GERSTL
WEINSELEKTIONEN

Champagne &Co.

Puristische Champagner-Trouvaillen aus dem Vallée de la Marne von

Franck Pascal.



«Zu viel von irgendetwas ist schlecht, aber zu viel Champagner ist genau richtig.»

(F. Scott Fitzgerald)







Liebe Kundinnen und Kunden

Der amerikanische Schriftsteller **F. Scott Fitzgerald,** der vor allem für sein Werk «Der grosse Gatsby» (1925) weltbekannt wurde, war offensichtlich ebenso **von edlem Champagner angetan wie wir.** Kein Wunder, denn dieses einzigartige Getränk bereitet nicht nur **in jeder Lebenslage puren Hochgenuss,** sondern animiert auch zum Philosophieren oder dazu, einfach mal die Seele baumeln zu lassen.

Damit auch Sie in den **inspirierenden Genuss von edlen Schaumweinen** kommen, haben wir auch dieses Jahr wieder eine **umfangreiche Selektion handgefertigter und exklusiver Cuvées von familiengeführten Boutique-Produzentinnen und -Produzenten aus der Champagne** zusammengestellt. Aber auch ausserhalb Frankreichs gibt es **betörende Schaumweine,** zum Beispiel **Franciacorta** (Lombardei/ITA), **Cava** (Katalonien/ESP) und **Sekt** (DEU). Am besten überzeugen Sie sich selbst von den Spitzenqualitäten – Sie werden so begeistert sein wie wir!

Im Fokus: Die rote Rebsorte Pinot Meunier, die für viele Spitzen-Winzerinnen und -Winzer der heimliche Star der Champagne ist. So auch für **Franck Pascal,** der im Vallée de la Marne **tiefgründige Champagner-Trouvaillen naturnah und mit Pinot Meunier als Hauptsorte** produziert. Spannende Einblicke in seine einzigartige Philosophie und Stilistik erhalten Sie in **unserem exklusiven Interview.**

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

Zum Wohl, santé, salute, salud!



Marcio Hamann
Champagner- und Schaumwein-Spezialist

Degustations-Notizen von folgenden Gerstl-Spezialisten: Marcio Hamann (mh), Roger Maurer (rm) und Pier Tognini (pt)

6 charaktervolle Winzer-Champagner zum Entdecken.



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

Art. 266521 6x75cl **CHF 269.–** (statt 360.–)

6 Rosé-Champagner für den festlichen Tisch.



Franck Pascal, Champagne AOC, Tolerance Rosé Extra Brut
Jeaunaux-Robin, Champagne AOC, Rosé Le Dessous de la Cabane – Brut
Pertois-Moriset, Champagne AOC Grand Cru, Rosé Blanc
Pierre Paillard, Champagne AOC Grand Cru Bouzy, Les Terres Roses
Vincent Couche, Champagne AOC, Rosé Désir
Beaumont des Crayères, Champagne AOC, Grande Rosé Brut

Art. 268920 6x75cl **CHF 279.–** (statt 364.–)

6 Spitzen-Schaumweine aus Europa ohne Dosage.



2015 Vincent Couche, Champagne AOC, Millésime
2011 Jeaunaux-Robin, Champagne AOC, Les Grands Nots – Extra Brut
2017 Castello Bonomi, Franciacorta DOCG, Cuvée 1564 Brut Nature Millesimato
2013 A Nobis - Norbert Szigeti, Grande Cuvée Rosé, extra Brut
2020 Sektgut Christmann & Kauffmann, Pinot Sekt Brut Nat., Königsbacher Heidböhl
2006 Cava Guilera, Cava DO, Agosarat Brut Nature

Art. 268995 6x75cl **CHF 329.–** (statt 428.50)

Für Kurzentschlossene

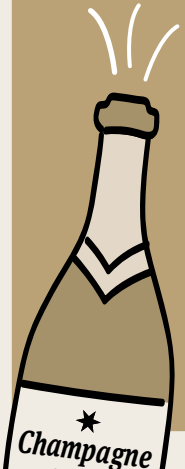
Freitag, 20. November 2026, 16 – 21 Uhr

«Champagner Zug»

Freuen Sie sich auf rund 40 Schaumweine zur Degustation.

Preis: *CHF 30.– (CHF 20.– werden bei einem Weineinkauf ab CHF 150.– angerechnet.)*
Ort: *Gerstl Wein&Shop, Industriestrasse 47, 6300 Zug*
Anmeldung: *Bitte via gerstl.ch/champagner*

Montag, 23. November 2026, 16 – 20 Uhr, Volkshaus Zürich



Unsere Champagner-Winzer kommen nach Zürich!

Weinliste und Anmeldung: gerstl.ch/deg-burg

Folgende Produzenten sind persönlich vor Ort: *Pertois-Moriset, 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 20.11. via gerstl.ch/deg-burg*

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.

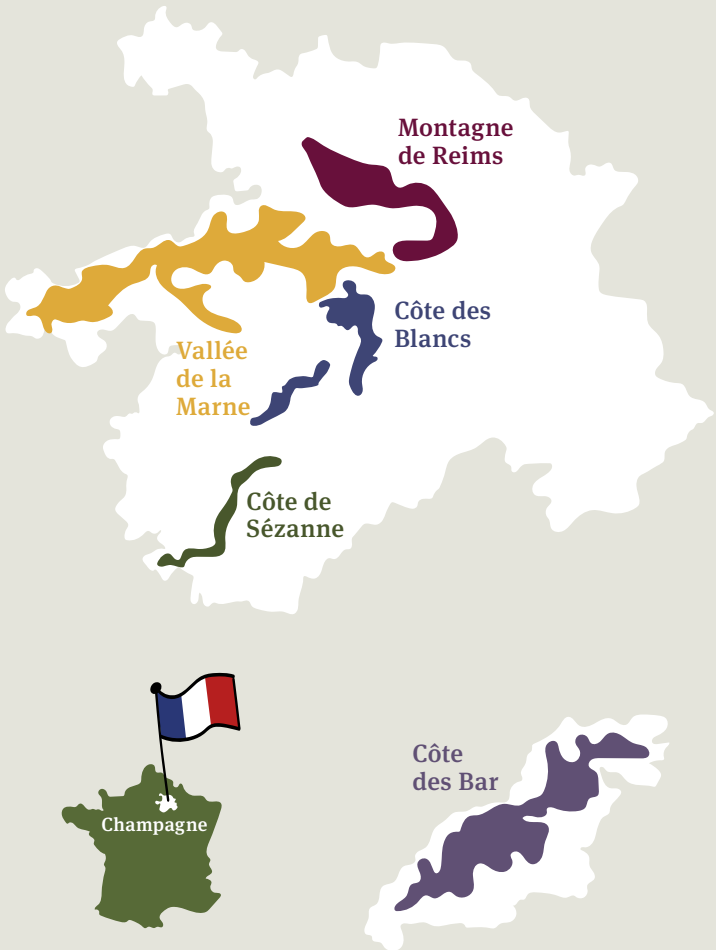
Cuvée: Assemblage aus verschiedenen Champagnersorten (ein Grossteil der Champagner).

