⌚ 100% Chardonnay
- ⌚ Extra Brut
- ⌚ Aus Parzellen aus dem Dorf Chouilly in der nördlichen Côte des Blancs; Ausbau der Grundweine 20% im Holz, Rest im Edelstahltank, über 40 Monate Hefelager; Dosage 2g/l.
- ⌚ Jetzt bis 2034
- ⌚ Art. 263255, 75 cl **CHF 72.–** statt 80.–

Im Vergleich zum hedonistischen «Oger» zeigt dieser **geniale Blanc de Blancs etwas mehr Frische und Geradlinigkeit.** Gelber Apfel, Pomelo und Limettenschale, dazu etwas Kamille, blonder Tabak, Toast und steinige Akzente, **ein Bouquet zum Eintauchen!** Straff und kühl auch am Gaumen, dazu mit feiner Perlage und vifer Säure, das hat Spannung und viel Tiefe. Auch der Fruchtkern wirkt delikat und **besitzt die perfekte Balance aus Reife und Saftigkeit.** Hier stecken trotz des warmen Jahrgangs 2018 richtig viel Trinkfluss und Frische drin. Wunderschöne Länge mit Noblesse, feinem Schmelz und kreidiger Mineralität.

**Ein Top-Champagner aus der nördlichen Côte des Blancs.** (mh)



Grandiose Rarität vom weltbekannten Oger-Terroir.

## 2018 Oger Champagne AOC

- ⌚ Gerstl 19+/20
- ⌚ 100% Chardonnay
- ⌚ Extra Brut
- ⌚ Aus 4 Parzellen des berühmten Grand-Cru-Dorfes Oger; Ausbau der Grundweine 20% im Holz, Rest im Edelstahltank, über 40 Monate Hefelager; Dosage 2g/l, nur 1800 Flaschen produziert.
- ⌚ Jetzt bis 2034
- ⌚ Art. 263254, 75 cl **CHF 72.–** statt 80.–

**Komplexer, tiefer Duft** nach Äpfeln, Steinobst, edler Brioche, Toast und einem Hauch Vanille. Dazu eine kreidige Mineralität, die mit einer gewissen Reife und Opulenz in bester Balance steht. **Alles wirkt bereits schön zugänglich und hedonistisch, sehr typisch für die Champagner aus «Oger».** Trinkt sich perfekt strukturiert mit viel Frische, Schmelz und Noblesse, auch die Perlage ist superzart, alles wirkt sehr edel und unaufgeregert. **Die Kraft der Oger-Terroirs zeigt sich mit einem dichten, mineralischen Kern und wird von einer saftigen, fülligen Eleganz getragen.** Aromatisch treffen Steinobst und gelbe Äpfel auf kreidige Nuancen, Toast und butterige Aromen. Enorm langes Finale, saftig, druckvoll und dabei doch finessenreich und mineralisch. **Ein grandioser Champagner, der das weltbekannte Oger-Terroir genial zum Ausdruck bringt.** (mh)

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



**Das kleine Meisterwerk zum sensationellen Preis.**

## L'Assemblage Champagne AOC

- ❧ Gerstl 18+/20
- ❧ 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
- ❧ Brut
- ❧ Cuvée zu 70% aus Jahrgangswein und 30% Vin de Réserve; 18 Monate Hefelager; Dosage 2 g/l.
- ❧ Jetzt bis 2029
- ❧ Art. 263246, 75 cl **CHF 39.60** statt 44.–
- ❧ Art. 263247, 150 cl **CHF 83.70** statt 93.–



**20/20 Punkte für Einzellagen-Rarität aus 100% Chardonnay.**

## 2016 Les Hautes Mottes Champagne AOC

- ❧ Gerstl 20/20
- ❧ 100% Chardonnay
- ❧ Extra Brut
- ❧ Von 1999 gepflanzten Reben auf 0.67 ha kleiner Einzellage «Les Hautes Mottes» mit Kalkböden in Mesnil-sur-Oger; Ausbau über 72 Monate auf der Hefe; Dosage 2 g/l.
- ❧ Jetzt bis 2034
- ❧ Art. 263257, 75 cl **CHF 100.–**

Diese **Champagner-Rarität stammt aus einer kleinen Einzellage** (auch «Lieux-dit» genannt) und wird erst zum zweiten Mal separat abgefüllt. **Hier passt alles ideal zusammen:** traumhaftes Chardonnay-Bouquet nach gelben Äpfeln, Zitronenschale, Salbeibutter und gelben Blüten, dazu edle Brioche, Blätterteig und steinige Akzente, sehr tief und elegant. **Superb auch am Gaumen,** denn hier trifft subtiler Schmelz auf kreidige Mineralität, noble Perlage und köstliche Aromatik. Dank der straffen 2016er-Säure besitzt dieser Champagner **enorm viel Energie und Spannung, das trinkt sich einfach grossartig** und bereitet Chardonnay-Vergnügen auf allerhöchstem Niveau. Superbe Länge, frisch, kreidig-kühl und mit typischer Apfel-Aromatik des Chardonnays. Jahrgang und Terroir sind perfekt eingefangen: **ein Bilderbuch-Blanc de Blancs!** (mh)

**Limitierter Spitzen-Champagner mit Kraft, Eleganz und Frische.**

## 2017 Special Club Champagne AOC

- ❧ Gerstl 19+/20
- ❧ 100% Chardonnay
- ❧ Extra Brut
- ❧ Aus verschiedenen Lieux-dits (Parzellen) in Le Mesnil-sur-Oger, Ausbau 20% in gebrauchten Barriques und 80% im Edelstahltank; über 60 Monate Hefelager, Dosage 2 g/l
- ❧ Jetzt bis 2034
- ❧ Art. 265963, 75 cl **CHF 90.–**

Der «Special Club» ist ein limitierter Top-Champagner. Nur Mitglieder des «Club Trésors de Champagne» dürfen ihn produzieren und das **nur in ausgezeichneten Jahren**. Sensationelles Chardonnay-Bouquet voller Frische und Noblesse. Eleganter Duft nach gelben Äpfeln, dahinter reife Zitrusfrüchte, Lindenblüten, Kamille, Brioche und Vanillegebäck, komplex und frisch zugleich. Auch im Mund sehr elegant und vielschichtig, die edle Chardonnay-Frucht tritt hier etwas in den Hintergrund und lässt der puristischen Struktur sowie der kernigen Mineralität den Vorrang.

**Dieser Blanc de Blancs ist trotz seiner hedonistischen Struktur ungemein leichtfüs sig**, auch die Perlage ist enorm fein und sorgt für Frische und Finesse. Endet sehr lang, elegant und mit kreidiger Mineralität. **Ein frischer Spitzen-Champagner, verbindet Kraft und Eleganz par excellence!** (mh)

 **Winzer/innen:**

Clémence und  
Cyril Jeaunaux

 **Region:**

Côte des Blancs

 **Rebfläche:**

10 Hektar

 **Traubensorten:**

Chardonnay, Pinot Noir

 **Stilistik:**

Geradlinig & mineralisch

# Jeaunaux-Robin

*Boutique-Gut mit Wahnsinns-Champagner.*

– Clémence und Cyril Jeaunaux –

Das kleine Familiengut Jeaunaux-Robin befindet sich im Dorf Talus-Saint-Prix nördlich von der Côte de Sézanne und wird in 3. Generation vom sympathischen Winzerpaar Clémence und Cyril geführt. Es ist hübsch eingebettet in die idyllische Landschaft und umgeben von alten, knorriegen Reben. Hier scheint die Uhr noch etwas langsamer zu gehen: **Sämtliche Arbeiten werden von Hand und mit viel Geduld erledigt. Seit 2015 arbeiten beide nach biodynamischen Grundsätzen** und verbringen enorm viel Zeit in den Reben. Die rund 10 ha Rebfläche sind auf winzige Parzellen im ganzen Tal verteilt. Im Fokus stehen die beiden Sorten Chardonnay und Pinot Meunier, die den Champagnern zusammen mit den Silexböden (Feuerstein) einen

einzigartigen, mineralischen Charakter verleihen. Auch bei der Weinbereitung setzen Clémence und Cyril auf Altbewährtes und pressen die Trauben noch mit einer alten Coquard-Presse aus Holz.

Im alten Gewölbekeller, wo alle Champagner auf der Hefe ruhen und zum Teil noch von Hand gerüttelt werden, trafen wir die Mutter von Cyril. Sie packt hier immer noch tatkräftig und vor allem mit grosser Passion mit an. **Alles, was hier gemacht wird, geschieht mit Leidenschaft und im Einklang mit der Natur.** Somit ist es kein Wunder, dass die Champagner von Clémence und Cyril enorm viel **Tiefgang und Charakter** besitzen und genau so authentisch sind wie das charmante Winzerpaar.



*Ein astreiner Terroir-Champagner für Puristen: geradlinig, mineralisch und mit Jeaunaux-Robin-typischer Feuerstein-Aromatik.*

Puristischer Blanc de Blancs, muskulös und zugleich hochelegant.

## Les Marnes Blanches Bio Champagner AOC

- ❧ Gerstl 19+/20, Gault & Millau 94/100
- ❧ 100% Chardonnay
- ❧ Brut Nature
- ❧ Traub von rund 40-jährigen Reben auf Böden mit Kalkstein, Silex und weissem Mergel in Talus Saint Prix; traditionelle Pressung, Gärung und Reifung in 10-jährigen Barriques, danach über 36 Monate Hefelager; abgefüllt ohne Dosage.
- ☞ Jetzt bis 2034
- ☞ Art. 263086, 75 cl **CHF 67.50** statt 75.-

Der Begriff «Les Marnes Blanches» (= weisser Mergel) bezieht sich auf den Boden der Einzellage, von dessen Reben die Trauben für diesen Blanc de Blancs stammen.

**Auch die neuste Version von diesem puristischen Chardonnay ist herrlich straff, mit viel Spannung und der typischen Mineralität ausgestattet.** Zu Beginn noch etwas verhalten im Duft, mit zunehmender Belüftung kommt aber eine herrliche Feuerstein-Aromatik zur Geltung. Dazu reife Zitrusfrüchte, gelber Apfel, ein Hauch Wiesenblumen, Weissbrot, Toast und blonder Tabak. **Zeigt am Gaumen seine Muskeln, ohne je schwer und üppig zu wirken**, ganz im Gegenteil: Die kernige Struktur und das vife Säuregerüst sorgen für **viel Eleganz, Frische und puristisches Trinkvergnügen**. Die Frucht kommt dabei eher hintergründig zum Vorschein und sorgt mit Apfel- und Zitrusaromen – gepaart mit zarten Vanille- und Toastnoten – für ein delikates Mundgefühl. **Endet enorm lang und bringt das karge Terroir perfekt zum Ausdruck**. Dieses kleine Meisterwerk hat mit einem hedonistischen Blanc de Blancs aus der Côte de Blancs nichts gemein und spielt viel mehr **die leisen, mineralischen Töne**. Wird mit zusätzlicher Flaschenreife an Komplexität gewinnen. (mh)



**Eigenständiger Terroir-Champagner, ein echtes Unikat.**

## Instinct Meunier Bio Champagne AOC

- ❧ Gerstl 19+/20
- ❧ Pinot Meunier
- ❧ Brut Nature
- ❧ Aus einer Parzelle mit Lehm- und Silexböden; Umstellung auf biodynamischen Anbau; Gärung und Ausbau der Grundweine in gebrauchten Barriques, Abfüllung ohne Dosage.
- ☞ Jetzt bis 2033
- ☞ Art. 260665, 75 cl **CHF 67.50** statt 75.-

Der reinsortige Pinot Meunier ist ein **absolutes Unikat im Sortiment von Jeaunaux-Robin**. Deutet bereits im Bouquet viel Charakter an und duftet herrlich nach Kräutern, Salbei, edlen Toastnoten und Feuerstein, dazu kommt die Pinot-Meunier-typische Fruchtaromatik, die an frische Zwetschgen und Aprikosen erinnert. **Immer wieder zeigen sich neue Aromen, sehr komplex. Kernig und charmant zugleich präsentiert er sich am Gaumen**, auch hier kommen Kräuternoten und eine zarte Mineralität zum Ausdruck, die feinen Fruchtnoten und die elegante Perlage sorgen für die perfekte Balance aus Rückgrat und cremigem Trinkfluss. Im Abgang sehr lang, angenehm herb und mit tollem Mix aus Rasse und Eleganz. **Ein überaus eigenständiger Terroir-Champagner für Liebhaberinnen und Liebhaber charaktervoller Schaumweine.** (mh)

**Finessenreichster Terroir-Champagner von Jeaunaux-Robin.**

## Fil de Brume Bio Champagne AOC

- ❧ Gerstl 19/20
- ❧ 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
- ❧ Brut Nature
- ❧ 45-jährige Reben auf Kalk- und Silexböden; Ausbau der Grundweine in Edelstahltank und gebrauchten Holzfässern, danach 3,5 Jahre Hefelager in der Flasche; Dosage 0 g/l.
- ☞ Jetzt bis 2030
- ☞ Art. 263084, 75 cl **CHF 54.-** statt 60.-

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

Spektakulärer Jahrgangs-Champagner mit dem Charakter eines edlen Burgunders.

## 2011 Les Grands Nots Champagne AOC

- ❧ Gerstl 20/20
- ❧ 33% Pinot Meunier, 33% Pinot Noir, 33% Chardonnay
- ❧ Brut Nature
- ❧ Über 50 Jahre alte Reben auf Lehm-Kalkstein-Terroir. 10 Monate Reifung auf der Hefe in 228-Liter-Fässern, 12 Jahre Flaschenreifung. Dosage 0 g/l.
- ❧ Jetzt bis 2031
- ❧ Art. 265960, 75cl **CHF 99.–** statt 110.–

Clémence und Cyril versuchen mit der Cuvée «Les Grands Nots» jeden Jahrgang perfekt einzufangen. Dafür werden die besten Trauben aus den ältesten Parzellen selektiert, der Champagner wird anschliessend erst nach **enorm langer Hefelagerung von rund 10 Jahren (!)** auf den Markt gebracht.

Geniales, enorm tiefgründiges Bouquet, bei dem Frische und Komplexität perfekt mit der edlen Reife vom langen Hefelager zusammenfinden. Duftet nach reifer Pomelo, Orangenzenen, Zwetschgen und roten Äpfeln, dazu weisse Schokolade, Brioche und die Jeunaux-Robin-typische Feuerstein-Aromatik, **bereits in der Nase ist das ein kleines Spektakel.** Im Mund herrlich cremig und elegant, hat dennoch eine innere Kraft und mineralische Struktur, dabei wirkt alles edel und in sich ruhend.

**Die Perlage ist wunderbar fein und verleiht diesem Champagner einen «weinigen» Charakter.**

Dazu kommen Aromen von getrockneten Aprikosen, Salzkarameel und Toast in einem noblen Kleid zur Geltung. Im Abgang mit enormer Länge und perfekter Harmonie aus Schmelz und herber Frische.

**Einmal mehr ein grosser «Les Grands Nots» mit dem Charakter eines edlen Burgunders. (mh)**

Rarität



Perfekter Allrounder-Champagner für jede Gelegenheit.