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: (keine Zugabe ohne Zucker)	< 3 g/l
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 sind 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 sind 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

Pinot Meunier – der «heimliche» Star in der Champagne.

«Das Marne-Tal bietet eine unendliche Vielfalt an Ausdrucksformen des Pinot Meuniers. Für mich bedeutet Pinot Meunier Mineralität, Tiefe und Präzision.»



Franck Pascal, Winzer im Vallée de la Marne

Obwohl die Rebsorte Pinot Meunier rund ein Drittel der gesamten Rebfläche der Champagne ausmacht, werden nur wenige reinsortige Champagner daraus gekeltert. Und wenn das geschieht, ist ein **charaktervolles Schaumwein-Vergnügen garantiert.** Von vollmundig und fruchtig bis hin zu mineralisch und kräuterig-frisch: Die Rebsorte ist geradezu ein Chamäleon und besitzt dennoch **enorm viel Charakter.**

Besonders brilliert die frühreifende Rebsorte allerdings in der Cuvée. Dort bringt Pinot Meunier jeweils genau das mit, was Pinot Noir und Chardonnay fehlt. **Sie ist selbst bei den teuersten Spitzen-Cuvées renommierter Häuser ein wichtiger Bestandteil** und sorgt dort für die notwendige Harmonie. Besonders gut gedeiht Pinot Meunier auf den lehmhaltigen Kalkböden im nordwestlichen Teil der Champagne – dem Vallée de la Marne.

Für uns ist die Sorte somit der «heimliche» Star der Champagne, den Sie unbedingt entdecken sollten.

Pinot Meunier im Fokus

Name

Den Namen «Meunier» (frz. für «Müller») verdankt sie den Blättern, die an der Unterseite stark behaart sind, und den Triebspitzen, die wie mit Mehl bestäubt aussehen.

Anbau

Rund ein Drittel der Rebfläche in der Champagne ist mit Pinot Meunier bestockt. Die rote Rebsorte wird hauptsächlich in den Regionen «Vallée de la Marne» und «Montagne de Reims» angebaut. Die Rebsorte treibt spät aus und ist zugleich früh reif.

Ausbau

Pinot Meunier wird oftmals verschnitten und eher selten reinsortig ausgebaut.

Aroma

Die Sorte bringt Frucht und kräuterige Aromen sowie eine erfrischende Säure in die Cuvée.

Drei Meuniers, *drei Handschriften.*



Der Geradlinige:

Instinct Meunier
Jeaunaux-Robin

Art. 260665,
75 cl **CHF 67.50** statt 75.–



Der Stille:

Confiance Rouge (Coteaux Champenois)
Franck Pascal

Art. 266711,
75 cl **CHF 54.–** statt 60.–



Der Edle:

2016 Irizée Meunier
Régis Poissinet

Art. 263089, 75 cl **CHF 115.–**

Alle Pinot Meunier:

gerstl.ch/meunier



Franck Pascal

Winzer/innen:
Franck Pascal

Region:
Vallée de la Marne

Rebfläche:
7 Hektar

Traubensorten:
Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

Stilistik:
Puristisch & naturbelassen

Interview

– Franck Pascal –

Franck Pascal

Wir haben den renommierten und sympathischen Winzer Franck Pascal im Vallée de la Marne besucht.

Du bist im Vallée de la Marne zu Hause und arbeitest hauptsächlich mit Pinot Meunier. Was macht die Region, das Terroir und die Rebsorte für dich so besonders?
Wenn man über das Terroir der Champagne spricht, denkt man fast ausschliesslich an Kreide. Im Marne-Tal hingegen findet sich Kreide nur in sehr seltenen Fällen und an bestimmten Standorten – **und genau das macht das Marne-Tal so charakteristisch und einzigartig.** Die grosse Diversität der Böden führt zu einer Vielzahl von Ausdrucksformen in den Trauben und schlussendlich auch in den Weinen, die sich deutlich von den kalkhaltigen Terroirs der übrigen Champagne unterscheiden. Ich persönlich strebe danach, den Lehmanteil zu reduzieren, damit die Reben ihre Mineralien aus den Kieselsteinen gewinnen können. Im Marne-Tal gibt es also eine unendliche Vielfalt an Ausdrucksformen des Pinot Meunier. **Für mich bedeutet Pinot Meunier Mineralität, Tiefe und Präzision.**

Bitte beschreibe deine Champagner und deinen Stil in ein paar Worten.
Ich habe nie versucht, einen bestimmten Stil zu kreieren; mein Ziel ist es, im Umgang mit der Rebe und mit der naturnahen Weinherstellung das «Richtige» zu tun. Mit Feingefühl wähle ich den perfekten Reifegrad aus: jenen Moment, in dem Frucht, mineralische Frische, Spannung und Tannine aus den Schalen zusammenwirken und Emotionen wecken. **Generell würde ich unsere Champagner aber als stark terroirgeprägt beschreiben, mit wunderbarer Frische, Finesse und einer spannungsvollen Textur.** Diese Champagner lassen sensible Menschen nicht kalt. Sie berühren einen auf ganz besondere Weise.