### Eclats de Meulière – Extra Brut Bio Champagne AOC

- ❧ Gerstl 19/20
- ❧ 60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 10% Chardonnay
- ❧ Extra Brut
- ❧ Rund 45 Jahre alte Reben auf Lehm-Kalkstein-Boden. Gepresst wird traditionell. Gärung und Reifung zu 75% in Edelstahl tanks und 25% in Barriques. Keine malolaktische Gärung. Reifung 6 Monate auf der Hefe, danach weitere 2,5 Jahre in der Flasche. Dosage 4,5 g/l.
- ❧ Jetzt bis 2033
- ❧ Art. 261824, 75cl **CHF 49.50** statt 55.–

Edler Duft mit feiner Steinobst-Aromatik, dazu gelber Apfel und zitrische Nuancen, Kräuter, zarte Brioche und ein Hauch Feuerstein. **Eleganter Gaumen, der voll auf Frische gebaut ist und dank saftiger Säure, feiner Perlage und zurückhaltender Frucht unglaublich animierend ist.** Alles wirkt toll balanciert und puristisch klar, mineralisch und elegant. Die Toast- und Briocheäromen vom Hefelager schwingen dabei nur zart mit und dominieren überhaupt nicht, sorgen aber für zusätzliche Komplexität, Tiefe und ein wunderbares Mundgefühl. Saftiges, elegantes Finish mit einem Hauch Birne, Apfel und nassem Stein. **Ein perfekter, sehr frischer Allrounder-Champagner mit der Handschrift von Clémence und Cyril. (mh)**

Genialer Rosé-Champagner voller Eleganz und Noblesse.

### Rosé Le Dessous de la Cabane Bio Champagne AOC

- ❧ Gerstl 19/20
- ❧ 60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 10% Chardonnay
- ❧ Brut
- ❧ Trauben von verschiedenen Parzellen mit Lehm-Kalkstein-Böden; traditionelle Flaschen-gärung mit rund 30 Monaten Hefelager; Dosage 7 g/l.
- ❧ Jetzt bis 2030
- ❧ Art. 263083, 75cl **CHF 54.–** statt 60.–

**Der Rosé ist der einzige Brut-Champagner von Jeunaux-Robin** und hat eine etwas höhere Dosage. In Kombination mit der strahlend klaren Fruchtaromatik und den edlen Toastaromen steckt hier **enorm viel Harmonie** drin. Zeigt bereits im Bouquet ein tolles Wechselspiel aus roter und gelber Frucht, florale Noten und würzigen Aromen, die an Brotirinde erinnern, sehr animierender Duft. Der zarte Fruchtkern wirkt richtig saftig und ist auch am Gaumen ganz zurückhaltend wahrzunehmen, dazu sorgen **die elegante Perlage und die leicht cremige Struktur für einen noblen Schmelz.** Aber auch die Frische bleibt dank knackigem Säurenerv nicht auf der Strecke und haucht diesem Rosé einen **herrlichen Trinkfluss** ein. Endet lang, frisch, feinfruchtig und Jeunaux-Robin-typisch elegant.

**Ein genialer Rosé-Champagner, der besonders mit salzigen Gerichten perfekt harmoniert. (mh)**

# Woher kommt

die Rebsorte Chardonnay?

Bis zum Ende des 19. Jahrhunderts wurde die Rebsorte oftmals mit Pinot Blanc (Weissburgunder) verwechselt. Mehr Gewissheit brachte letztlich eine DNA-Analyse im Jahre 2021: Chardonnay stammt mit grosser Wahrscheinlichkeit aus einer natürlichen Kreuzung zwischen Gouais Blanc (= Heunisch) und Pinot Noir. Den Ursprung hat die weisse Rebsorte in Frankreich. Genauer gesagt im Burgund und zwar im gleichnamigen Dorf «Chardonnay» im Haut-Mâconnais.

Heute geniesst die Rebsorte absoluten Weltruf und gilt als eine der edelsten weissen Rebsorten überhaupt. In der Champagne sind über ein Viertel der Rebfläche mit Chardonnay bestockt.



«Chardonnay ist zweifellos die perfekte Rebsorte, um alle Feinheiten des Terroirs der Côte des Blancs zum Ausdruck zu bringen.»



Vincent Bauchet (Pertois-Moriset),  
Winzer in Côte des Blancs



Im kommenden Jahr ist am

**21. Mai**  
der «International  
*Chardonnay*  
**DAY».**

Dieser ist jedes Jahr am letzten Donnerstag vor dem letzten Montag im Monat Mai. An diesem Tag wird die Rebsorte weltweit ganz besonders gefeiert und zelebriert!



Weltweit wird Chardonnay auf  
**200'000**  
Hektar in über  
**40 Ländern**

angebaut. Davon ca. 9500  
Hektar in der Champagne.

## Pierre Paillard

 **Winzer/innen:**  
Quentin und Antoine Paillard

 **Region:**  
Montagne de Reims

 **Rebfläche:**  
13 Hektar

 **Traubensorten:**  
Chardonnay, Pinot Noir,  
Pinot Meunier

 **Stilistik:**  
Nobel & kreidig-mineralisch



– Quentin Paillard –

# Pierre Paillard

*Auf dem Weg in den Champagner-Olymp!*

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

Mit der Lancierung der Lagen-Champagner 2018 hat sich im renommierten Familienbetrieb aus Bouzy einiges geändert. Auf den Etiketten erstrahlt auf der Vorderseite nun gross das Familienwappen und auf der Rückseite sind detaillierte Angaben zu Terroir, Vinifizierung und Degagement zu finden. **Tradition und Herkunft werden damit noch deutlicher ins Zentrum gestellt als bisher, was auch mit einer erneuten Steigerung der Qualität einhergeht.**

**Die Qualität der Champagner ist schlichtweg grossartig** und begeistert uns genauso wie die unterschiedlichen Cuvées und Terroirs, die alle eigenständig und dennoch mit der **unverkennbaren Paillard-DNA** versehen sind. Eines steht fest: Die beiden Brüder befinden sich auf bestem Weg in den Champagner-Olymp!

Überragende Basis-Qualität mit der eleganten Handschrift der Familie Paillard. Bestes Traubengut von kalkigen Terroirs, langes Hefelager und moderate Dosage sorgen für einen edlen und komplexen Spitzen-Champagner.

Tiefgründiger Champagner mit viel Persönlichkeit.

## Les Parcelles Champagne AOC

- ⌚ Gerstl 19/20, James Suckling 93/100, Robert Parker 92/100, Jeb Dunnuck 93/100, Decanter 92/100
- ❖ 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
- ;br> Extra Brut
- ;br> Basisweine Jahrgang 2019 und 20% Reserve-Weine aus älteren Jahrgängen; Grundweine in gebrauchten Barriques vergoren, anschliessend 36 Monate Hefelager; Dosage 0 g/l.
- ⌚ Jetzt bis 2030
- ⌚ Art. 260784, 75cl **CHF 49.50** statt 55.-
- ⌚ Art. 263098, 150cl **CHF 103.50** statt 115.-

Tiefgründiger und nobler Rosé-Champagner für besondere Momente.

## Les Terres Roses Champagne AOC

- ⌚ Gerstl 19/20, James Suckling 93/100, Robert Parker 93/100, Jeb Dunnuck 93/100
- ❖ 65% Chardonnay, 28% Pinot Noir, 7% Bouzy Rouge (Rotwein, Pinot Noir)
- ;br> Extra Brut
- ;br> Grundweine in gebrauchten Barriques vergoren; anschliessend 36 Monate Hefelager.
- ⌚ Jetzt bis 2030
- ⌚ Art. 260785, 75cl **CHF 67.50** statt 75.-

Der Rosé von Quentin und Antoine Paillard wird **aus bis zu 50-jährigen Reben gekeltert und besitzt dank dem Ausbau der Grundweine in Barriques sowie dem langen Hefelager enorm viel Tiefgang**. Dieser Spitzen-Rosé wird weniger von der Frucht, sondern viel mehr vom Terroir und vom Ausbau geprägt, was ihn zum edlen Essensbegleiter macht. Wunderschöne und komplexe Aromatik nach roten Beeren, Zwetschgen, getrockneten Blüten, Feuerstein, Brioche und heller Brotrinde. **Auch am Gaumen mit perfekter Balance** aus zarter Frucht-Aromatik, edlen Hefenoten und feiner Mineralität. Trotz der dezenten Fülle vom kleinen Rotwein-Anteil wirkt dieser Rosé mit seiner **feinen Perlage und frischen Säure unglaublich elegant und nobel**. Ein enorm charaktervoller, tiefgründiger und finesse reicher Rosé-Champagner für besondere Momente. (mh)

– Die Brüder Quentin und Antoine Paillard –





– Antoine Paillard –

**Limitierter Spitzen-Champagner,  
wird nur in besten Jahren produziert.**

### 2012 La Grande Récolte Champagne AOC

- ⌚ Gerstl 20/20
- ⌚ 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
- ⌚ Extra Brut
- ⌚ Aus den besten und ältesten Parzellen in Bouzy, 9 Jahre Hefelager, Dosage 1 g/l.
- ⌚ Jetzt bis 2037
- ⌚ Art. 257778, 75 cl **CHF 190.–**

Ein grosser, tiefgründiger Millésime aus einem Top-Jahrgang. **Verbindet Kraft, Dichte und Intensität perfekt mit nobler Finesse und kühler Mineralität.** Enorm zupackend, herrlich strukturiert und mit höchst feiner Perlage, tänzerisch elegant und voller Charakter.

**Ein limitierter Spitzen-Champagner auf Augenhöhe mit den besten Champagnerhäusern, wird nur in allerbesten Jahren produziert.** (mh)

**Liebe auf den ersten Schluck, voller Charme und Terroir-Charakter.**

### 2019 Taissy Champagne AOC

- ⌚ Gerstl 19+/20, James Suckling 94/100
- ⌚ 100% Pinot Meunier
- ⌚ Extra Brut
- ⌚ Von 1963 gepflanzten Reben auf nur 0.8 ha kleiner Einzellage «Au Dessus des Monthouzons»; Ausbau der Grundweine in gebrauchten Barriques, 48 Monate Hefelager; Dosage 2 g/l.
- ⌚ Jetzt bis 2034
- ⌚ Art. 263099, 75 cl **CHF 90.–**

**Dieser geniale Pinot Meunier von über 60-jährigen Reben** zeigt sich gegenüber dem «Ludes» (der zweite reisortige Pinot Meunier von Pierre Paillard) wesentlich zugänglicher, floraler und auch einen Tick fruchtiger. **Das herrlich komplexe Bouquet ist grossartig und lädt zum Verweilen ein:** mürber Apfel, Quitte, Kräuter, würzige Brioche und Toast. Saftig, elegant und feinfruchtig am Gaumen, die Perlage ist sehr fein und sorgt zusammen mit der kreidigen Struktur für den noblen Trinkfluss. Im Abgang wunderbar lang, dabei elegant und mit viel Spannung. **Ein grandioser Pinot Meunier voller Charme und Terroir-Charakter – Liebe auf den ersten Schluck!** (mh)



NEU



**Champagner-Rarität mit perfekter Harmonie aus Schmelz, Frische und Mineralität.**

## 2020 Ambonnay Champagne AOC

- ⌚ Gerstl 20/20
- ⌚ 100% Pinot Noir
- ⌚ Extra Brut
- ⌚ Trauben aus 3 Parzellen, die in den 1960ern gepflanzt wurden mit Kalkböden; Ausbau über 48 Monate auf der Hefe; Dosage 2 g/l.
- ⌚ Jetzt bis 2036
- ⌚ Art. 265153, 75 cl **CHF 130.–**

Mit dem 2020er-Jahrgang wird das erste Mal ein «Millésime» aus Ambonnay separat vinifiziert. Im Vergleich zur Jahrgangs-Cuvée aus Verzenay besitzt dieser Champagner etwas mehr Fülle und Noblesse. Duftet enorm komplex nach Zwetschgen, Quitte, dazu ein Hauch Gebäck, Brioche und Kreide. **Die Harmonie am Gaumen ist superb**, dabei stehen Mineralität, Frucht und delikater Schmelz in perfekter Balance. Zugleich sorgt die enorm feine Perlage für einzigartige Eleganz und **lässt diesen edlen Champagner geradezu über die Zunge gleiten**. Hier kommen die mineralischen Akzente der Kreideböden perfekt zur Geltung, ein Hauch Brioche, Kräuter und zurückhaltender Fruchtextrakt runden das Gaumenspektakel ab. **Bleibt im Finale ewig haften** und besitzt trotz der Dichte einen sensationellen Frischekick! (mh)

Raritäten



**Astreiner Terroir-Champagner für Liebhaber puristischer Schaumweine.**

## 2020 Ludes Champagne AOC

- ⌚ Gerstl 19+20
- ⌚ 100% Pinot Meunier
- ⌚ Extra Brut
- ⌚ Trauben von 1970 gepflanzten Reben aus 2 Parzellen mit Kalkböden; Ausbau über 48 Monate auf der Hefe; Dosage 2 g/l.
- ⌚ Jetzt bis 2034
- ⌚ Art. 265152, 75 cl **CHF 130.–**

Das Premier-Cru-Dorf Ludes befindet sich im nördlichen Teil der Region Montagne de Reims und verfügt über äusserst karge Kalkböden. Durch die östliche Ausrichtung reifen die Trauben etwas später aus und **bringen das kalkige und etwas raue Terroir hervorragend zum Ausdruck**.

Enorm feines und kühles Bouquet. Hier zeigt sich wenig Frucht, viel mehr kommen würzige und florale Nuancen und eine kalkige Anmutung zur Geltung. **Auch am Gaumen straff, kernig und spürbar mineralisch**. Dabei von zarter Perlage und zurückhaltendem Fruchtextrakt begleitet. **Krallt sich regelrecht am Gaumen fest und spielt ganz klar die leisen Töne**. Wunderbar langes, vertikales und würziges Finale. **Ein astreiner Terroir-Champagner für Liebhaberinnen und Liebhaber puristischer Schaumweine.** (mh)



**Spektakuläre Chardonnay-Rarität mit Tiefgang und Charme.**

## 2020 Les Mottelettes Champagne AOC

- ⌚ Gerstl 20/20
- ⌚ 100% Chardonnay
- ⌚ Extra Brut
- ⌚ Von 1961 gepflanzten Reben der Einzellage «Les Mottelettes» mit lehmhaltigen Kalkböden; Ausbau der Grundweine in gebrauchten Barriques, 48 Monate Hefelager; Dosage 2 g/l, **nur etwas über 3000 Flaschen produziert**.
- ⌚ Jetzt bis 2036
- ⌚ Art. 265155, 75 cl **CHF 130.–**

**Der 2020er-Jahrgang knüpft nahtlos an den sensationellen Vorgänger an** und bringt den einzigartigen Charakter der Chardonnays aus dem Pinot-Noir-Gebiet Montagne de Reims perfekt zum Ausdruck. Im Duft schon sehr tiefgründig und komplex, besitzt viel Charme und eine herrliche Balance aus Reife, Frucht und kreidiger Mineralität. **Perfekt strukturiert am Gaumen**, hat viel Saftigkeit und Schmelz, ist dabei aber filigran und enorm präzise. **Die edle Chardonnay-Frucht ist in noblem Schmelz verpackt**, dazu kommt die typische Kalkstein-Mineralität, die zusammen mit der kernigen Phenolik einen faszinierenden Kontrast bildet. Im Finale enorm lang, tiefgründig und geradezu saftig. **Ein spektakulärer Chardonnay mit gewaltigem Tiefgang.** (mh)



**Komplexer und mineralischer Gänsehaut-Champagner in Kleinstmengen.**

## 2020 Verzenay Champagne AOC

- ⌚ Gerstl 20/20
- ⌚ 100% Pinot Noir
- ⌚ Extra Brut
- ⌚ Von 1967 und 1979 gepflanzten Reben aus zwei Parzellen mit kargen Kalkböden; Ausbau der Grundweine in gebrauchten Barriques, 48 Monate Hefelager; Dosage 2 g/l.
- ⌚ Jetzt bis 2036
- ⌚ Art. 265157, 75 cl **CHF 130.–**