Deine Champagner zeichnen sich alle durch eine lange Reifung auf der Hefe, eine niedrige Dosage sowie wenig bis gar keinen Schwefel aus. Ist das dein charakteristischer Stil, oder was steckt hinter dieser Vorgehensweise bzw. Entscheidung?
Es war schon immer mein Wunsch, nach meinen eigenen Vorstellungen zu handeln. Meine Frau und ich brachten 1998 unseren ersten Champagner ohne Dosage auf den Markt. Wir waren sehr überrascht von seinem schnellen Erfolg, gerade zu einer Zeit, als Brut- oder Demi-Sec-Champagner angesagt war. Also lernten wir, unsere Trauben zu verkosten und die richtige Balance zu finden, um dieses Ziel zu

erreichen. Und wir erkannten, dass umso weniger Dosage nötig ist, je genauer der Lesetermin gewählt wird. Dazu kommt die Biodynamie, die für uns sehr wichtig ist in Bezug auf die Lebewesen, Böden und die Trauben. **Ich sehe Biodiversität wie ein Orchester, in dem jedes Instrument seinen Beitrag zu einem Meisterwerk leistet.** Das Werk wäre nicht so schön, wenn einige Instrumente fehlten. Die lange Reifung auf der Hefe wiederum sorgt für zusätzliche Komplexität. Zudem beruhigt sie die Weine und verleiht ihnen Tiefgang und Eleganz. Schlussendlich ist dieser Stil also nicht mein eigener. Es ist der Stil eines lebendigen Weins, bei dem die Trauben sowie die Böden mit grösstem Respekt behandelt werden.

«Ich sehe Biodiversität wie ein Orchester, in dem jedes Instrument seinen Beitrag zu einem Meisterwerk leistet.»

Biodynamie ist ein gutes Stichwort: Du arbeitest schon seit vielen Jahren biodynamisch. Wann hast du damit begonnen, und warum hast du dich für diese Arbeitsweise im Weinberg entschieden?
Nach mehreren Jahren ökologischen Anbaus erholten sich meine Böden nicht. Ich spürte: Irgendetwas fehlte. In einem Gespräch mit anderen Weinliebhabern sagte mir ein Kollege aus Südfrankreich: **«Wenn dir deine Böden wichtig sind, schau dir mal an, was biodynamische Winzer machen.»** Ich besuchte einige von ihnen im Elsass, in der Schweiz und in Deutschland. Die Qualität der Böden, die strahlende Schönheit der Reben und die Qualität der Weine überzeugten mich. Ich war zu Beginn trotzdem skeptisch und tat es als «Scharlatanerie» ab. Ich beschloss dennoch, zwei Drittel meiner Weinberge nach biodynamischen Methoden zu bewirtschaften und die Ergebnisse zu beobachten. Ich konnte die Unterschiede zwischen den Anbaumethoden Jahr für Jahr feststellen. **Die Qualität, die mich am meisten überzeugte, war eindeutig die des biodynamischen Weinbaus.** Deshalb beschloss ich 2005, das letzte Drittel des Weinbergs auf biodynamischen Anbau umzustellen.

Kannst du uns etwas mehr über den biodynamischen Weinbau erzählen? Was findest du an dieser Methode besonders überzeugend?
Was mich an der Biodynamik überzeugt hat, lässt sich in wenigen Punkten zusammenfassen. Zunächst bemerkte ich innerhalb weniger Wochen eine dunklere Farbe in meinem Boden. Zuerst hielt ich es für Einbildung. Einige Monate später fragte mich ein Weinbautechniker: «Was haben Sie denn mit Ihrem Boden gemacht? Der ist ja so dunkel, man könnte meinen, Sie hätten zehn Tonnen Mist ausgebracht!» Ich erklärte ihm, dass ich lediglich 240 Gramm eines biodynamischen Präparats in 30 Litern Wasser dynamisiert hatte. Er glaubte mir nicht, aber genau das hatte ich getan. **Von da an schien der Boden zu leben, die Lehmschichten wurden strukturierter, und es stiegen Pilzaromen in die Luft.** Die Farbe des Laubs sowie die Form und der Geschmack der Trauben veränderten sich völlig. Verglichen mit biologisch und konventionell angebauten Trauben waren die biodynamischen Trauben viel fruchtiger, ausgewogener, raffinierter und eleganter, und der Geschmack blieb länger am Gaumen. Sie hatten etwas fast Elektrisierendes an sich, und das Fruchtfleisch war so fest, dass man es kauen musste, um alle Aromen freizusetzen. Im Vergleich spiegelten die Weine die Eigenschaften der Trauben wider… Ich bevorzugte eindeutig die biodynamischen Weine, daher wird der gesamte Weinberg seit 2005 zu 100 % biodynamisch bewirtschaftet.

Franck, ganz herzlichen Dank für dieses interessante Gespräch.



Puristischer Terroir-Champagner voller Spannung und Charakter.

Fluence Bio
Champagne AOC

- Gerstl 19/20
- 51% Pinot Meunier, 19% Pinot Noir, 30% Chardonnay
- Extra nature
- 45% aus dem Jahrgang 2018 und 55% aus dem Jahrgang 2020; 4 Jahre Hefelager; keine Dosage.
- Jetzt bis 2031
- Art. 268887, 75 cl **CHF 43.20** statt 48.–

Die Cuvée «Fluence» ist der geradlinigste Champagner im Franck-Pascal-Portfolio und begeistert mit Spannung, Noblesse und puristischem Terroir-Charakter. **Herrlicher Duft, bei dem Frische, zarte Frucht und edle Brioche-Aromen miteinander verschmelzen.** Pfirsich und gelbe Pflaumen finden dabei mit zitrischen Aromen, Sanddorn, Teig und Brioche zusammen. Voller Vitalität am Gaumen, das ist lebendig und aufgrund der zurückhaltenden, feinen Perlage **zugleich auch richtig elegant und nobel.** Die Balance aus hedonistischer Fülle und kristalliner Frische ist herrlich gelungen und zieht sich bis ins lange, herbe und kreidige Finish. **Ein perfekter Einstieg in die eigenständige Champagner-Welt von Franck Pascal.** (mh)



Ein exzellenter Blanc de Noir mit viel Charakter.

2017 Harmonie
Champagne AOC

- Gerstl 19/20, James Suckling 93/100
- 72% Pinot Noir, 28% Pinot Meunier
- Extra Brut
- 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, 75 cl **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)



Noble Champagner-Persönlichkeit mit viel Tiefgang und eleganter Handschrift.

2014 Quinte-Essence Bio
Champagne AOC

- Gerstl 19+/20
- 76% Pinot Meunier, 18% Pinot Noir, 11% Chardonnay
- Extra Brut
- Trauben aus kleinen Parzellen mit Kalk- und Lehmböden; 11 Jahre Hefelager; Dosage 2 g/l.
- Jetzt bis 2032
- Art. 268886, 75 cl **CHF 85.50** statt 95.–

Für die Cuvée «Quinte-Essence» verwendet Franck nur die besten Trauben aus älteren Parzellen. Dieser elegante, tiefgründige und fast schon «weinige» Champagner **brilliert besonders als Essensbegleiter.**
Enorm vielschichtiger Duft, der aus der Tiefe kommt: Bratapfel, Quitte, eingekochte Kräuter, weisse Schokolade und Toast; eine ganz zarte Oxidation sorgt für eine zusätzliche Dimension. Auch am Gaumen sehr komplex und dank feiner, moderater Perlage geradezu «weinig» im Charakter. Wirkt trotz seiner Dichte und kompakten Kraft niemals schwer, **sondern kommt nobel und voller Finesse daher.** Wieder feinste Apfel- und Pflaumennoten, die mit Kräutern und Brioche verschmelzen, dazu kommt eine kreidige Struktur, die dank der tiefen Dosage wunderbar zur Geltung kommt. Enorm langes, saftiges und erdig-mineralisches Finale. **Eine äusserst noble Champagner-Persönlichkeit mit viel Charakter, grosser Tiefe und der eleganten Handschrift von Winzer Franck Pascal.** (mh)

Das ist ein eigenständiger Top-Champagner und Blanc de Blancs wie aus dem Bilderbuch – bravo Franck! Auch die renommierte Weinkritikerin Audrey Frick (Jeb Dunnuck) ist begeistert: «This is my favorite of these wines from Franck Pascal.»

Luminance: Die geniale Blanc de Blancs-Première von Franck Pascal.

2019 Luminance Bio
Champagne AOC

- Gerstl 19+/20, Jeb Dunnuck 94+/100
- 100% Chardonnay
- Extra Brut
- Trauben aus 2 Parzellen mit Kalk- und Lehmböden; über 5 Jahre Hefelager.
- Jetzt bis 2032
- Art. 266712, 75 cl **CHF 63.–** statt 70.–

Was für eine geniale Première: Franck Pascal lanciert mit dem «Luminance» (= Leuchtkraft) seinen ersten Blanc de Blancs – und dies gleich aus dem Top-Jahr 2019! Der Jahrgang zählt mit der perfekten Balance aus Reife, Frische und Frucht zu den besten der letzten Jahre in der Champagne. Im Duft verspricht dieser reinsortige Chardonnay viel Tiefe, die Frucht erinnert an reife Zitrusfrüchte, Ananas und Orangenzeste, dazu sorgen würzige Brioche-Aromen und rauchige Nuancen für zusätzliche Tiefe und Spannung. **Wie alle Champagner von Franck Pascal besitzt auch dieser Chardonnay eine geniale Frische,** die hier in Form von frischen Kräutern und gelben Blüten zur Geltung kommt. **Im Mund finden Kraft und Eleganz wunderbar zusammen,** der Luminance zeigt viel Schmelz und tänzelt dennoch äusserst finessenreich und mit grosser Präzision über den Gaumen. Nebst gelber Frucht, kandierten Zitronen und Toast kommen auch hier wieder würzige Aromen zum Vorschein, alles wird von einer feinen Perlage perfekt gestützt. Herrlich trocken, saftig und zart-mineralisch im langen Finale. **Das ist ein eigenständiger Top-Champagner und Blanc de Blancs wie aus dem Bilderbuch – bravo Franck!** (mh)



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.–
- Art. 268885, 150 cl **CHF 103.50** statt 115.–

«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 hefiger 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 Säurespiel,** harmonischer Perlage sowie fein verwobenen Toastnoten und edler Fruchtaromatik. 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-Portolio. 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, Schwarztee 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)

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 Tiefgang 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 Orangenzesten, 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



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. Diese 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, streng limitiert!** (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 Edelstahltank und in gebrauchten Barriques; Dosage 2 g/l.
- Jetzt bis 2030
- Art. 255103, 75 cl **CHF 49.50** statt 55.–

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 buttrig. **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, zeigt 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)

100 % Pinot Meunier, 100 % Charakter: ein rarer Spitzen-Champagner für die grossen Gläser.



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 finessenreich und erfrischend.** Grossartige Länge mit einem Touch Salz-Caramel, zartem Brioche und deutlich mineralischer Note. (mh)

Pertois-Moriset

Winzer/innen:
Cécile und Vincent Bauchet

Region:
Côte des Blancs

Rebfläche:
35 Hektar

Traubensorten:
Chardonnay, Pinot Noir

Stilistik:
Klassisch & elegant



– Cécile und 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.**

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.



Auch in Grossflaschen

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.–
- Art. 263248, 300 cl **CHF 195.–**



Komplexe Einzellagen-Rarität von bestem Terroir.

2017 Les Hautes Mottes
Champagne AOC

- Gerstl 20/20
- 100% Chardonnay
- Extra Brut
- Trauben 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 2g/l.
- Jetzt bis 2035
- Art. 268770, 75 cl **CHF 90.–** statt 100.–

Diese **Champagner-Rarität stammt aus einer kleinen Einzellage** (auch «Lieux-dit» genannt) und wird mit dem Jahrgang 2017 erst zum dritten Mal separat abgefüllt. **Die Balance aller Komponenten ist schlichtweg grossartig:** das ist kreidig-mineralisch, präzise und unglaublich frisch. Dank dem langen Hefelager zugleich auch nobel, vollmundig und komplex. Herrlicher Duft nach gelben Äpfeln, Lindenblüten, reifer Grapefruit, dazu Brioche, Toast und Mandeln. **Superb auch am Gaumen,** denn hier trifft subtiler Schmelz auf kreidige Mineralität, noble Perlage und köstliche Aromatik. **Das ist Chardonnay-Vergnügen auf allerhöchstem Niveau.** Im Finale enorm lang, voller Spannung und mit der Oger-typischen Mineralität. **Auch im diesem Jahrgang ein absoluter 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, **CHF 81.–** statt 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 leichtfüssig,** 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)

Weltbekanntes Terroir und Spitzen-Jahrgang: ein absolutes Highlight im Pertois-Moriset-Portfolio!



Champager-Rarität aus Top-Jahrgang mit Tiefgang, Frische und kreidiger Mineralität.