Die Champagner aus dem Grand-Cru-Dorf «Verzenay» zeigen immer viel Terroir und Tiefgang. Quentin Paillard: «**Das ist einer meiner absoluten Lieblinge. Die Champagner aus Verzenay sind immer sehr mineralisch, kreidig und vertikal.**» Das Bouquet sorgt für Gänsehaut: Das duftet kreidig, kühl und würzig, dazu kommt eine noble Frucht, die sich wunderbar mit Toast- und Kräuternoten verbindet, enorme Tiefe! Von allen Paillard-Champagnern der zurückhaltendste. Sehr mineralisch, strukturiert und vertikal. Da ist nur ganz wenig Frucht und ein Hauch von Schmelz, **viel mehr krallen sich die kreidige Struktur und die vife Säure am Gaumen fest**. Besitzt Fülle und Schmelz, die in Form von einer köstlichen Pinot-Frucht zur Geltung kommen. **Wirkt trotz der puristischen Ader sehr stimmig** und nobel. Sagenhafte Länge mit wahnsinniger Tiefe, Mineralität und viel Finesse. **Ein Gänsehaut-Champagner mit grossem Potenzial.** (mh)

## Franck Pascal

### Winzer/innen:

Franck Pascal

### Region:

Vallée de la Marne

### Rebfläche:

7 Hektar

### Traubensorten:

Pinot Meunier, Pinot Noir,  
Chardonnay

### Stilistik:

Puristisch & naturbelassen



– Franck Pascal –

# Franck Pascal

*Mineralische Champagner-Raritäten  
aus Vallée de la Marne.*

Bei unserem Winzerbesuch werden wir herzlich von Franck Pascal empfangen. Das kleine Familiengut liegt in der Subregion Vallée de la Marne und keltert seine Schaumweine hauptsächlich aus Pinot Meunier. Obwohl diese Rebsorte in den meisten Champagnern nur als Zugabe in der Cuvée vorkommt, spielt sie hier die Hauptrolle. **Dabei entstehen eigenständige Champagner mit ganz besonderem Charakter.** Die Reben sind teilweise über 60 Jahre alt und werden von Franck seit über 15 Jahren nach biodynamischen Methoden bewirtschaftet. **«Die Biodynamie macht meine Champagner lebhafter, verspielter und ehrlicher. Sie zeigen immer den Jahrgang und das Terroir, das finde ich**

**grossartig»**, schwärmt Pascal, für den die Arbeit im Einklang mit der Natur ein zentrales Element darstellt. Doch dogmatisch geht er nicht vor, viel mehr vertraut Franck seinem Bauchgefühl, hört der Natur zu und arbeitet in Rebberg und Keller möglichst nachhaltig. **Ein weiteres Rezept für seine tiefgründigen Terroir-Champagner: langes Hefelager, minimale oder nur geringe Zugabe von Schwefel und Dosage.** Das Resultat sind kleine Champagner-Unikate, die uns jedes Jahr sowie auch bei der Verkostung auf dem Weingut enorm begeistern. **Seine Champagner werden auch von renommierten Weinkritikern wie James Suckling und Robert Parker regelmäßig mit hohen Punktzahlen geadelt.**

Puristische Champagner-Kunst und «Visitenkarte» von Frank Pascal.

## Reliance Bio

### Champagne AOC

- ❧ Gerstl 19/20, James Suckling 94/100, Falstaff 93/100
- ❧ 78% Pinot Meunier, 19% Pinot Noir, 3% Chardonnay
- ❧ Brut Nature
- ❧ Basisweine aus Jahrgängen 2013 und 2014; Hefelager 7 Jahre, abgefüllt ohne Dosage.
- ❧ Jetzt bis 2030
- ❧ Art. 262433, 75 cl **CHF 49.50** statt 55.–

«Reliance» bedeutet so viel wie «Vertrauen» und somit ist diese Cuvée die enorm wichtige Visitenkarte in Frank Pascals Portfolio. Hier kommt die herkunftsbezogene Stilistik seiner tiefgründigen Champagner besonders gut zur Geltung. Würziger und heftiger Duft mit zarter Aprikosenfrucht, roten Äpfeln, dunklen Blüten und blondem Tabak, komplexes Bouquet zum Schnüffeln und Entdecken. **Ungemein puristisch und geradlinig am Gaumen mit tänzerischem Säure-spiel**, harmonischer Perlage sowie fein verwobenen Toastnoten und edler Frucht-aromatik. Dieser charaktervolle Top-Champagner wird ganz ohne Dosage abgefüllt und **besitzt viel Terroir-Charakter**. (mh)



Komplexer Spitzen-Rosé mit Noblesse und Tiefgang.

### Tolérance Rosé Champagne AOC

- ❧ Gerstl 19/20
- ❧ 59% Pinot Meunier, 41% Chardonnay
- ❧ Extra Brut
- ❧ Trauben aus verschiedenen Parzellen; über 5 Jahre Hefelager; Dosage 1,8 g/l.
- ❧ Jetzt bis 2030
- ❧ Art. 264153, 75 cl **CHF 54.–** statt 60.–

Der Rosé gehört zu meinen Highlights aus dem Frank Pascal-Portfolio. So wie die anderen Champagner von Franck ist auch dieser Rosé keineswegs «kitschig» fruchtig, **sondern tiefgründig, komplex und angenehm herb**. Animierender Duft nach roten Kirschen, Quitten, Kräutern, Brioche, Schwarzttee und hellem Teig. **Enorm straight am Gaumen, kernig und herb, dabei aber äusserst elegant und nobel**. Die komplexe Aromatik fügt sich perfekt mit mineralischen Nuancen und delikaten Toast-Aromen zusammen, dabei wird alles von einer feinen Perlage begleitet. Bleibt im Abgang sehr lange haften und besitzt einen «weinigen» Charakter. (mh)



Ein exzellerter Blanc de Noir mit viel Charakter.

## 2017 Harmonie Champagne AOC

- ⌚ Gerstl 19/20, James Suckling 93/100
- ⌚ 72% Pinot Noir, 28% Pinot Meunier
- ;br> Extra Brut
- ;br> Trauben von Reben auf 0,5 ha kleiner, etwas kühleren Einzellage mit steinigen Kalkböden; 7 Jahre Hefelager, Dosage 2 g/l.
- ⌚ Jetzt bis 2032
- ⌚ Art. 264152, 75cl **CHF 58.50** statt 65.–

Der Name ist hier effektiv Programm: Dieser charaktervolle Jahrgangs-Champagner verbindet die Eigenschaften der Rebsorten mit dem Charakter des Kalkstein-Terroirs. Resultat ist eine **perfekte Harmonie aus Eleganz, Frische und Terroir**.

Beim Jahrgang 2017 hat ein kleiner Anteil Pinot Noir in die Cuvée gefunden. Das sorgt für **eine zusätzliche aromatische Dimension und edle Anmutung**. Wie bei allen Champagnern von Franck Pascal kommt hier das Terroir in Kombination mit der eleganten Handschrift perfekt zum Ausdruck. Frucht, Frische und edle Brioche-Aromen treffen dabei auf kräuterige Nuancen und einen Hauch Feuerstein. Die noble Perlage sorgt zusammen mit der feinen Säure für Eleganz und eine wunderbare Harmonie im Abgang. **Ein Jahrgangs-Champagner mit viel Persönlichkeit.** (mh)



20/20-Meisterwerk, nach 10 Jahren endlich auf dem Markt.

## 2013 Quinte- Essence Bio Champagne AOC

- ⌚ Gerstl 20/20
- ⌚ 78% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir, 2% Chardonnay
- ;br> Extra Brut
- ;br> 10 Jahre Hefelager, Dosage 2 g/l
- ⌚ Jetzt bis 2033
- ⌚ Art. 259717, 75cl **CHF 85.50** statt 95.–

**Die Cuvée «Quinte-Essence» ist eine Komposition aus den besten Parzellen und wird nur in besonders guten Jahren gekeltert.** Im Vergleich zum letzten Jahrgang 2010 besitzt diese Cuvée wieder einen deutlich höheren Anteil Pinot Meunier. **Das kommt klar der Frische und der Persönlichkeit zugute.** Duftet zu Beginn noch etwas verschlossen und dreht dann mit etwas Belüftung so richtig auf. **Das ist komplex und besitzt eine enorme Tiefe**, roter Apfel, Reineclaude, Grapefruit, dazu Lindenblüten, florale Nuancen, Toast und helle Brotlinde – **was für ein Bouquet!** Trinkt sich herrlich leichtfüßig, die vife Säure zieht sich wie ein Strahl durch den Gaumen, wobei die subtile Cremigkeit und das kraftvolle Rückgrat in perfekter Balance stehen. Wieder feinste Apfel- und Pflaumennoten, die mit Kräutern und Brioche verschmelzen, dazu kommt eine kreidige Mineralität, die dank der tiefen Dosage wunderbar zur Geltung kommt. Enorm langes Finale mit der eleganten, puristischen Handschrift von Franck Pascal. **Ein kleines Meisterwerk und eine grosse Champagner-Persönlichkeit.** (mh)

Dank der langen Hefelagerung strahlt diese Spitzens-Cuvée enorm viel Gelassenheit und Ruhe aus. Daher auch der Name «Sérénité», was auf Deutsch «Gelassenheit» heisst. Die Trauben stammen aus seinen besten und ältesten Weinbergen, sie werden sehr schonend mit möglichst minimalen Eingriffen verarbeitet.

Top-Cuvée mit Tiefe, Sinnlichkeit und einzigartiger Noblesse.

## 2013 Sérénité Bio Champagne AOC

- ⌚ Gerstl 20/20
- ⌚ 75% Pinot Meunier, 25% Chardonnay
- ;br> Brut Nature
- ;br> Trauben aus den besten und ältesten Parzellen; 9 Jahre Hefelager, abgefüllt ohne Dosage und Schwefel.
- ⌚ Jetzt bis 2033
- ⌚ Art. 262435, 75cl **CHF 120.–**

Das Bouquet benötigt etwas Belüftung, um sein ganzes Potenzial zu entfalten, belohnt uns anschliessend aber mit einer **herrlich subtilen Duftwolke** nach getrockneten Früchten, Reineclaude, Zitronenschale, Brioche und Blätterteig. Ein ganz feiner, aber höchst nobler Reifefinn bringt zusätzliche Komplexität, man könnte stundenlang daran riechen!

**Die Perlage ist am Gaumen wunderbar zart und sorgt für einen weinigen Charakter.** Auch hier treffen feinste Zitrus- und Apfelnoten auf Brioche, Toast und nussige Nuancen. Alles ist ganz fein, subtil und nie laut. Dieser tiefründige Champagner brilliert ganz besonders mit seiner Tiefe, Sinnlichkeit und einzigartiger Noblesse. **Ein kleines Meisterwerk für Liebhaberinnen und Liebhaber von elegantem, weinigem Champagner.** (mh)



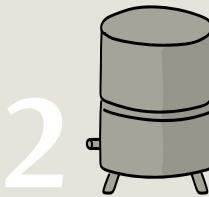
**Rarität**

# Méthode Champenoise



## 1 Trauben

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



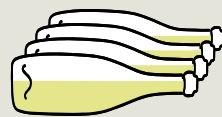
## 2 Erste Gärung

Der Most wird nach dem Pressen vergoren. Es entsteht ein normaler Stillwein mit lediglich 10.5 bis 11.5% Vol. Alkohol.



## 3 Flaschengärung

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



## 4 Hefelagerung

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

«Bei der Méthode Champenoise wird jede Flasche zu neuem Leben erweckt.»



## 5 Drehen im Rüttelpult

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



## 6 Degorgieren

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



## 7 Dosage

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



## 8 Santé

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

# Régis Poissinet

*Hier wird so naturnah wie nur möglich gearbeitet, was authentische und charaktervolle Champagner voller Ausdruckskraft und grosser Eleganz hervorbringt.*



– Régis Poissinet –

Nur wenige Autominuten von Franck Pascal entfernt befindet sich das sieben Hektar kleine Familiengut Régis Poissinet. Auch hier spielt der Pinot Meunier die erste Geige. Da die meisten Grundweine in Barriques ausgebaut werden, spielen sie aber in ganz anderen Tonlagen als jene von Franck. **Der Holzausbau verleiht diesen Champagnern eine zusätzliche Dimension, sie besitzen eine gewisse Fülle, bestechen aber trotzdem mit einer sagenhaften Frische.** Seit 2011 werden auch hier die Reben nach biodynamischen Methoden und Mondphasen bewirtschaftet. Alles geschieht mit viel Weitblick und möglichst im Einklang mit der Natur, denn für Régis sind seine Reben ein Ökosystem für ein natürliches Miteinander von Pflanzen, Gärten und Tieren. Uns hat der einzigartige Charakter der Schaumweine begeistert. **Genau wie der sympathische Besitzer und Kellermeister Régis strahlen sie eine aristokratische Ruhe und einen enormen Tieftgang aus.** Es sind richtige Champagner-Bijoux, die in reiner Handarbeit und mit viel Herzblut gekeltert werden. Besonders die Visitenkarte «Terre d'Irizée» zeigt eindrucksvoll, wie Pinot Meunier zur Höchstform auflaufen kann. **Das ist ein grandioser Neuzugang in unserem Champagner-Portfolio.**



Fruchtig, mineralisch und verspielt: perfekter Einstieg in die Welt von Régis Poissinet.

## L'Emergente Champagne AOC

- ❖ Gerstl 18+/20
- ❖ 77% Pinot Meunier, 23% Chardonnay
- ❖ Extra Brut
- ❖ Von 35-jährigen Reben, Grundweine ausgebaut im Edelstahltank (Pinot Meunier) und Barriques (Chardonnay), Dosage 3 g/l.
- ❖ Jetzt bis 2030
- ❖ Art. 266010,
- 75 cl **CHF 40.50** statt 45.–

Dieser Champagner wird aus Grundweinen von mehreren Jahrgängen gekeltert und **bringt die charaktervolle, etwas verspielte Handschrift von Régis Champagner wunderbar zum Ausdruck.**

Eigenständiges, geradezu feinfruchtiges Bouquet nach reifen Birnen und Orangenzenesten, dazu auch Kirschen, wilde Kräuter und Toast, **macht richtig Lust auf mehr!**

Tolle Frische am Gaumen, dabei auch hier erstaunlich fruchtig mit Aromen von Birnen, Limetten, Aprikosen und dazu edle Brioche- und Toastaromen. **Besitzt dank der feinen Perlage eine schöne Eleganz** und bleibt so bis ins mineralische Finale lange haften. Im Abgang mit schöner Balance aus herber Frische und Saftigkeit. **Ein charaktervoller Champagner von Régis Poissinet.** (mh)

## Régis Poissinet

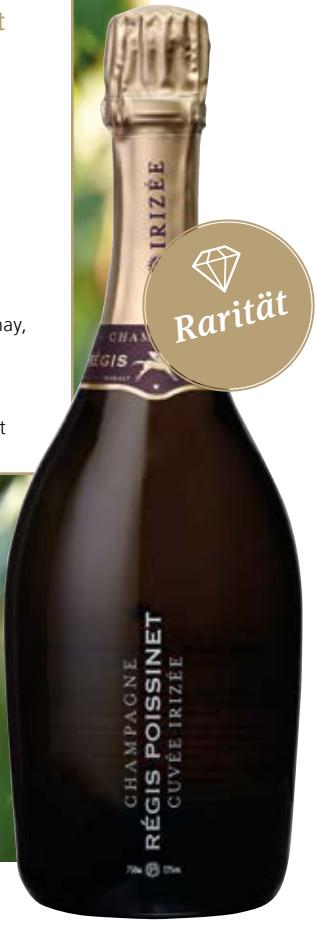
Winzer/innen:  
Régis Poissinet

Region:  
Vallée de la Marne

Rebfläche:  
7 Hektar

Traubensorten:  
Pinot Meunier, Chardonnay,  
Pinot Noir

Stilistik:  
Feinfruchtig & verspielt



Geniale Champagner-Rarität  
mit viel Tiefgang.

### 2016 Irizée Meunier Champagne AOC

Gerstl 20/20

100% Pinot Meunier

Extra Brut

Grundweine reifen zu 50% in gebrauchten  
Barriques und zu 50% im Edelstahltank,  
danach 6 Jahre Hefelager; Dosage 2,6 g/l.