2019 Oger
Champagne AOC

- Gerstl 19+/20
- 100% Chardonnay
- Extra Brut
- Trauben 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 2035
- Art. 268771, 75 cl **CHF 72.–** statt 80.–

Die Trauben für diesen «Millésime» **aus dem Top-Jahrgang 2019 stammen aus den besten Parzellen** des Grand-Cru-Dorfes «Oger». Hier entstehen tiefgründige Champagner voller **Kraft, Hedonismus, Frische und kreidiger Mineralität.**

Reife, Opulenz und Frische stehen hier in bester Balance, das duftet komplex nach gelben Äpfeln, Pfirsich, dazu Toast, Brioche, geröstete Mandeln, rauchige Nuancen und eine kreidige Mineralität. Trinkt sich perfekt strukturiert mit viel Frische, Schmelz und Noblesse, auch die Perlage ist superzart, alles wirkt sehr edel und unaufgeregt. **Die Kraft der Oger-Terroirs zeigt sich mit einem dichten, mineralischen Kern und wird von einer saftigen, fülligen Eleganz getragen.** Bleibt bis ins enorm lange Finale jedoch immer erfrischend, herrlich geradlinig und kreidig-mineralisch. **Ein grandioser Champagner aus einem Top-Jahrgang, der das weltbekannte Oger-Terroir perfekt zum Ausdruck bringt.** (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 2 g/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)



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 1,5 g/l
- Jetzt bis 2033
- Art. 265962, 75 cl **CHF 72.–** statt 80.–

Die Champagner aus Grand-Cru-Dorf «Cramant» **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 gezähmt 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)





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 3 g/l.
- Jetzt bis 2030
- Art. 263249, 75 cl **CHF 54.–** statt 60.–
- Art. 263250, 150 cl **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 Apfeltarte. **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 2,5 g/l.
- Jetzt bis 2029
- Art. 263252, 75 cl **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 Briochearomatik. **Gute Balance aus Kraft und Finesse am Gaumen,** präsentiert sich dank feiner Perlage und vifer 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)

Jeaunaux-Robin

Winzer/innen:
Clémence und
Cyril Jeaunaux

Region:
Côte des Blancs

Rebfläche:
10 Hektar

Traubensorten:
Chardonnay, Pinot Noir

Stilistik:
Geradlinig & mineralisch

Jeaunaux-Robin

– Clémence und Cyril Jeaunaux –

Boutique-Gut mit Wahnsinns-Champagner.

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, knorrigen 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.





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 zarthefigen, 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)

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 Edelstahltanks 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, 75 cl **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 Briochearomen 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)



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, 75 cl **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 selektioniert, 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, Orangenzesten, Zwetschgen und roten Äpfeln, dazu weisse Schokolade, Brioche und die Jeaunaux-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, Salzcaramel 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)



Genialer Rosé-Champagner voller Eleganz und Noblesse.

Rosé Le Dessous de la Cabane
Champagne AOC

- Gerstl 19/20
- 75% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir, 5% Chardonnay
- Brut
- Jetzt bis 2030
- Art. 263083, 75 cl **CHF 54.–** statt 60.–
- Art. 268788, 150 cl **CHF 112.50** statt 125.–

Der Rosé ist der einzige Brut-Champagner von Jeaunaux-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, floralen Noten und würzigen Aromen, die an Brotrinde 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 Jeaunaux-Robin-typisch elegant. **Ein genialer Rosé-Champagner, der besonders mit salzigen Gerichten perfekt harmoniert.** (mh)



Eigenständiger Terroir-Champagner, ein echtes Unikat.

Instinct Meunier Bio
Champagne AOC

- Gerstl 19+/20, James Suckling 93/100
- 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)



Puristischer Blanc de Blancs, muskulös und zugleich hochelegant.

Les Marnes Blanches Bio
Champagne AOC

- Gerstl 19+/20, Gault & Millau 94/100
- 100% Chardonnay
- Brut Nature
- Trauben 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. **Dieser puristische Chardonnay ist herrlich straff, mit viel Spannung und viel Mineralität ausgestattet.** Zu Beginn noch etwas verhalten im Duft, mit zunehmender Belüftung kommt aber eine herrliche Feuerstein-Aromatik zur Geltung. **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. **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.** (mh)

Sonder-formate

Ob zum Tête-à-Tête oder am festlichen Tisch: bei uns finden Sie für jede Gelegenheit das richtige Format.



L'Assemblage

Pertois Moriset
Champagne AOC

- Gerstl 18+/20
- 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
- Brut
- Jetzt bis 2029
- Art. 263247, 150 cl
  CHF 83.70 statt 93.–

Les Quatre Terroirs

Pertois Moriset
Champagne AOC

- Gerstl 19/20
- 100% Chardonnay
- Extra brut
- Jetzt bis 2029
- Art. 263250, 150 cl
  CHF 112.50 statt 125.–

Les Parcelles

Pierre Paillard
Champagne AOC Grand Cru Bouzy

- Gerstl 19/20, James Suckling 95/100, Jeb Dunnuck 94/100, Decanter 93/100
- 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
- Extra brut
- Jetzt bis 2031
- Art. 268774, 37.5 cl
  CHF 26.50 statt 29.50
  Art. 268773, 150 cl
  CHF 103.50 statt 115.–

Premier Temps

Jean Velut
Champagne AOC

- Gerstl 18/20
- 88% Chardonnay, 12% Pinot Noir
- Brut
- Jetzt bis 2029
- Art. 268780, 37.5 cl
  CHF 22.50 statt 25.–



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, Jeb Dunnuck 94/100, vvWine 93/100, Wine Enthusiast 94/100
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, 75 cl **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-Rariität.

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 Edelstahltank und 50% in gebrauchten Barriques; rund zwei Jahre Hefelager; abgefüllt ohne Schwefel und Dosage.
- Jetzt bis 2031
- Art. 265776,
  75 cl **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,
  75 cl **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 Elégance» 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?



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.



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)

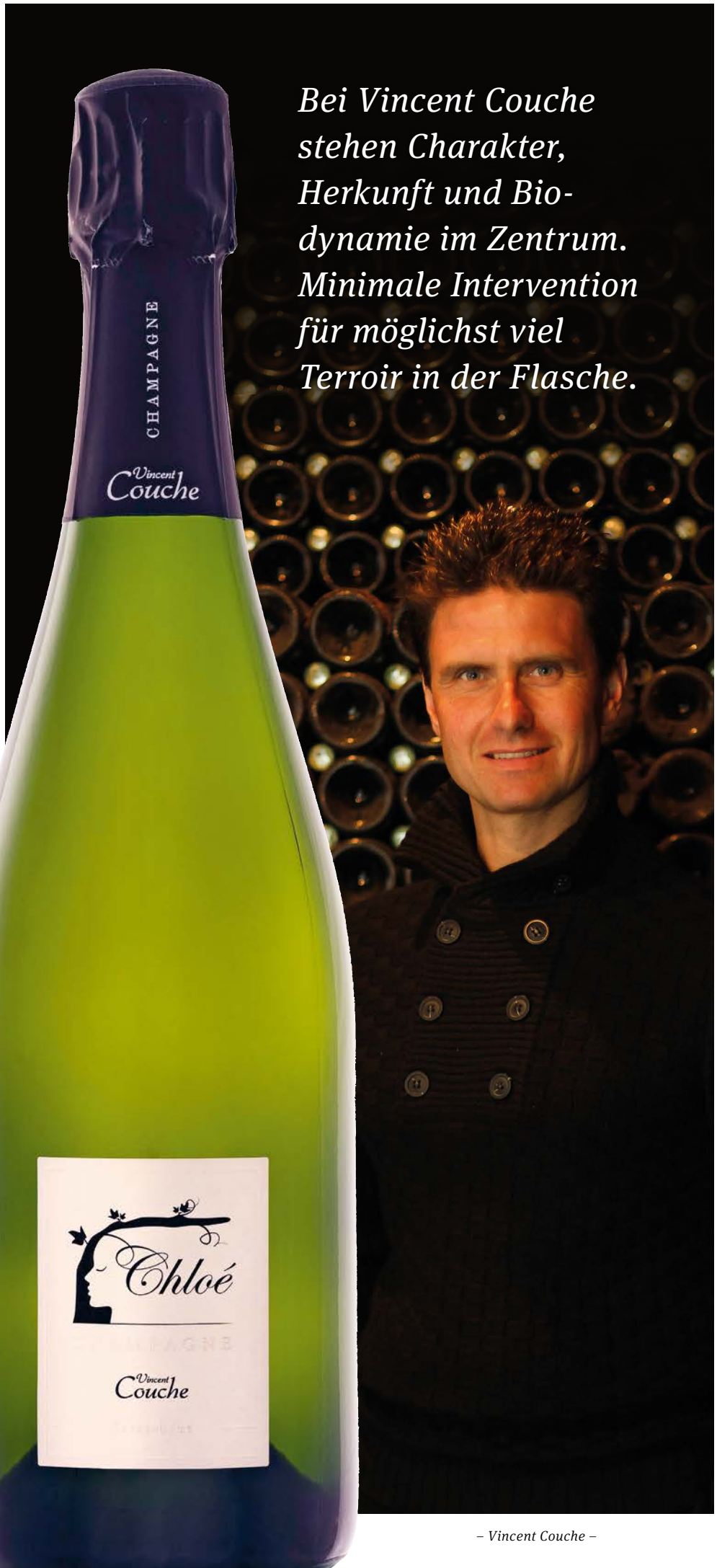
Köstlicher Verführungskünstler in Weiss voller betörender Raffinessen.

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)



– Vincent Couche –

Terroir & Charakter

Herrliche Cuvée aus Kraft, Finesse und Mineralität.

Chloé Bio
Champagne AOC

- Gerstl 19/20, Robert Parker 92/100, Gilbert & Gaillard 93/100, The Wine Front 96/100
- 66% Pinot Noir, 34% Chardonnay
- Brut Nature
- Grundweine aus der Jahrgängen 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 Quittennote, 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)



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 nebst 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 einfach immer und überall – pure Lebensfreude!

Pure «joie de vivre».

Premier Temps
Champagne AOC

- Gerstl 18/20
- 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir
- Brut
- Trauben aus über 40-jährigen Reben von verschiedenen Parzellen in Montgueux; 24 Monate Hefelager; Dosage 7 g/l.
- Jetzt bis 2029
- Art. 268779, 75 cl **CHF 40.50** statt 45.–
- Art. 268780, 37.5 cl **CHF 22.50** statt 25.–



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

L'Oubliée
Champagne AOC

- Gerstl 19+/20, Falstaff 96/100
- 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 Tiefgang 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 3 g/l.
- Jetzt bis 2030
- Art. 268786, 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 erfrischende Eleganz brillant vereint.

NEUER JAHRGANG

Hervorragender Millésime zum absoluten Genuss-Preis!

2016 Témoignage
Champagne AOC

- Gerstl 19/20
- 100% Chardonnay
- Extra nature
- Die Trauben stammen aus drei verschiedenen Parzellen; 9 Jahre Hefelager, keine Dosage.
- Jetzt bis 2033
- Art. 268787, 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 Winzer Benoit Velut.**
Mit dem Jahrgang 2016 wurde diese Cuvée erstmals ohne Dosage abgefüllt. Dank der perfekten Reife der Chardonnay-Trauben im Süden der Champagne und dem hedonistischen Schmelz, wirkt dieser Champagner aber niemals karg oder streng. Ganz im Gegenteil: **der «Témoignage» ist sehr nobel, erfrischend, bekömmlich und hervorragend balanciert.** Die delikate Chardonnay-Frucht harmoniert herrlich mit den Brioche-Aromen vom langen Hefelager, die Perlage ist fein und die vife Säure sorgt zudem für eine trinkfreudige Spannung. **Einmal mehr ein hervorragender Millésime mit über 8 Jahren Hefelager – einfach sensationell zu diesem Preis!** (mh)



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 Spitzenklasse 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 Degorgement 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 95/100
  Jeb Dunnuck 94/100
  Decanter 93/100
- 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
- Extra Brut
- 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 2031
- Art. 267900, 75 cl **CHF 49.50** statt 55.–
- Art. 268773, 150 cl **CHF 103.50** statt 115.–
- Art. 268774, 37.5 cl **CHF 26.50** statt 29.50

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)
- Extra Brut
- Grundweine in gebrauchten Barriques vergoren; anschliessend 36 Monate Hefelager.
- Jetzt bis 2031
- Art. 265150, 75 cl **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 finessenreicher Rosé-Champagner für besondere Momente. (mh)

Auch in Sonder-formaten



– Die Brüder Quentin und Antoine Paillard –



– *Antoine Paillard* –



Champagner-Unikat voller Hedonismus und kreidiger Mineralität.