Jetzt bis 2034

Art. 263089, 75 cl **CHF 115.–**

Dieser Weltklasse-Champagner wird zu  
100% aus Pinot Meunier gekeltert und  
**benötigt unbedingt ein grosses Glas,**  
**um sein Potenzial zu entfalten.** Enorm  
eigenständiges Bouquet voller Frische,  
Tiefgang und grosser Komplexität. Das  
duftet umwerfend fruchtig und zugleich  
mineralisch-kreidig, unterlegt von Kräutern,  
Salbeibutter, weissem Tee, Brotrinde und  
Toast. **Grandiose Harmonie am Gaumen**  
**aus Kraft, Saftigkeit und Eleganz,** zeigt  
dabei viel Komplexität und Charakter.  
Wunderbar cremiges Mundgefühl, **durch die**  
**lebendige Säure und elegante Perlage**  
**wirkt dieser Spitzen-Champagner aber**  
**niemals opulent, sondern ist finesse-**  
**reich und erfrischend.** Grossartige Länge  
mit einem Touch Salz-Caramel, zartem  
Brioche und deutlich mineralischer Note. (mh)



Herausragender  
Terroir-Champagner  
mit 19/20 Punkten.

### Terre d'Irizée Champagne AOC

Gerstl 19/20

87% Pinot Meunier,  
13% Chardonnay

Extra Brut

Grundweine aus einem  
Jahrgang und rund 45%  
Reserve-Weine aus mehreren  
Jahrgängen; Ausbau im Edel-  
stahltank und in gebrauchten  
Barriques; Dosage 2 g/l.

Jetzt bis 2030

Art. 255103,  
75 cl **CHF 49.50** statt 55.–

*Ein richtiger Charakter-  
Champagner: eigenständig,  
tiefgründig und leider extrem  
rar mit nur 1200 Flaschen.*

Edle Champagner-Rarität, wie ein grosser Burgunder!

### 2017 Irizée Chardonnay Champagne AOC

Gerstl 20/20

100% Chardonnay

Extra Brut

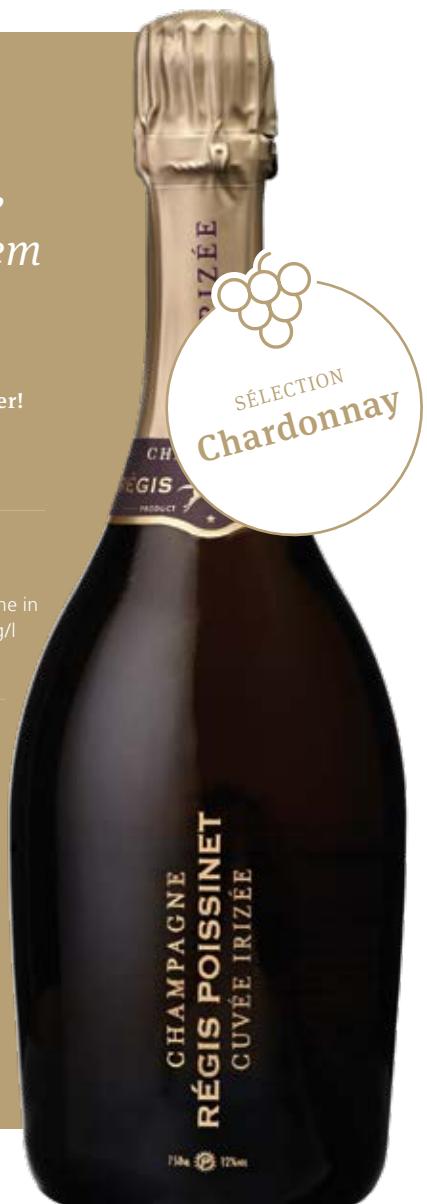
Trauben aus den ältesten Parzellen; Ausbau der Grundweine in  
gebrauchten Barriques; Hefelager über 3 Jahre; Dosage 3 g/l

Jetzt bis 2036

Art. 260664, 75 cl **CHF 140.–**

**Ein faszinierender Champagner aus den besten und  
ältesten Chardonnay-Parzellen.** Die Grundweine  
werden zu 100% in gebrauchten Barriques vinifiziert  
und anschliessend unfiltriert abgefüllt. Jede Flasche wird  
von Hand gerüttelt und reift unter Naturkork auf der  
Hefe. Dieses Top-Cuvée aus dem Hause Régis Poissinet  
**verbindet Kraft mit Finesse und gehört zu den  
besten Blancs de Blanc aus Vallée de la Marne.**

Trinkt sich besonders aus einem grossen Burgunder-Glas  
hervorragend, das ist enorm komplex und vielschichtig.  
**Ein grosser Champagner für besondere Momente,  
strengh limitiert!** (mh)



**Diese streng limitierte Cuvée**  
zieht mich mit ihrem genialen  
Bouquet geradezu in den Bann:  
komplexer, enorm charmanter  
Duft nach Grapefruit und  
Passionsfrucht, dahinter  
steinige Nuancen, mineralisch-  
kreidig, würzig und dezent  
butterig. **Herrlich straff und  
präzise am Gaumen, die  
Perlage ist superfein und  
elegant.** Geniale Saftigkeit,  
wirkt dennoch unglaublich  
frisch und zupackend. Auch im  
Mund wieder reife Zitrusnoten  
und ein Hauch Exotik, zieht sich  
zugleich von seiner kühlen  
Seite, dahinter etwas heller Teig  
und Toastnoten. Sehr gute  
Länge, kraftvoll und doch mit  
tänzerischer Finesse – **ein  
ausgezeichneter Terroir-  
Champagner.** (mh)

## Vincent Couche

### Winzer/innen:

Vincent Couche

### Region:

Côte de Bar

### Rebfläche:

15 Hektar

### Traubensorten:

Pinot Noir, Chardonnay

### Stilistik:

Klassisch & zugänglich



– Vincent Couche –

# Vincent Couche

*Spitzen-Champagner im Einklang mit der Natur.*

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

Grandioser Jahrgangs-Champagner für Kennerinnen und Kenner.

### 2015 Millésime Bio

Champagne AOC

Gerstl 19/20, vvWine 93/100, Gilbert & Gaillard 93/100

63% Pinot Noir, 37% Chardonnay

Brut Nature

Grundweine zu 35% im Holz vergoren und ausgebaut, anschliessend 7 Jahre Hefelager; abgefüllt ohne Dosage.

Jetzt bis 2030

Art. 258267, 75cl **CHF 76.50** statt 85.–

Im Duft unheimlich nobel und ganz im Couche-Stil mit perfekter Symbiose aus Frische und feiner Oxidation. Gelber und roter Apfel, Zitronenschale, Salbei, Baumnüsse und Toast kommen in grosser Harmonie zum Ausdruck. **Sehr puristisch, kernig und mit einer kühlen Mineralität krallt sich dieser Millésime am Gaumen fest**, die zarte Perlage und der subtile Schmelz sorgen für Eleganz und Noblesse. Hier zeigen sich wieder Apfel- und Zitrusnoten, frisches Brioche und edle Kräuternoten, alles ist zart unterlegt mit einem oxidativ-würzigen Touch. Endet sehr lang, präzise und mit einer salzigen Note. **Ein grandioser, äusserst charaktervoller Jahrgangs-Champagner mit grossartiger Frische.** (mh)



Sinnliches Verlangen nach dieser Rosé-Rarität.

### Rosé Désir Bio Champagne AOC

- ❧ Gerstl 18+/20, Lobenberg 94/100, The Wine Front 94/100
- ❧ 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay
- ❧ Extra Brut
- ❧ Ausgebaut zu 50% im Edelstahl-tank und 50% in gebrauchten Barriques; rund zwei Jahre Hefelager; abgefüllt ohne Schwefel und Dosage.
- ❧ Jetzt bis 2031
- ❧ Art. 265776, 75cl **CHF 54.–** statt 60.–

Wie alle Schaumweine von Vincent Couche **besitzt auch dieser Rosé viel Charakter und Eleganz.**

Désir (= Verlangen) ist der perfekte Name für diese Rosé-Rarität. Schon im Duft sehr sinnlich mit einem animierenden Mix aus roter Frucht (Himbeeren, Kirsche), herber Frische (Kräuter, Minze) und edler Brioche-Aromatik. **Herrlich saftiger Gaumen mit Schmelz und Frische**, die feine Perlage stützt die elegante Struktur perfekt und lässt die komplexe Aromatik von Sauerkirschen, Kräutern und Brioche schön zur Geltung kommen. Im Finale saftig, kernig und mit einer salzigen Mineralität. **Ein puristischer Charakter-Rosé für viele Gelegenheiten!** (mh)

Elegantes Champagner-Vergnügen ohne Schnickschnack.

### Élégance Bio Champagne AOC

- ❧ Gerstl 18+/20, Lobenberg 94+/100, Decanter 93/100, Wine Enthusiast 92/100
- ❧ 73% Pinot Noir, 27% Chardonnay
- ❧ Brut Nature
- ❧ Trauben aus zwei Ortschaften mit Kimmeridge-Kalk und Silex-Böden; Ausbau der Grundweine zu 30% im Holzfass, der Rest im Edelstahltank; ohne Dosage und ohne Schwefel.
- ❧ Jetzt bis 2031
- ❧ Art. 265774, 75cl **CHF 49.50** statt 55.–

Um möglichst authentische Weine zu keltern, verzichten immer mehr Winzer auf den Einsatz von Schwefel. So auch Vincent Couche, der **seinen wunderbaren, puren und unverfälschten** Basis-Champagner «Cuvée Élégance» ohne Schwefel in die Flasche bringt. Mit moderater Dosage, betörender Frische und viel Noblesse garantiert dieser Champagner **grösstes Trinkvergnügen ohne Schnickschnack.** (mh)

# Voulez-vous Couche avec moi?



NEU

Diese herrlich frischen und charaktervollen Schaumweine von Champagner-Grossmeister Vincent Couche stehen für unkomplizierten Hochgenuss. Die Trauben stammen aus seiner Domaine im Burgund, etwas südlicher der Champagne.



NEU

Unkomplizierter Rosé-Schaumwein mit Anspruch, Charakter und mineralischem Gripp.

## Bulles rosées – Voulez-vous Couche avec moi? Bio

Effervescent Vin de France

- ❧ Gerstl 18/20
- ❧ 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay
- ❧ Extra Brut
- ❧ Trauben von kalkhaltigen Böden und den Jahrgängen 2018 bis 2022; ausgebaut im Edelstahltank und zu kleinen Teilen in gebrauchten Barriques; ohne Zusatz von Schwefel und Dosage abgefüllt.
- ❧ Jetzt bis 2030
- ❧ Art. 265778, 75 cl **CHF 28.80** statt 32.-

Durch das kurze Hefelager von nur 1 Jahr vermittelt dieser prickelnde Rosé-Schaumwein **grosses Trinkvergnügen, aber auch hohe Couche-Qualität und viel Charakter**. Die zarten Rosé-Töne, die fruchtigen Aromen, der feine Tannin-Grip und die faszinierende Mineralität schaffen einen **verführerischen Balanceakt für unkomplizierten Hochgenuss**. Im Finale ungemein animierend, saftig und erfrischend. (mh)

Köstlicher Verführungskünstler in Weiss voller betörender Raffinessen.

## Bulles blanches – Voulez-vous Couche avec moi? Bio

Effervescent Vin de France

- ❧ Gerstl 18/20, The Wine Front 92/100
- ❧ 69% Pinot Noir, 31% Chardonnay
- ❧ Extra Brut
- ❧ Trauben von kalkhaltigen Böden und den Jahrgängen 2018 bis 2022; ausgebaut in Amphoren und ohne Zusatz von Schwefel und Dosage abgefüllt.
- ❧ Jetzt bis 2030
- ❧ Art. 265777, 75 cl **CHF 26.–** statt 29.–

Die quicklebendige Frische und die typische Mineralität wirken ungemein anziehend. Das ist **grösstes Trinkvergnügen** dank nur 1 Jahr Hefelager, aber – typisch Couche – **mit hoher Qualität und ausgeprägtem Charakter**. Köstliche Brioche-Birnen-Frucht und tolle Balance aus animierender Frische, zartem Schmelz und einer Spur salzigem Nachhall. Ein köstlicher Schaumwein voller Frische und bekömmlichem Charakter. (mh)

## Terroir & Charakter

Herrliche Cuvée aus Kraft, Finesse und Mineralität.

### Chloé Bio

#### Champagne AOC

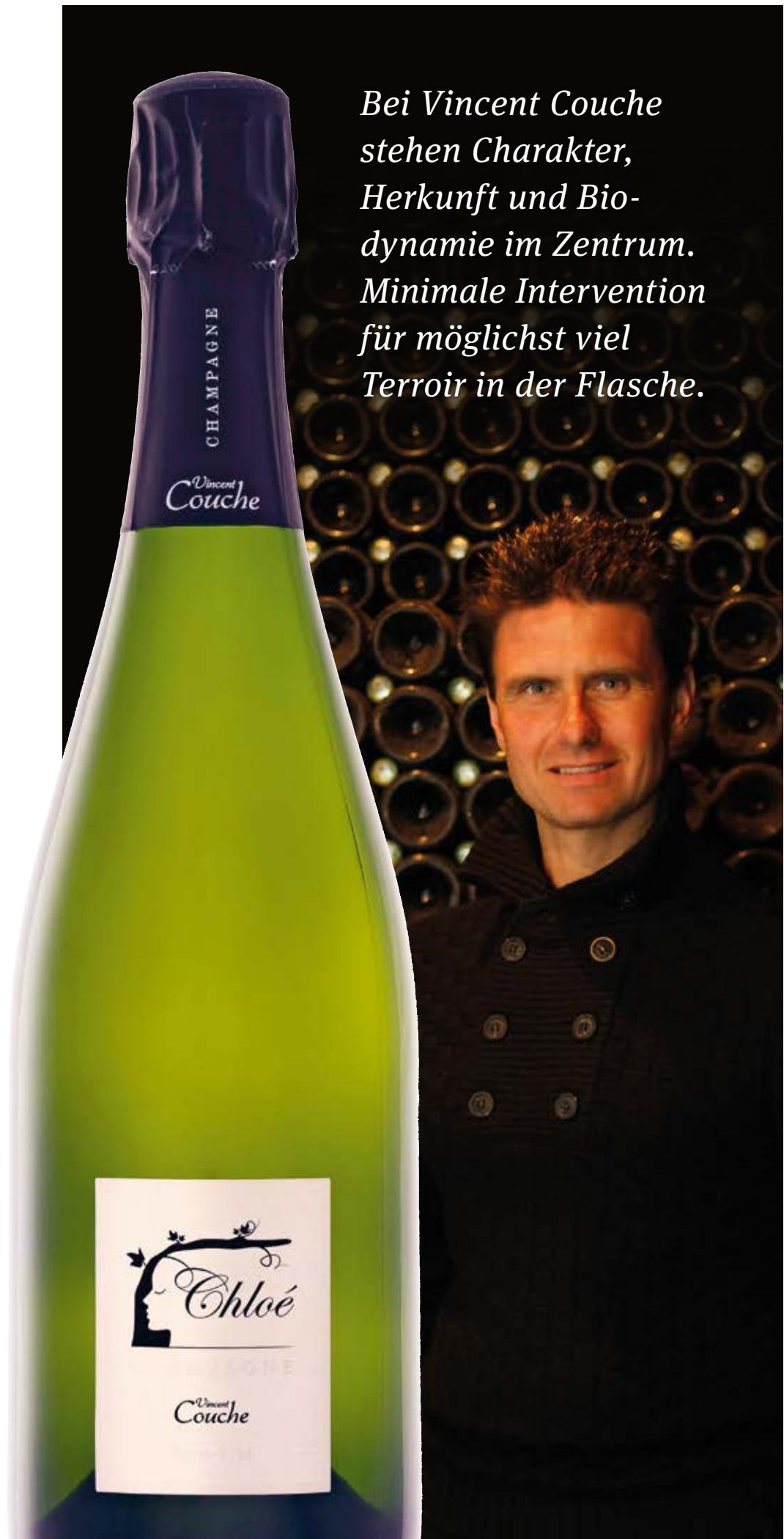
- ❧ Gerstl 19/20, Robert Parker 92/100, Gilbert & Gaillard 93/100
- ❖ 66% Pinot Noir, 34% Chardonnay
- ☛ Brut Nature
- ▣ Grundweine aus der Jahrgänge 2013, 2014, 2015, 2016 und 2017; davon 50% im Holz ausgebaut; 25% im Solera-Verfahren jedes Jahr erneuert. 30 Monate Hefelager und ohne Zugabe von Schwefel abgefüllt.
- Jetzt bis 2030
- ⌚ Art. 248418, 75 cl **CHF 76.50** statt 85.-

Duftiges Bouquet mit delikater Apfel- und Quitennote, dahinter Blätterteig, Hefe und Caramel.