2021 Les Mottelettes
Champagne AOC

- Gerstl 20/20, James Suckling 99/100
- 100% Chardonnay
- Extra Brut
- Von 1961 gepflanzten Reben aus Einzellage mit lehmhaltigen Kalkböden; Ausbau der Grundweine in gebrauchten Barriques, 48 Monate Hefelager; Dosage 3g/l
- Jetzt bis 2035
- Art. 268775, 75 cl **CHF 117.–** statt 130.–

Dieser reinsortige Chardonnay ist **ein absolutes Champagner-Unikat** und begeistert mit perfekter Balance aus Frische, hedonistischer Fülle und kreidiger Mineralität. Der Jahrgang 2021 besitzt besonders viel Frische und Tiefgang. **Sehr komplexer Duft bei dem Frucht, Würzigkeit und kreidige Nuancen perfekt miteinander verschmelzen.** Hervorragend strukturiert am Gaumen, hat viel Saftigkeit und Schmelz, ist dabei aber äusserst tiefgründig und komplex. Zeigt Frucht und Fülle, **wirkt dabei aber immer präzise und besitzt enorm viel Spannung.** Dazu kommt die typische Kalkstein-Mineralität, die dem Champagner eine zusätzliche Dimension verleiht. **Ein spektakulärer Terroir-Champagner mit gewaltigem Tiefgang.** (mh)

99/100 James Suckling: «Chevalier Montrachet with bubbles!»

Grandioser Blanc de Noirs aus Einzellage mit über 50-jährigen Reben.

2021 Les Maillerettes
Champagne AOC

- Gerstl 20/20, James Suckling 96/100
- 100% Pinot Noir
- Extra Brut
- Von 1970 gepflanzten Reben aus Einzellage mit Kalkböden; Ausbau der Grundweine in gebrauchten Barriques, 48 Monate Hefelager; Dosage 3g/l.
- Jetzt bis 2035
- Art. 268776, 75 cl **CHF 117.–** statt 130.–

Dieser tiefgründiger Champagner wird zu 100% aus Pinot Noir gekeltert. Die Trauben stammen aus der kleinen Einzellage «Les Maillerettes» **mit über 50-jährigen Reben, die tief in Kreideböden wurzeln. Begeistert bereits im Duft mit viel Tiefgang und Noblesse,** dabei kommt die delikate Pinot-Frucht in Form von Pflaumen, Erdbeeren und Quitte zur Geltung. Getrocknete Kräuter, Brioche, geröstete Mandeln und eine rauchige Mineralität sorgen zusätzlich für **ein Gänsehaut-Bouquet.** Auch am Gaumen mit grosser Präzision, viel Tiefgang und ungemein feiner Perlage. **Alles steht in perfekter Balance und bereitet grosses Schaumwein-Vergnügen.** Im Abgang enorm lang, kreidig und saftig-elegant. Wir freuen uns Ihnen diese Champagner-Rarität mit dem Jahrgang 2021 endlich wieder anbieten zu dürfen! (mh)

Hochbewertete

Champagner-Raritäten aus dem Jahrgang 2020.







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

2020 Taissy
Champagne AOC

- Gerstl 19+/20, Jeb Dunnuck 95+/100
- 100% Pinot Meunier
- Extra Brut
- Trauben 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 2g/l.
- Jetzt bis 2034
- Art. 265151, 75 cl **CHF 81.–** statt 90.–

Dieser geniale Pinot Meunier von über 60-jährigen Reben zeigt sich gegenüber dem «Ludes» (der zweite reinsortige 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)



Komplexer und mineralischer Gänsehaut-Champagner in Kleinstmengen.

2020 Verzenay
Champagne AOC

- Gerstl 20/20, James Suckling 95/100, Jeb Dunnuck 95/100
- 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 117.–** statt 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)



Astreiner Terroir-Champagner für Liebhaber puristischer Schaumweine.

2020 Ludes
Champagne AOC

- Gerstl 19+/20, James Suckling 94/100, Robert Parker 94/100, Jeb Dunnuck 95/100
- 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 117.–** statt 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)

Zum Fest, Apéros oder einfach so: unsere zeitlosen Champagner-Klassiker von renommierten Spitzen-Häusern.



Cuvée Rosé

Laurent-Perrier
Champagne AOC

- Wine Enthusiast 94/100
  Decanter 95/100
- Pinot Noir
- Brut
- Jetzt bis 2031
- Art. 268541,
  75 cl **CHF 85.–**

Special Cuvée Brut

Bollinger
Champagne AOC

- James Suckling 93/100
  Falstaff 94/100
  Gault & Millau 93/100
- Pinot Noir, Chardonnay,
  Pinot Meunier
- Brut
- Jetzt bis 2031
- Art. 266357,
  75 cl **CHF 59.–**

Collection 246

Louis Roederer
Champagne AOC

- Gerstl 18+/20
  James Suckling 93/100
  Falstaff 94/100
- 54% Chardonnay,
  35% Pinot Noir,
  11% Pinot Meunier
- Brut
- Jetzt bis 2032
- Art. 266788,
  75 cl **CHF 55.–**

2019 Fleur Blanche

Beaumont des Crayères
Champagne AOC

- Gerstl 18+/20
- Chardonnay
- Extra Brut
- Jetzt bis 2030
- Art. 263735,
  75 cl **CHF 46.80**
  statt 52.–

Premium-Champagner

Unsere Selektion ausgesuchter Champagner-Bijoux garantiert Hochgenuss für besondere Momente.



2015 Cristal
Louis Roederer
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.–**

Fleur de Miraval Rosé ER02
Miraval
Champagne AOC

- Robert Parker 93/100
  Wine Spectator 94/100
  Decanter 96/100
- 75% Chardonnay,
  25% Pinot Noir
- Brut
- Jetzt bis 2029
- Art. 256152,
  75 cl **CHF 345.–**

2012 La Grande Récolte
Pierre Paillard
Champagne AOC

- Gerstl 20/20
  Decanter 96/100
- 55% Pinot Noir,
  45% Chardonnay
- Extra Brut
- Jetzt bis 2037
- Art. 257778,
  75 cl **CHF 190.–**

Grand Siècle N27
Laurent-Perrier
Champagne AOC

- James Suckling 99/100
  Jeb Dunnuck 98/100
  Vinous 96/100
- 60% Chardonnay,
  40% Pinot Noir
- Brut
- Jetzt bis 2036
- Art. 268544,
  75 cl **CHF 199.–**



– 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 2029
- Art. 252174, 75 cl **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.