#### Ungemein saftig am Gaumen mit mundfüllender Struktur, präziser Säure und ganz feiner

**Perlage.** Bleibt aber stets luftig und elegant, die würzigen Aromen vom Solera-Verfahren ergänzen die fruchtigen und kräuterigen Nuancen wunderbar, **sehr**

**komplex und edel.** Enorm langer, geschliffener Abgang mit steiniger Salzigkeit und Noten von kandiertem Steinobst. **Ein herrlicher, naturbelassener Champagner mit perfekter Balance aus Kraft, Finesse und Mineralität.** (mh)



*Bei Vincent Couche stehen Charakter, Herkunft und Biodynamie im Zentrum. Minimale Intervention für möglichst viel Terroir in der Flasche.*



Jean Velut

Winzer/innen:

Benoit Velut

Region:

Côte des Bar

Rebfläche:

8 Hektar

Traubensorten:

Chardonnay, Pinot Noir



# Jean Velut

*Kleines Bijou-Weingut, grosser Geheimtipp.*

– Benoit Velut –

Unser letzter Besuch führt uns zum kleinen Familienbetrieb Jean Velut in Montgueux. Das kleine Champagner-Dorf liegt zwischen der Côte de Sézanne und der Côte des Bar und **gilt als Geheimtipp und kleine Chardonnay-Hochburg**.

Der Betrieb füllt jährlich nur gerade 35'000 Flaschen ab und wird mittlerweile vom quirligen Benoit Velut geführt. Er bringt neben viel Leidenschaft auch immer wieder neue Ideen und Kreativität mit ein. Sein Vater Denis steht ihm dabei mit seiner grossen Erfahrung stets beratend zur Seite. **Benoit hat einen grossen Bezug zu seinen Terroirs und legt enorm viel Wert darauf, den Herkunftscharakter in seinen Champagnern wiederzugeben.** Kein Wunder also, dass wir mit ihm mehr Zeit in

den Reben als im Keller verbringen. Ganz besonders stolz ist er auf die alten, über 50-jährigen Reben, die in den besten Parzellen in purem Kalkstein wurzeln. Diese Trauben kommen ausschliesslich in die Top-Cuvée und in den Millésime. Die beiden Champagner verfügen über ein langes Hefelager von 6 – 9 Jahren und sind auch in der Dosage moderat. **«Nebst der Herkunft ist mir die Balance sehr wichtig. Dabei muss auch die Dosage stimmen: nicht zu wenig, nicht zu viel – dann sind die Champagner für mich perfekt»,** meint Benoit bei der Verkostung. Das können wir bestätigen und sind von der Qualität der Champagner genauso berührt wie von Benoits herzerwärmender, authentischer Persönlichkeit.

*«Premier Temps» ist der genüssliche und herrlich unkomplizierte Einstieg von Jungwinzer Benoit Velut. Dank animierender Frische, feiner Cremigkeit und moderater Dosage passt dieser Champagner – das ist immer und überall – pure Lebensfreude!*

Pure «joie de vivre».

## Premier Temps Champagne AOC

Gerstl 18/20

88% Chardonnay, 12% Pinot Noir

Brut

Trauben aus über 40-jährigen Reben von verschiedenen Parzellen in Montgueux; 24 Monate Hefelager; Dosage 6 g/l.

Jetzt bis 2029

Art. 263079, 75cl **CHF 40.50** statt 45.–



Fantastischer, rarer Blanc de Blancs mit 19+/20 Punkten.

### L'Oubliée Champagne AOC

- ❧ Gerstl 19+/20
- ❖ 100% Chardonnay
- 🍷 Extra Brut
- ⓧ Trauben aus verschiedenen Parzellen mit 35 bis 50 Jahre alten Reben; Grundweine in gebrauchten Barriques vergoren und ausgebaut, über 4 Jahre Hefelager; Dosage 4g/l.
- ⌚ Jetzt bis 2032
- ⌚ Art. 263080,
- 75 cl **CHF 63.– statt 70.–**

**Der Ausbau im Holz verleiht dem Bouquet eine zusätzliche Dimension.** Die typische Chardonnay-Aromatik, die an gelbe Äpfel, Zitrus und Mirabellen erinnert, wird von würzigen Aromen, Bienenwachs, Brotrinde, Brioche und rauchigen Noten ergänzt. **Das Holz ist auch am Gaumen wunderschön eingebunden und sorgt für würzige Nuancen und viel Komplexität.** Dagegen steht die kreidige Mineralität, die viel Tiefe, herrliche Frische und einen puristischen Touch garantiert. Besitzt ordentlich Grip und Struktur, wirkt dabei stets elegant und endet dank moderater Dosage mit perfekter Balance aus Frucht, Brioche und herber Mineralität. **Das ist extrem köstlich und bereitet als Essensbegleiter und auch als Solist unheimlich viel Genuss.** Ein Klasse-Champagner, der mit viel Tiegang und Charakter begeistert. (mh)



Leider nur in absoluten Kleinstmengen erhältlich.

### Noir de Craie Champagne AOC

- ❧ Gerstl 18+/20
- ❖ 100% Pinot Noir
- 🍷 Extra Brut
- ⓧ Trauben aus kleiner Einzellage mit über 50-jährigen Reben; 30 Monate Hefelager; Dosage 3g/l.
- ⌚ Jetzt bis 2030
- ⌚ Art. 260722, 75 cl **CHF 49.50** statt 55.–

Montgueux ist eigentlich absolutes Chardonnay-Gebiet, **entsprechend rar ist dieser reinsortige Pinot Noir** aus einer alten Parzelle mit über 50-jährigen Reben. Herrlicher Pinot-Duft nach Zwetschgen, Quitte, Kräutern und feinstem Brioche. **Wunderbarer Trinkfluss mit toller Balance aus Fülle, Eleganz und Frische**, auch die Perlage ist angenehm fein und sorgt für ein elegantes Mundgefühl. Zeigt dank der moderaten Dosage viel Terroir-Charakter, endet lang und knackig frisch mit einem animierenden, herben Touch. **Ein herrlicher und äußerst reizvoller Blanc de Noirs mit eigenem Charakter.** (mh)

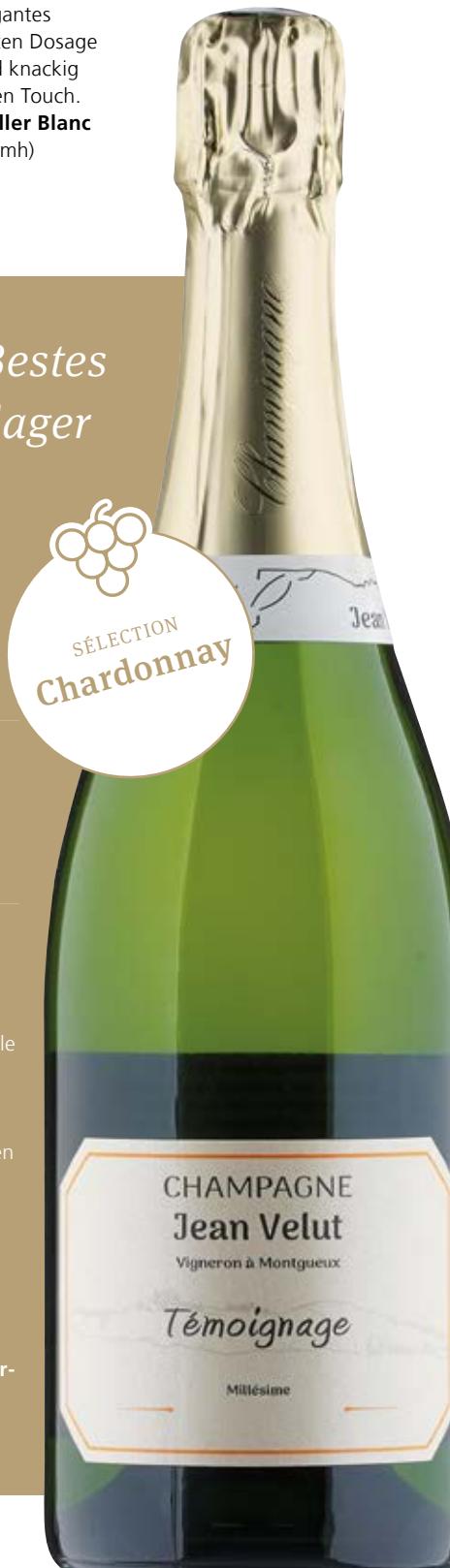
«Everybody's Darling»: Bestes Traubengut, langes Hefelager und moderate Dosage.

Charaktervoller Top-Millésime zum sensationellen Preis!

### 2015 Témoignage Champagne AOC

- ❧ Gerstl 19/20
- ❖ 100% Chardonnay
- 🍷 Extra Brut
- ⓧ Die Trauben stammen aus drei verschiedenen Parzellen; 9 Jahre Hefelager, Dosage 5g/l.
- ⌚ Jetzt bis 2032
- ⌚ Art. 266011, 75 cl **CHF 54.– statt 60.–**

«Témoignage» (= Zeugnis) ist ein sehr präziser Name für diesen Spitzen-Champagner. Denn er ist tatsächlich **das beste Zeugnis für den Jahrgang und das Können von Jean Velut**. Der Jahrgang 2015 brilliert mit einer hedonistischen Fülle und besitzt zugleich eine lebendige Frische. Deutet bereits im Bouquet viel Tiefe an und lässt die köstliche Fruchtaromatik mit edlen Toast- und Briocheäromen zusammenfinden. Dazu sorgen Kräuter und gelbe Blüten für eine tolle Frische. **Gewohnt cremig und füllig schmiegt sich der Champagner an den Gaumen, dabei sorgen die vife Säure und die feine Perlage für eine tolle Spannung.** Die feine Frucht vermittelt viel Chardonnay-Charakter, dazu kommen mineralische Anklänge, Butter und leicht nussige Akzente. Enorm saftig im Abgang, sehr lang und zartcremig, endet auf Salzkaramele und edler Brioche. **Einmal mehr ein hervorragender Millésime mit über 8 Jahren Hefelager – einfach sensationell zu diesem Preis!** (mh)



Champagner-Häuser:

# Top-Selektion

von grossen Namen.

## Beaumont des Crayères



Leichtfüssiger  
und erfrischender  
Demi-Sec Champagner.

### Grand Nectar Demi-Sec Champagne AOC

- ⌚ Gerstl 18+/20
- ⌚ 60% Pinot Meunier,  
25% Chardonnay,  
15% Pinot Noir
- ⌚ Demi-Sec
- ⌚ Jetzt bis 2028
- ⌚ Art. 259610,  
75 cl **CHF 40.50**  
statt 45.-

Bzaubernder Jahrgangs-  
Champagner.

### 2019 Fleur Blanche Champagne AOC

- ⌚ Gerstl 18+/20
- ⌚ 100% Chardonnay
- ⌚ Brut
- ⌚ 5 Jahre Hefelagerung,  
Dosage 4 g/l.
- ⌚ Jetzt bis 2030
- ⌚ Art. 263735,  
75 cl **CHF 46.80** statt 52.-

## Beaumont des Crayères



BEAUMONT DES CRAYÈRES  
CHAMPAGNE

FLEUR BLANCHE  
2019

COMPOSITION N°4



Decanter: «Strikingly refined,  
exhilarating Champagne.»

### 2010 Dom Ruinart Champagne AOC

- ⌚ Robert Parker 94/100, Falstaff 98/100,  
Tim Atkin MW 98/100, Decanter 97/100
- ⌚ 100% Chardonnay
- ⌚ Brut
- ⌚ 90% der Trauben stammen aus der  
Côte des Blancs (Le Mesnil-sur-Oger,  
Avize, Chouilly und Cramant) und  
10% aus Montagne de Reims;  
9 Jahre Hefelagerung; Dosage 4 g/l.
- ⌚ Jetzt bis 2034
- ⌚ Art. 259944, 75 cl **CHF 259.-**

Gesuchter Prestige-Champagner  
von Louis Roederer.

### 2015 Cristal Champagne AOC

- ⌚ James Suckling 97/100,  
Robert Parker 95+/100,  
Vinous 96/100,  
The Wine Independent 98/100
- ⌚ Pinot Noir, Chardonnay
- ⌚ Brut
- ⌚ Jetzt bis 2038
- ⌚ Art. 259490,  
75 cl **CHF 259.-**

## Louis Roederer





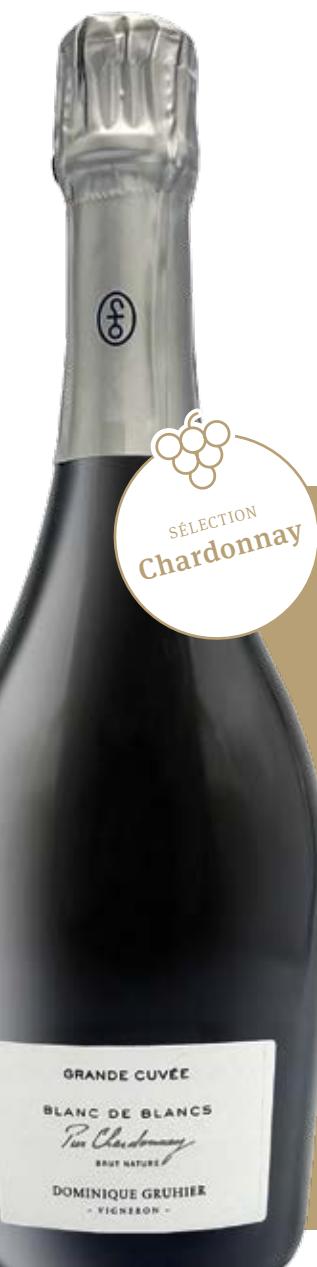
# Domaine Dominique Gruhier

– Dominique Gruhier –

*Herrlicher Schaumwein-Genuss zu bekömmlichen Preisen.*

**D**as Familiengut befindet sich in der weniger bekannten Region Épineuil, etwas südlich von Chablis, und wird **seit den 1990er-Jahren von Dominique Gruhier geführt**. Die leicht hügelige Region, das gemässigte Klima und die kargen Kimmeridge-Kalkböden eignen sich hervorragend für die Erzeugung **tiefgründiger, eleganter Schaumweine**. Dominiques handgemachte

Crémants werden lange auf der Hefe ausgebaut und verfügen dadurch über **eine grosse Komplexität und eine ausgeprägt elegante Perlage**. Sie sind qualitativ auf Augenhöhe mit so manchen Champagnern, stilistisch jedoch etwas fruchtiger und weicher. Vor allem aber bieten sie **schlichtweg herrlichen Schaumwein-Genuss zu äusserst bekömmlichen Preisen**.



Ein genialer Crémant mit Chardonnay-typischer Mineralität.

## 2018 Grande Cuvée Chardonnay Crémant de Bourgogne

Gerstl 18+/20 100% Chardonnay Brut Nature  
Trauben aus Einzellage mit Kalk-/Tonböden; über 60 Monate Hefelagerung, abgefüllt ohne Dosage.  
Jetzt bis 2032  
Art. 264024, 75 cl **CHF 31.50** statt 35.–

Die Version aus dem warmen 2018er-Jahrgang zeigt **etwas mehr Fülle und Frucht, ohne dabei an Frische zu verlieren**. Edles Bouquet nach gelbem Apfel, Aprikosen, Blütenhonig, hellem Teig und Toast. Dazu kommen leicht kreidige und auch oxidative Nuancen, **erinnert an einen Blanc de Blancs aus der Champagne**. Samtiges, zartcremiges Mundgefühl mit feiner Perlage und vivif Säurenerv, wirkt immer elegant und besitzt auch ohne jegliche Süsse einen edlen Schmelz, **das ist Chardonnay pur**. Dazu leicht nussige Noten, etwas Brottrinde und Toast, die Balance aus hedonistischem Charakter und puristischer Frische ist hervorragend gelungen. Langer, frisch-herber Abgang mit Chardonnay-typischer Mineralität. **Ein genialer Crémant und eine richtig gute Champagner-Alternative. (mh)**



Nobler Blanc de Noirs aus dem Burgund.

## 2018 Grand Cuvée Pinot Noir Crémant de Bourgogne

Gerstl 18+/20  
100% Pinot Noir  
Brut Nature  
Jetzt bis 2030  
Art. 265979,  
75 cl **CHF 31.50** statt 35.–

*Angenehm luftiger, mittelkräftiger Körper mit feinem Mousseux, wirkt sehr stimmig und macht Lust auf den nächsten Schluck.*



Edler Crémant im Champagner-Stil – nobel, elegant und frisch.

## 2022 Crémant de Bourgogne Bio

Gerstl 18/20  
Chardonnay, Pinot Noir  
Extra Brut  
Über 24 Monate Hefelagerung, Dosage 3 g/l.  
Jetzt bis 2030  
Art. 265980,  
75 cl **CHF 26.–** statt 29.–

*Dieser Crémant ist die Visitenkarte von Dominique Gruhier. Streng selektioniertes Traubengut, langes Hefelager und moderate Dosage sorgen für einen Schaumwein mit viel Tiefgang.*



– Die Familie Guilera –

# Cava Guilera

*Schaumwein-Perlen zu genüsslichen Preisen.  
Alles in reiner Handarbeit und mit viel Passion.*

Cava Guilera ist ein Familienbetrieb in Penedès, seine Geschichte reicht zurück bis ins Jahr 1927. Die Kellerei befindet sich **im Herzen des Cava-Gebiets in Katalonien** und ist nur einen Steinwurf von Spitzenproduzenten wie Gramona und Agusti Torello Mata entfernt.

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

Wunderbar harmonischer Cava-Aristokrat.

## 2007 Musivari Gran Reserva DO Cava

- Gerstl 18+/20, Tim Atkin MW 92/100, Decanter 94/100
- Xarel-lo, Macabeu, Parellada
- Brut Nature
- 140 Monate auf der Hefe in der Flasche.
- Jetzt bis 2027
- Art. 252174, 75cl **CHF 31.50** statt 35.–

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





Wunderbarer Cava  
zu Tapas und Seafood.

## 2015 Xarel·la Red Gran Reserva Bio

DO Cava

- ⌚ Gerstl 18/20, Decanter 94/100
- ⌚ 100% Xarel-lo
- ⌚ Brut
- ⌚ 60 Monate auf der Hefe in der Flasche; Dosage 8 g/l.
- ⌚ Jetzt bis 2028
- ⌚ Art. 262322,
- ⌚ 75 cl **CHF 21.60** statt 24.–

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

Frischer Charakter-Cava von Guilera.

## 2018 Gran Reserva Bio

DO Cava

- ⌚ Gerstl 17+/20
- ⌚ Macabeo, Parellada, Xarel-lo
- ⌚ Brut Nature
- ⌚ Handgelesene Trauben; Flaschenreifung für 60 Monate.
- ⌚ Jetzt bis 2029
- ⌚ Art. 263736, 75 cl **CHF 19.80** statt 22.–

Dieser Gran Reserva von Cava Guilera vereint **Frische, Schmelz und Komplexität vom langen Hefelager** perfekt.

Klassisches Cava-Bouquet nach gelben Äpfeln, Birne, mediterranen Kräutern, erdigen Nuancen und einem Hauch Brioche. Wirkt **dank knackiger Säure und schlankem Körper wunderbar frisch**, besitzt aber aufgrund des langen Hefelagers auch Schmelz, Tiefe und einen schönen Grip. Gute Länge im Abgang mit feiner Apfelfrucht, dazu herb und sehr animierend. **So muss ein hochwertiger Cava schmecken!** (mh)

– Marta Guilera –



# Castello Bonomi

*Elegante Schaumweine aus der südlichen Franciacorta. Dank besten Terroirs und viel Erfahrung mit hervorragender Qualität.*

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 ist jedoch ebenbürtig.** 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 diese wunderbaren Franciacorta auf dem gleich hohen Niveau wie Champagner sind. Sie eignen sich damit vorzüglich für die Festtage.** Das Weingut wurde 2017 als «Weingut des Jahres» von der italienischen Sommelier-Vereinigung gewählt. **Wir gratulieren, eine tolle Auszeichnung!**

NEU



Premiere: Jahrgangs-Franciacorta mit Frische und Tiefgang.

## 2017 Cuvée 1564 Nature Millesimato Franciacorta DOCG

Gerstl 19/20, James Suckling 94/100, Wine Enthusiast 93/100  
45% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 10% Erbamat  
Brut Nature  
50 Monate Hefelager; Dosage 0g/l.  
Jetzt bis 2030  
Art. 264214, 75 cl CHF 35.50 statt 39.50

Eine Première von Castello Bonomi: **2017 ist der erste Jahrgang dieses herrlichen, frischen Schaumweins** mit der autochthonen Rebsorte «Erbamat» in der Cuvée. Diese spätreifende Sorte ist in der Franciacorta DOCG seit 2017 zugelassen und darf zu maximal 10% im Blend vorhanden sein. Delikates Bouquet, frisch und animierend duftet dieser Franciacorta nach Grapefruit, grünem Apfel, Reineclaudie und Kräutern, das Hefelager kommt in Form von frischem Teig und etwas heller Brotrinde zur Geltung. **Frischer, sehr lebendiger Gaumen mit eleganter Perlage und lebendigem Säurespiel**, dazu mit cremiger Struktur und feinen Zitrusnoten, Williamsbirne, einem Hauch Toast und frischem Ciabatta. Spannungsvoller Abgang, elegant und mit toller Frische. Ein geradliniger, komplexer und äußerst trinkfreudiger Franciacorta für viele Gelegenheiten. (mh)



Trinkfreudiger Franciacorta mit eleganter Perlage und toller Komplexität.

## 2019 CruPerdu Millesimato Franciacorta DOCG

- ⌚ Gerstl 18+/20, James Suckling 95/100, Wine Enthusiast 94/100
- ⌚ 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
- ⌚ Brut
- ⌚ Der Grundwein wurde zum Teil im Edelstahltank und zum Teil in Holzfässern vergoren, danach 48 Monate Hefelager auf der Flasche; Dosage: 4g/l.
- ⌚ Jetzt bis 2030
- ⌚ Art. 261821, 75 cl **CHF 23.40** statt 26.-

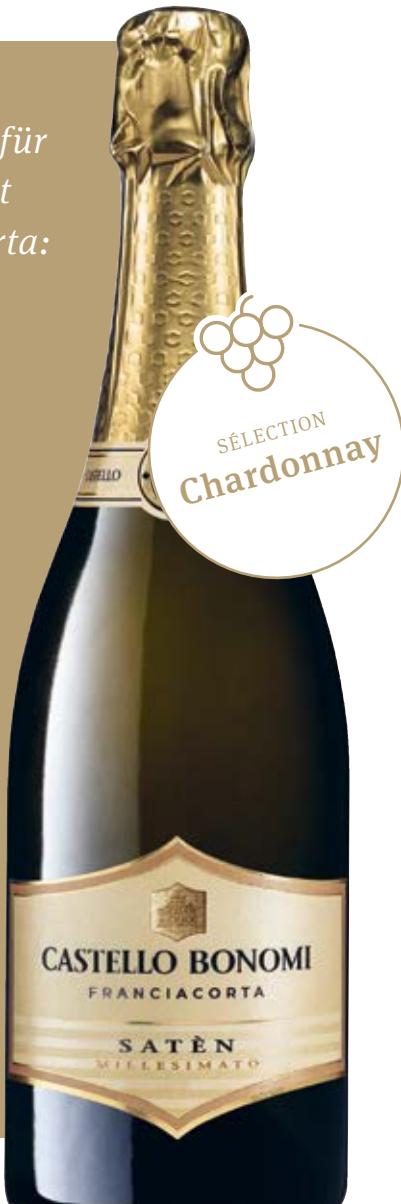
**Deutet schon im Bouquet viel Frische an** und duftet nach gelben Äpfeln, Pomelo, weissem Pfirsich, dahinter kommen frische Kräuter, etwas Toast und frische Teignoten vom Hefelager zur Geltung. **Knackig-frischer Gaumen mit zarter Perlage und edler Frucht.** Dazu feine Toastnoten, die für Schmelz und eine komplexe Aromatik sorgen. Auch kommen Steinobst, Grapefruit, Quitte und heller Tee zum Ausdruck, das ist richtig trinkfreudig und tiefgründig. Erfrischendes Finish mit feiner Cremigkeit. So muss ein Franciacorta schmecken! (mh)



Komplexer Franciacorta im Champagner-Stil.

## 2016 Dosage Zéro Millesimato Franciacorta DOCG

- ⌚ Gerstl 19/20
- ⌚ 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
- ⌚ Brut Nature
- ⌚ Ausbau der Grundweine in kleinen Eichenfässern für 8 Monate; Traditionelle Flaschengärung mit 50 Monate Hefelager in der Flasche.
- ⌚ Jetzt bis 2032
- ⌚ Art. 263534, 75 cl **CHF 32.40** statt 36.-



«Satèn» ist ein Dialektausdruck für «samtidig» und genau so schmeckt dieser hervorragende Franciacorta: elegant, weich und zugänglich.

Samtiger Chardonnay-Franciacorta mit toller Frische.

## 2020 Satèn Millesimato Bio

- ⌚ Gerstl 18+/20, James Suckling 95/100
- ⌚ 100% Chardonnay
- ⌚ Brut
- ⌚ Der Grundwein wurde zum Teil im Edelstahltank und zum Teil in Holzfässern vergoren; danach 50 Monate Hefelager auf der Flasche; Dosage 6g/l.
- ⌚ Jetzt bis 2030
- ⌚ Art. 264039, 75 cl **CHF 28.80** statt 32.-

Delikates Chardonnay-Bouquet nach Pomelo, gelbem Apfel und reifer Birne, dazu edle Briothenoten, Apfeltarte und gelbe Blüten. **Enorm feine Perlage am Gaumen, dazu knackige Säure und trinkfreudige Eleganz.** Auch im Mund zeigen sich fruchtige Aromen von Birne, Grapefruit, dazu etwas Toast und würzige Hefenoten, die für Schmelz und zusätzliche Komplexität sorgen. **Im Abgang knackig frisch, elegant und mit feinen Kräuternoten.** (mh)

Die Trauben für diesen komplexen und frischen Franciacorta stammen aus dem Top-Jahrgang 2016. **Deutet bereits im**

**Bouquet viel Tiefe an** und besitzt nebst edlen Zitrus- und Steinobstnoten auch mineralische Anklänge, würzige Toast-Noten und eine florale Frische. Dank der saftiger Struktur und tänzerischer Säure wirkt dieser Franciacorta wunderbar frisch. **Dazu sorgt eine wunderbare Balance aus Schmelz und komplexer Aromatik für viel Tiefe.** Klingt im langen Finale nobel aus, ist dabei zart mineralisch, würzig und elegant. Ein vorzüglicher Essensbegleiter **der auch Champagner-Fans begeistert!** (mh)

Rares Franciacorta-Meisterwerk,  
nur 250 Flaschen produziert!

## 2004 Riserva Lucrezia Etichetta Nera Franciacorta DOCG

- ⌚ Gerstl 20/20
- ⌚ 100% Pinot Noir
- ⌚ Extra Brut
- ⌚ Trauben aus den ältesten Parzellen auf knapp 300m ü. M.; Grundweine mit den natürlichen Hefen vergoren, Ausbau in gebrauchten Barriques, über 19 Jahre Hefelager; Dosage 2g/l.
- ⌚ Jetzt bis 2034
- ⌚ Art. 263373, 75cl **CHF 140.-**

Dieses rare **Franciacorta-Meisterwerk** stammt aus dem Top-Jahrgang 2004 und verbrachte über 19 Jahre (!) auf der Hefe. **Insgesamt wurden nur 250 Flaschen produziert!** Dank unserer langjährigen Zusammenarbeit mit Castello Bonomi können wir Ihnen **exklusiv in der Schweiz eine streng limitierte Anzahl Flaschen anbieten**. Umwerfend komplexes Bouquet nach Steinobst, gelben Pflaumen, getrockneten Blüten, Karamell, Apfeltafel, Vanille und Toast. Trotz dem enorm langen Hefelager wirkt alles noch **extrem frisch und lebendig**, mit einem floralen Touch unterlegt. **Am Gaumen druckvoll, intensiv und vielschichtig**. Zugleich aber auch belebend frisch, mit ausgeprägter Eleganz und grossartiger aromatischer Tiefe. Frucht und edle Brioche-Aromen vom langen Hefelager sind **in perfekter Balance**. Bleibt im Abgang sehr lange haften, zeigt dabei viel Frische und eine köstliche Würzigkeit vom Hefelager. **Das ist ein ganz grosser Franciacorta mit ehrwürdigem Charakter.** (mh)



Verführerische  
Franciacorta-Perle.

### Immagina Premium Cuvée Franciacorta DOCG

- ⌚ Gerstl 19/20
- ⌚ 90% Chardonnay,  
10% Pinot Noir
- ⌚ Brut
- ⌚ 30 monatige Flaschen-  
gärung; Dosage 8g/l.
- ⌚ Jetzt bis 2027
- ⌚ Art. 249289,  
75cl **CHF 22.90** statt 29.-

Der «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 begeisterner Komplexität. Mit seinem exklusiven Touch ist er auch der umschwärzte Star jeder gehobenen Party. (pt)

Animierender Rosé-  
Franciacorta mit Frische,  
Frucht und Charakter.

### 2021 Rosé Millesimato Bio

Franciacorta DOCG

- ⌚ Gerstl 18+/20,  
Wine Enthusiast 91/100
- ⌚ 100% Pinot Noir
- ⌚ Brut
- ⌚ Grundwein 7 Monate  
im Stahltank, 24 Monate  
auf der Hefe in der Flasche;  
Dosage 4g/l.
- ⌚ Jetzt bis 2030
- ⌚ Art. 265068,  
75cl **CHF 28.80** statt 32.-

Lädt mit seinem fruchtigen und floralen Bouquet richtig zum Verweilen ein. Die Aromen von Walderdbeeren und reifen Johannisbeeren, getrockneten Blüten, weissem Tee und frischem Toast vom Hefelager strahlen richtig aus dem Glas. **Saftig und elegant am Gaumen, die Perlage ist zart und sorgt für eine tolle Lebendigkeit**. Aromatisch im Gaumen mit etwas weniger Frucht, dafür kommen feine Hefenoten sowie florale Akzente schön zur Geltung und sorgen für eine herrlich frische Aromatik. Dank angepasster Dosage ist er sehr elegant, zugänglich und trinkanimierend. **Gute Länge im Abgang mit feinem Schmelz und herb-fruchtigem Touch.** (mh)



– Die Familie Rizzi –

# Nani Rizzi

*Höchstes Trinkvergnügen aus Valdobbiadene.*

**S**chon seit über 100 Jahren keltern die Rizzis eigenständige Weine. **Um die höchste Qualität permanent garantieren zu können, werden nur eigene Trauben verwendet.** 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.

**Höchstes Prosecco-Vergnügen.**

## Prosecco Superiore Valdobbiadene Superiore DOCG

☀ Gerstl 17/20  
 ☃ 100% Glera  
 ☐ Brut  
 ☐ Edelstahltank  
 ☐ Art. 240988, 75 cl **CHF 14.40** statt 17.50

Strohgelb mit silbrigen 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 Mineralität 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.** (pt)



**Ausgezeichneter Superiore-Prosecco für jede Gelegenheit.**

## Prosecco Superiore «Gran Cuvée Ergi»

☀ Gerstl 17/20  
 ☃ 90% Glera, 10% Perera  
 ☐ Extra Dry  
 ☐ Art. 263867,  
 75 cl **CHF 14.90** statt 17.50

*Die edle und trinkfreudige Stilistik von Nani Rizzi kommt dank toller Balance aus Frucht, Frische und angenehm integrierter Dosage schön zur Geltung. Ein genussvolles Superiore-Vergnügen für viele Gelegenheiten.*





# Alessandra Divella

*Unsere Schaumweinkönigin aus der Lombardei.*

– Alessandra Divella –

Alessandra Divella aus der Lombardei zählt zu den «Rising-Stars» der italienischen Schaumwein-Szene. Schon als 20-Jährige war ihre Wein-Begeisterung immens und sie probierte Weine aus aller Welt. Heute erzeugt sie im kleinen Ort Gussago (Lombardei) **handgemachte und gesuchte Schaumwein-Raritäten**.

Alessandra will die totale Freiheit bei der Herstellung und über alle Arbeitsschritte selber entscheiden. Das ist auch der Grund, weshalb sie ihre Schaumweine nicht als Franciacorta DOCG, sondern als Vino Spumante verkauft. Das tut der Qualität absolut keinen Abbruch, im Gegenteil: **Alessandras Schaumweine besitzen enorm viel Persönlichkeit, zeigen viel Terroir und sind qualitativ auf Augenhöhe mit grossen Champagnern.**

Auch bei der Vinifikation möchte die talentierte Jungwinzerin möglichst wenig intervenieren. Sie vergärt alle Grundweine mit den **natürlichen Hefen in gebrauchten Holzfässern und setzt keinen Schwefel und keine Dosage zu**. Die Schaumweine zeichnen sich dadurch mit einer puristischen Frische, viel Tiefgang und einer faszinierenden Komplexität aus.

Der einzige Wermutstropfen: Die Mengen sind enorm klein. **Nur gerade 10'000 Flaschen pro Jahr werden hier in reiner Handarbeit hergestellt.** Umso mehr freuen wir uns, dass wir in der Schweiz exklusiv mit Alessandra Divella zusammenarbeiten dürfen und sie unser umfangreiches Schaumwein-Sortiment mit ihren einzigartigen «Spumante» bereichert.

Ein eleganter Top-Spumante für das Burgunderglas.

## Ni Ni Dosaggio Zero Vino Spumante

- ❧ Gerstl 19/20, Lobenberg 96/100
- ❖ 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
- ⌚ Brut Nature
- ⌚ Traditionelle Flaschengärung. 42 Monate auf der Feinhefe, bevor er im September 2023 degorgiert wurde. Im Blend sind 25 Prozent Reserve-Weine.
- ⌚ Jetzt bis 2035
- ⌚ Art. 261772, 75cl **CHF 59.40** statt 66.–



*Diese sensationelle Cuvée aus je 50 % Chardonnay und Pinot Noir zeigt eindrucksvoll die Eleganz und Frische von Alessandras Schaumweinen auf.*



Charakter-Schaumwein und perfekter Essensbegleiter.

## Dady Dosaggio Zero

### Vino Spumante

- ⊗ Gerstl 19/20, Lobenberg 97+/100
- ⊗ 100% Chardonnay
- ⊕ Brut Nature
- ⊕ Ausbau der Grundweine in gebrauchten Barriques; traditionelle Flaschengärung mit 42 Monaten Hefelager; abgegoren im September 2023.
- ↗ Jetzt bis 2030
- ⌚ Art. 261773, 75 cl **CHF 66.–**

Dieser Top-Spumante ist im Vergleich zum «Blanc de Blancs Dosaggio Zero» **etwas kräftiger und eignet sich dadurch perfekt als Essensbegleiter**. Komplexe Aromatik von roten Äpfeln, getrockneten Blüten, Heu und Blütenhonig. Auch am Gaumen mit genialem Balanceakt aus Frucht (Aprikosen, Quitten), elegantem Brioche und mineralischen Nuancen, die an Kreide und nassen Stein erinnern. **Besitzt dazu enorm viel Frische, vibriert geradezu im Mund und die zarte Perlage hinterlässt ein elegantes Mundgefühl**. Im Abgang wunderbar lang, dazu mit puristischem Charakter und viel Spannung. (mh)



*Ein geradliniger und puristischer «Spumante» für Champagner-Fans.*

Super-Spumante für Liebhaberinnen und Liebhaber puristischer Schaumwein-Kunst.

## 2021 Blanc de Blancs

### Dosaggio Zero

### Vino Spumante

- ⊗ Gerstl 19/20, Lobenberg 97–98/100
- ⊗ 100% Chardonnay
- ⊕ Brut Nature
- ⊕ Mit den eigenen Hefen in gebrauchten Barriques vergoren und ausgebaut, traditionelle Flaschengärung mit 30 Monaten Hefelager; abgefüllt ohne Zugabe von Schwefel.
- ↗ Jetzt bis 2036
- ⌚ Art. 264319, 75 cl **CHF 39.60** statt 44.–

Braucht etwas Belüftung, um das komplexe Bouquet zu entfalten, alles wirkt sehr dezent und nobel. Die würzigen Brioche-Aromen vom 30-monatigen Hefelager verschmelzen dabei superb mit der Blanc de Blancs-typischen Apfeleromatik, dazu Amalfi-Zitrone, Pomelo und Williams Birne. **Dann wird's etwas «funky» mit mediterranen Kräutern, Salbei und Blütenhonig; zugleich zeigt sich eine geniale Frische**. Hat am Gaumen enorm viel Zug, das ist straff, kühlt und mineralisch mit hervorragender Struktur und viel Tiefe. Trotz der Kraft bleibt viel Raum für eine luftige Finesse, der vife Säure nervt sorgt für Spannung und lässt diesen **Super-Spumante** minutenlang nachklingen. Die Apfel-Aromatik kommt auch am Gaumen schön zur Geltung und wird von Kräutern, Quitte, Salz-Zitrone und frischem Brioche ergänzt. Krallt sich im langen Abgang regelrecht am Gaumen fest und macht umgehend Lust auf den nächsten Schluck. Kommt ganz ohne Dosage aus und besitzt dadurch immens viel Persönlichkeit. **Ein genialer «Spumante» für Champagner-Fans und Liebhaber puristischer Schaumwein-Kunst.** (mh)



Wie ein Chamäleon: Vielschichtig und einzigartig.

## Clo Clo Rosé

### Dosaggio Zero

### Vino Spumante

- ⊗ Gerstl 19/20, Lobenberg 97–98/100
- ⊗ 100% Pinot Noir
- ⊕ Brut Nature
- ⊕ Behutsam in einer kleinen, alten Korb presse von Hand gepresst. Nach dem Ausbau in gebrauchten Barriques folgt die traditionelle Flaschengärung. Der Wein blieb ganze 48 Monate auf der Feinhefe, abgefüllt ohne Dosage.
- ↗ Jetzt bis 2032
- ⌚ Art. 261771, 75 cl **CHF 59.40** statt 66.–

Der Clo Clo ist der «klassische» Rosé im Divella-Portfolio und **wie alle Weine von Alessandra zeigt auch dieser Spumante viel Tiegang und Charakter**.

Reife Quitten, Quittengelée, Steinobst, Orangen und Blutorangenabrieb mit der für Alessandras Weine typischen, unwiderstehlichen Würze. Nach ein paar Minuten kommen nasser Kalkstein, Lorbeer und Muskatnuss hinzu. **Am Gaumen mit viel Spannung und einer perfekten Balance aus köstlicher Fülle und puristischer Frische**. Auch aromatisch sehr komplex, Gelbe Äpfel und Birnen, Zitronensaft, Salbei, Orangenmarmelade, rote Johannisbeeren und süß-aromatische Walderdbeeren, am Ende bleiben Quitten und frisches Gesteinsmehl auf der Zunge. **Grosse Länge und viel Spannung im Finale.** (mh)

# Weingut Rings

– Die Brüder Steffen und Andi Rings –

Die «Champagner-Fans» aus der Pfalz.

Andi und Steffen sind grosse Champagner-Fans, ihre kalkhaltigen Terroirs eignen sich perfekt für die Herstellung komplexer Schaumweine nach französischem Vorbild. Dennoch besitzen ihre Schaumweine stets die Handschrift von Rings und ihren eigenen Terroirs.

Ein sensationeller *Blanc de Blancs* im Champagner-Stil. Dabei mit Pfälzer-Kalk-DNA und viel Terroir-Charakter.

Grossartiger, vielschichtiger, eigenständiger Top-Sekt.

## 2017 Blanc de Blancs Calcaire Sekt Bio

Gerstl 19+/20 100% Chardonnay Brut Nature  
Trauben aus der Lage Steinacker; Ausbau der Grundweine in gebrauchten Barriques; Hefelager 82 Monate; abgefüllt ohne Schwefel und Dosage.

Jetzt bis 2034  
Art. 265372, 75 cl **CHF 71.–** statt 79.–

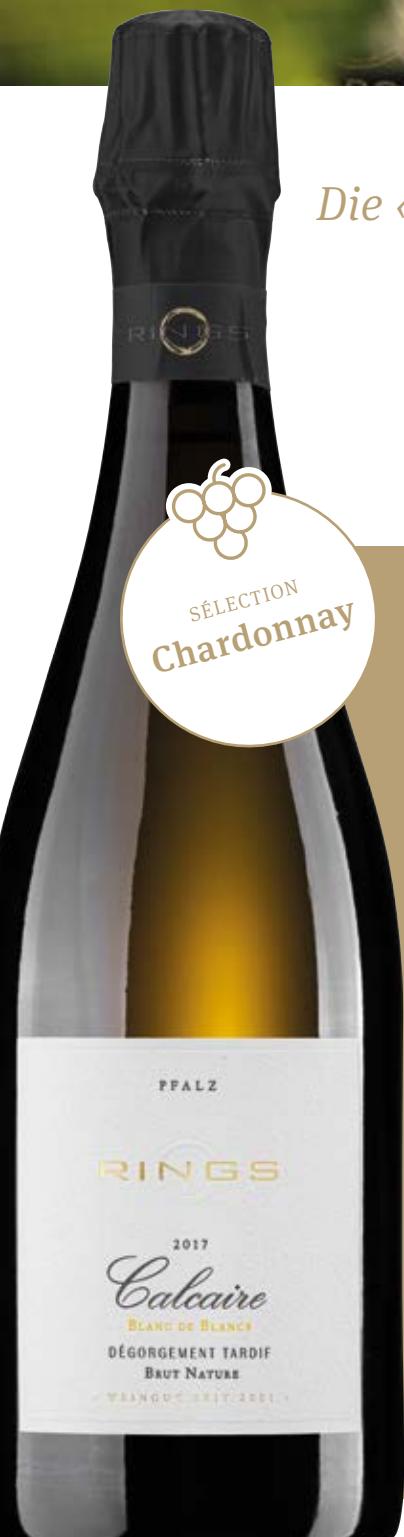
**Was für ein grossartiger und unglaublich vielschichtiger Sekt!** Doch das ist keine Champagner-Kopie, sondern ein eigenständiger Top-Sekt von Andi und Steffen Rings. Die Trauben aus der kalkhaltigen Lage «Steinacker» sind geradezu prädestiniert für grosse Schaumweine. **Die kreidige Aromatik steht in perfekter Balance mit der eleganten Struktur** und der würzigen Brioche-Aromatik. Auch die Perlage ist enorm delikat und sehr fein, **das hat zudem eine irre Kraft und schwebt dennoch geradezu federleicht und mit grosser Frische** über den Gaumen. Fabelhafte Länge im Abgang mit cremigem Extrakt, dabei mit phenolischem Grip und mit einer kreidigen Mineralität. (mh)

Grosser, komplexer Rings-Schaumwein.

## 2020 Blanc et Noirs Calcaire Sekt Bio

Gerstl 19/20, James Suckling 96/100  
85% Pinot Noir, 15% Chardonnay  
Brut Nature  
40 Monate Hefelager in der Flasche; ohne Dosage und ohne Schwefel degorgiert (März 2024).  
Jetzt bis 2034  
Art. 265371, 75 cl **CHF 32.50** statt 36.–

Ein genialer Schaumwein im Champagner-Stil, der Kraft und Struktur perfekt mit Frische und Eleganz verbindet.



# Schlossgut Diel

– Caroline Diel –

*Zweifellos einer der besten Sekt-Produzenten in Deutschland.*

Die Sekt-Herstellung hat bei Diel eine lange Tradition. Bereits seit vielen Jahren – lange vor dem «Sekt-Boom» in Deutschland – produzierte das Spitzen-Weingut an der Nahe hochwertige Schaumweine. **Caroline Diel hat in den letzten 10 Jahren enorm viel in die Schaumwein-Herstellung investiert:** Hochwertige Trauben aus Spitzen-Lagen, sorgfältige Vinifizierung und langes Hefelager sind die Grundlage für die gesuchten Top-Sekte. **Diese werden absolut verdient jedes Jahr von renommierten Weinkritikern mit Höchstnoten geadelt!**

**Komplexer Sekt mit genialer Riesling-Frische!**

## 2019 Riesling Réserve Sekt VDP.SEKT.PRESTIGE

- ❧ Gerstl 19+/20, James Suckling 94/100, Robert Parker 94+/100
- ❧ 100% Riesling
- ❧ Extra Brut
- ❧ Selektive Handlese; 42 Monate Hefelager.
- ❧ Jetzt bis 2032
- ❧ Art. 264293, 75 cl **CHF 28.80** statt 32.-

Dieser animierende Riesling-Sekt aus dem grossen 2019er-Jahrgang reift über 3 Jahre auf der Hefe, besitzt dadurch sehr viel Komplexität und Eleganz. Duftet vielschichtig nach Steinobst, Bratapfel, wilden Kräutern und würzigem Brioche, dazu etwas heller Teig, ein zarter Hauch Petrol und steinig-mineralische Anklänge. **Herrlich geradliniger, frischer Gaumen mit eleganter Perlage und vifer Säure. Die mineralische Struktur sorgt für Rückgrat und balanciert den zarten Fruchtschmelz perfekt aus.** Langes, frisches und salzig-herbes Finale. **Ein erstklassiger Sekt von Caroline Diel!** (mh)



**Sekt-Rarität mit Jahrgang 2013: facettenreich und sehr elegant.**

## 2013 Cuvée Mo Sekt

- ❧ Gerstl 19+/20, James Suckling 97/100, Robert Parker 95/100
- ❧ Pinot Noir, Weissburgunder
- ❧ Brut Nature
- ❧ Selektive Handlese; über 100 Monate Hefelager.
- ❧ Jetzt bis 2033
- ❧ Art. 264292, 75 cl **CHF 51.30** statt 57.-

**Dank rigoroser Selektion und über 8 Jahre Hefelager: Ein grandioser Jahrgangs-Sekt mit viel Tiefgang und grosser aromatischer Dimension.**



Der erste VDP.SEKT Prestige der gesamten Mosel.

### 2018 Saarburg Rausch Riesling Sekt Weingut Forstmeister Geltz Zilliken

- ❧ Gerstl 18+/20, James Suckling 96/100
- ❖ 100% Riesling
- ⌚ Brut Nature
- ⌚ 70 Monate auf der Hefe, abgefüllt ohne Dosage (Brut Nature).
- ⌚ Jetzt bis 2035
- ⌚ Art. 265318, 75 cl **CHF 40.50** statt 45.–

Dieser Riesling-Sekt ist der erste VDP.SEKT Prestige der gesamten Mosel. Ein wunderbares Bouquet, bei dem die edle Riesling-Frucht ganz dezent zum Vorschein kommt und sich mit Aromen von frischem Teig, Kräutern und Toast wunderbar zusammenfindet. **Sehr eleganter Gaumen mit gewaltiger Riesling-Frische**, dazu sorgen die feinen Brioche-Aromen für eine noble Cremigkeit, sehr harmonisch und saftig. Herbes Finale, richtig trocken und mit eindrücklicher Länge. **Ein frischer und komplexer Sekt, wie er in dieser einzigartigen Präzision nur an der Saar entstehen kann.** (mh)



Herausragender Schaumwein von Riesling-Meister Dönnhoff.

### 2018 Pinot Sekt Weingut Dönnhoff

- ❧ Gerstl 19/20
- ❖ 100% Pinot Noir
- ⌚ Brut
- ⌚ Trauben aus über 40-jährigen Reben; vergoren und ausgebaut in einem 60-jährigen Stückfass; traditionelle Flaschengärung mit 48 Monaten Hefelager.
- ⌚ Jetzt bis 2029
- ⌚ Art. 260024, 75 cl **CHF 36.–** statt 40.–

Zeigt bereits im Bouquet **viel Pinot-Charakter** und duftet nach gelben und roten Äpfeln, Quitten und Blüten, dazu noble Brioche- und Teigaromen vom langen Hefelager. **Dem warmen Jahrgang 2018 trotzt dieser geniale Sekt mit vifem Säurener, eleganter Perlage und finessenreicher Struktur**, wirkt einerseits leichtfüssig und frisch, anderseits sorgen Aromen von Brioche und Toast für ein cremiges, weiches Mundgefühl. Bleibt im Abgang schön lange haften, wirkt nobel und bekommt durch die feine Kräuternote einen leicht herben Touch. **Ein herausragender Schaumwein im Champagner-Stil**, doch mit der eigenen Handschrift von Riesling-Meister Dönnhoff. (mh)



Unkomplizierter Sekt mit Tiefgang, Frische und toller Balance.

### Sekt Blanc de Blancs Weingut Franz Keller

- ❧ Gerstl 17+/20
- ❖ 100% Chardonnay
- ⌚ Brut
- ⌚ Traditionelle Flaschengärung; Dosage 4 g/l.
- ⌚ Jetzt bis 2028
- ⌚ Art. 264131, 75 cl **CHF 21.–**

Dieser reinsortige Chardonnay-Sekt gefällt mit **Frische, feiner Fruchtigkeit und genialer Balance**. Im Bouquet sehr lebendig und animierend, die feine Frucht-Aromatik, die an Äpfel und Zitrus erinnert, wird von edlen Hefenoten und Kräutern begleitet. Sehr saftig und mit **grosser Harmonie** am Gaumen, die Perlage ist zart und sorgt zusammen mit der knackigen Zitrusfrucht für eine tolle Frische. Gute Länge im herben, saftig-frischen Finale. (mh)



Hochbewerteter Sekt im Champagner-Stil, vorzüglicher Essensbegleiter.

### 2017 Blanc de Noirs Sekt Weingut Battenfeld-Spanier

- ❧ Gerstl 18+/20, Vinous 94/100
- ❖ 100% Pinot Noir
- ⌚ Extra Brut
- ⌚ Traditionelle Flaschengärung mit 6 Jahren Hefelager, Dosage 2 g/l
- ⌚ Jetzt bis 2032
- ⌚ Art. 265482, 75 cl **CHF 28.80** statt 32.–

**Sehr nobler Pinot-Duft** nach gelben Pflaumen, kandierter Birne und Quitte, dazu Aromen von Brioche und Ingwer. **Besitzt auch am Gaumen alles, was einen grossen Schaumwein ausmacht: tolle Frische, schöne Cremigkeit und feine Perlage**, alles wird von aromatischer Tiefe und weniger Struktur begleitet. Das ist sehr edel und **hervorragend balanciert bis ins lange Finale**. Ein wunderbarer Sekt im Champagner-Stil und ein vorzüglicher Essensbegleiter. (mh)



Gesamtes Sortiment  
deutsche  
Sekte:  
[gerstl.ch/sekt](http://gerstl.ch/sekt)





- Patrick Adank -

# Familie Hansruedi Adank

*Die Schweizer Schaumweinspitze aus Graubünden.*

Vater Hansruedi Adank und Sohn Patrick pflegen eine **leidenschaftliche Verbindung mit dem Wein, der Natur und den Rebstöcken**. Ihr Denken und Handeln sind davon geprägt. Sie verstehen ihre Weine als regionale Botschafter, die aus dem Zusammenwirken von Klima, Boden und Familie entstehen. Alle arbeiten hier Hand in Hand, sind sich Antrieb und Rückhalt zugleich und verfolgen konsequent das gemeinsame Ziel, qualitativ hochstehende Weine zu produzieren. Zu den Herausforderungen der nächsten Jahre zählt der ökologische Weinbau. Die Adanks hören auf die Geschichten, die ihnen der Weinberg erzählt; sie wollen sie richtig deuten und daraus lernen. Ihre grosse Liebe zur Natur ist nicht nur im persönlichen Gespräch jederzeit spürbar, sondern ganz besonders in allen ihren Weinen.

**Die handgerüttelte Schweizer Schaumweinspitze.**

## Adank's Brut NV

- ❖ Gerstl 18+/20, Falstaff 95/100
- ❖ 100% Pinot Noir
- ❖ Brut
- ❖ Non Vintage (vor allem 2018); 2 Jahre Flaschenreifung auf der Hefe, degorgiert Ende 2021, 1,5 Gramm Dosage.
- ❖ Jetzt bis 2032
- ❖ Art. 252379, 75 cl **CHF 38.-**

Das ist die Spitze des Schweizer Schaumweins. **Im Duft ist man bereits in der Champagne**, viel Brioche und ein feiner Hefe-Ton, reife Agrumennoten. Am Gaumen viel reife Frucht, die Perlage ist schön integriert und trägt die Exotik. Ein Hauch Ananas, wiederum ein Touch Hefe, feine Nussnoten und Birne. Alles wirkt etwas vollmundiger als der straffe Vorgänger mit dem grösseren 17er-Jahrgangs-Anteil. (rm)



# Vadio Wines

– Eduarda Dias und Luís Patrão –

*Espumante aus Tradition und Passion.*

Das Winzerpaar Eduarda Dias und Luís Patrão bewirtschaftet im malerischen Bairrada nur gerade 4,5 ha Rebfläche. **Die Reben befinden sich in Küstennähe, wo das mediterrane Klima stark vom kühlenden Atlantik geprägt wird.** Obwohl ihr Fokus bei der Herstellung von Stillweinen liegt, keltern die beiden aus regionaler Tradition und persönlicher Passion für grosse Champagner auch **zwei äusserst charaktervolle Schaumweine. Ihr Erfolgsrezept?**

**Autochthone Rebsorten (Baga, Cercial und Bical), kühle Lagen mit Lehm- und Kalkböden und naturnahe Bewirtschaftung der Reben.** Bevor die Espumante degorgiert werden, liegen sie mindestens 2 Jahre auf der Hefe, um an Komplexität und Eleganz zu gewinnen. **Diese eigenständigen Schaumweine mit ihrer unverkennbaren Atlantik-Frische sollten Sie unbedingt probieren!**

Genialer Espumante mit starkem Charakter und grossem Spassfaktor.

## Espumante Perpetuum Bairrada DOC

- ❖ Gerstl 18+/20, Robert Parker 93/100
- ❖ Cuvée aus Baga, Bical und Cercial
- ❖ Brut
- ❖ Die Reserve-Weine reifen seit 2007 im Solera-Verfahren, Ausbau 24 Monate auf der Hefe.
- ❖ Jetzt bis 2030
- ❖ Art. 252669, 75cl **CHF 26.– statt 29.–**

**Dieser herrliche Schaumwein kommt mit einer grandiosen Frische daher** und besitzt dank den alten, bis zu 15-jährigen Grundweinen eine **tolle Komplexität**. Enorm frisches Bouquet nach Grapefruit, Limette und gelbem Apfel, dazu edles Brioche, Ciabatta-Teig, Lindenblüten und Salbei, alles unterlegt von einer edlen Reduktion. **Gradliniger Gaumen mit saftiger, zartcremiger Struktur, feiner Perlage und knackiger Säure, die für einen herrlichen Frische-Kick sorgt.** Mit einer tollen Balance aus Zitrusfrüchten, Kräutern und ganz feinen Toastnoten vom Hefelager. Im langen Abgang sorgen leicht erdige Nuancen und eine subtile Salzigkeit für viel Spannung. **Ein genialer Espumante mit starkem Charakter und grossem Spassfaktor.** (mh)



Perlender Rosé mit Frucht und Frische.

## 2022 Vadio Espumante Rosé Bairrada DOC

- ❖ Gerstl 18/20
- ❖ 100% Baga
- ❖ Brut
- ❖ Trauben von 30-jährigen Reben aus verschiedenen Parzellen mit Kalk- und Lehmböden; 18 Monate Hefelager.
- ❖ Jetzt bis 2028
- ❖ Art. 263964,
- 75cl **CHF 26.– statt 29.–**

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



# A-Nobis

Prickelnde Hochgenüsse aus dem Burgenland.



Schaumwein aus Österreich? Aber ja, denn der bekannte Norbert Szigeti zählt zum Kreis der allerbesten Schaumweinprofis: **Seit mehr als 30 Jahren vinifiziert er Schaumweine nach traditioneller Art auf höchstem Niveau.** Seinen vielen Kontakten in der Champagne verdankt er ein einzigartiges Fachwissen. Zusammen mit seiner Frau Birgit gründete er 2018 die Sektkellerei A-Nobis. Die Sekt von Norbert sorgen unter Liebhaberinnen und Liebhaber hochwertiger Schaumweine seit der ersten Stunde für Aufsehen. Die Frucht der jeweiligen Traubensorten steht unverkennbar im Vordergrund. Dabei wirken die Schaumweine kühl und finessenreich und **müssen sich vor edlen Champagnern keinesfalls verstecken.**

Silvanus, unser «Schaumwein des Jahres 2023».

## 2019 Silvanus Cuvée Grande Reserve Sekt

Gerstl 19/20  
60% Welschriesling, 40% Weissburgunder  
Extra Brut  
Grundweinausbau 6 Monate im Stahltank, danach Zweitgärung in Flasche, 30 Monate liegende Hefelagerung, Dosage 4 g/l.  
Jetzt bis 2027  
Art. 257863, 75 cl **CHF 22.90** statt 29.–

**Fein verwobenes Bouquet** nach Zitrus, Mandarinen und Grapefruit, mit delikaten floralen Aromen und reizvollen Hefekomponenten unterlegt. **Am Gaumen begeistert eine feine Mousse zum Auftakt.** Trockener, kraftvoller Körper, bestätigt in ausgeprägter Intensität die Aromatik. Die Säure zeigt sich von herrlicher Saftigkeit. Dadurch erhält der Wein eine knackige Zugkraft und ein erstklassiges Rückgrat. **Am langen Abgang fruchtbetont mit kühler, brillanter Mineralität.** (mu)

– Birgit und Norbert Szigeti –



Sieger 2023 beim renommierten SALON Österreich Wein.

## 2020 Muskat Ottone

Gerstl 18/20, Falstaff 92/100  
Muskat Ottone  
Brut  
Grundweinausbau Edelstahltank, Traditionelle Flaschen-gärung, mind. 12 Monate Hefelagerung, Dosage 11 g/l.  
Jetzt bis 2027  
Art. 262301,  
75 cl **CHF 22.50** statt 25.–

Herrliche Schaumwein-Spezialität voller Frucht und Frische.



Silbermedaille und 95/100 Punkte für diese Grande Cuvée!

## 2015 Grande Cuvée Blanc de Blancs Sekt

Gerstl 19+/20, Falstaff 95/100  
100% Chardonnay  
Extra Brut  
Grundweinausbau 7 Monate, zweite Gärung in der Flasche und 100 Monate Lagerung in der Flasche; keine Dosage  
Jetzt bis 2033  
Art. 263533,  
75 cl **CHF 67.50** statt 75.–

Ein ganz grosser und komplexer Schaumwein mit grandiosen 95-Falstaff-Punkten!



# 13 Jahren Hefelager.

## 2008 Agosarat Cava Guilera, DO Cava

Gerstl 19/20

Xarel-lo, Macabeu, Parellada

Brut Nature

160 Monate auf der Hefe in der Flasche. Abfüllung ohne Dosage.

Jetzt bis 2030

Art. 265949, 75 cl **CHF 54.–** statt 60.–

«Agosarat» ist Katalanisch und bedeutet so viel wie «gewagt». Das trifft auf die lange Hefelagerung zu, denn diese Top-Cuvée von Guilera reifte sagenhafte 13 Jahre (!) auf der Hefe, bevor sie degoriert wurde.

**Schon im Duft zeigt dieser Spitzen-Cava seine Grösse** und lädt mit komplexen Aromen von gelbem Apfel, reifer Grapefruit, Melone und Lindenblüten zum Verweilen ein. Durch das lange Hefelager kommen edle Aromen von Mandeln, Brotrinde und Toast dazu. **Fliest sehr geschmeidig über den Gaumen** und verbindet dabei Kraft mit Finesse, das lebendige Säurespiel und die zarte Perlage sorgen für eine wunderbare Frische. Die Frucht ist hier mehr im Hintergrund, viel mehr zeigen sich würzige Aromen, die sich perfekt in der edlen Struktur einbetten. Im Abgang sehr lang, zart cremig und vielschichtig. **Ein eigenständiger Top-Cava, der die Noblesse eines hochwertigen Champagners besitzt.** (mh)

## Gerstl Partner: Erleben Sie Weingenuss pur!

Folgende Partner führen das Gerstl Weinsortiment:

### Spreitenbach

Gerstl Wein&Shop  
Sandäckerstrasse 10  
8957 Spreitenbach  
Tel. 058 234 23 00  
gerstl.ch

### Sempach

Gerstl Wein&Shop  
Hildisriederstrasse 1  
6204 Sempach  
Tel. 041 460 08 30  
gerstl.ch

### Laufen

Grillcenter Bucher/Gabele  
Delsbergerstrasse 44  
4242 Laufen  
Tel. 061 761 61 39  
bucher-gabele.ch

### Hildisrieden

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

### Sissach

Muff Haushalt /  
Vitrum  
Hauptstrasse 78  
4450 Sissach  
Tel. 061 973 96 00  
muff-haushalt.ch

### Luzern

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

### Winterthur

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

### St.Gallen

Genuss-Shop Rheineck  
Haupstrasse 15  
9494 Rheineck  
Tel. 079 222 05 59  
genussshop-rheineck.ch

### Zug

Weber-Vonesch AG  
Wein und Getränke  
Industriestrasse 47  
6300 Zug  
Tel. 041 763 00 97  
www.getraenkezug.ch

**GERSTL**

WEINSELEKTIONEN

Gerstl Weinselektionen 8957 Spreitenbach Tel. 058 234 22 88 www.gerstl.ch