2016 Xarel·la Red Gran Reserva Bio
DO Cava

- Gerstl 17+/20
- 100% Xarel-lo
- Brut
- 60 Monate auf der Hefe in der Flasche; Dosage 8 g/l.
- Jetzt bis 2030
- Art. 268724,
  75 cl **CHF 21.60** statt 24.–

Einladendes, frisches Bouquet nach roten Äpfeln, Aprikosen, Lindenblüten, Toast und Teig. **Lebendiger Gaumen mit animierendem Säurespiel,** angenehmer Perlage und wunderbar eingebundener Dosage. Die blumigen und frischen Obstaromen findet man auch am Gaumen wieder, dazu kommen Aromen von Brioche und Walnüssen, sehr gute Komplexität. Endet mittellang, harmonisch und belebend. Ein sehr gelungener, **komplexer Cava und perfekter Begleiter zu Tapas.** (mh)

Frischer Charakter-Cava von Guilera.

2014 Xarel-la Green Gran Reserva
DO Cava

- Gerstl 18/20, Decanter 92/100
- Xarel-lo
- Brut Nature
- 80 Monate auf der Hefe in der Flasche.
- Jetzt bis 2030
- Art. 268725,
  75 cl **CHF 26.–** statt 29.–

Dieser Cava wird zu 100% aus der autochthonen Traubensorte Xarel-lo hergestellt. Er reifte über 80 Monate auf der Hefe und wurde anschliessend ohne Dosage abgefüllt. **Hier steckt enorm viel Charakter drin:** das ist fein, cremig-elegant und doch tiefgründig, erdig-mineralisch und herrlich frisch. Brilliert besonders als Essensbegleiter zu Tapas oder milden Currys – **unbedingt probieren!** (mh)

Edler und komplexer Spitzen-Cava mit über 13 Jahre Hefelager.

2008 Agosarat
DO Cava

- Gerstl 19/20
- Xarel-lo, Macabeo, Parellada
- Brut Nature
- 160 Monate auf der Hefe in der Flasche. Abfüllung ohne Dosage (Brut Nature).
- Jetzt bis 2031
- Art. 268726,
  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. **Fliesst 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)

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!**



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 0 g/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, Reineclaude 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)



Erfrischender Franciacorta mit eleganter Perlage für jede Gelegenheit.

2020 CruPerdu Millesimato
Franciacorta DOCG

- Gerstl 18+/20, James Suckling 91/100
- 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: 4 g/l.
- Jetzt bis 2031
- Art. 265830, 75 cl **CHF 23.40** statt 26.–

Herrlich frischer Duft nach Äpfeln, Aprikose und Pfirsich, dazu kommen edle Kräuter, Brioche und Toast zum Ausdruck, tolle Komplexität. **Knackig-frischer Gaumen mit zarter Perlage und edler Frucht.** Dazu feine Toastnoten die für Schmelz und eine komplexe Aromatik sorgen. Auch hier zeigen sich wieder fruchtige Akzente, die an Pomelo, Pfirsich und Birne erinnern, das ist richtig frisch und saftig. Zartcremig, erfrischend und angenehm herb im Finale. **So muss ein Franciacorta schmecken!** (mh)



Verführerische Franciacorta-Perle.

Immagina Premium Cuvée
Franciacorta DOCG

- Gerstl 19/20
- 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir
- Brut
- 30 monatige Flaschengärung; Dosage 8 g/l.
- Jetzt bis 2028
- Art. 249289, 75 cl **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 begeisternder Komplexität. Mit seinem exklusiven Touch ist er auch der umschwärmte Star jeder gehobenen Party. (pt)

«Satèn» ist ein Dialektausdruck für «samtig» oder «seidig». Dieser Schaumwein wird ausschliesslich aus weissen Trauben gekeltert und hat weniger Kohlensäure als die anderen Franciacorta.



Samtiger Franciacorta aus 100% Chardonnay mit viel Frische und Eleganz.

2021 Satèn Millesimato Bio
Franciacorta DOCG

- Gerstl 18+/20, James Suckling 91/100
- 100% Chardonnay
- Brut
- Der Grundwein wurde zum Teil im Edelstahltank und zum Teil in Holzfässern vergoren; danach 50 Monate Hefelager auf der Flasche; Dosage 6 g/l.
- Jetzt bis 2031
- Art. 268611, 75 cl **CHF 28.80** statt 32.–

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



Animierender Rosé-Franciacorta mit Frische, Frucht und Charakter.

2022 Rosé Millesimato Bio
Franciacorta DOCG

- Gerstl 18+/20
- 100% Pinot Noir
- Brut
- Grundwein 7 Monate im Stahltank, 24 Monate auf der Hefe in der Flasche; Dosage 4 g/l.
- Jetzt bis 2030
- Art. 268752, 75 cl **CHF 28.80** statt 32.–

Dieser herrlich frische Rosé-Schaumwein passt perfekt zu einem herzhaften Apéro oder bereitet einfach so tollen Trinkgenuss.Lädt mit seinem fruchtigen und floralen Bouquet richtig zum Verweilen ein. Die Aromen von Walderdbeeren und reifen Johannsibeeren, 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 dieser Rosé sehr elegant, zugänglich und trinkanimierend. **Gute Länge im Abgang mit feinem Schmelz und herb-fruchtigem Touch.** (mh)



Einer der besten Schaumweine von ganz Italien.

2011 Riserva Lucrezia Etichetta Nera
Franciacorta DOCG

- Gerstl 19+/20
- 100% Pinot Noir
- Extra Brut
- Die Trauben stammen aus dem ältesten Rebberg von Bonomi auf 275 m ü. M.; die Grundweine reifen 8 Monate in französischen Barriques, 120 Monate auf der Hefe in der Flasche. Dosage: 2 g/l.
- Jetzt bis 2032
- Art. 267351, 75 cl **CHF 76.50** statt 85.–

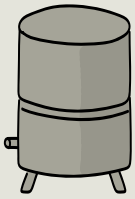
Traumhaftes Bouquet mit komplexer Aromatik nach gelbem Apfel, Pfirsich und Reineclaude, dahinter kommen edle Brioche-Aromen, Blütenhonig, dunkle Brotrinde und dezent rauchige Nuancen zum Vorschein, lädt regelrecht zum Schnüffeln ein. **Zartcremig und ungemein elegant am Gaumen,** aufgrund der straffen Säure und der tiefen Dosage aber enorm frisch und sehr trinkanimierend. Die Perlage ist wunderbar zart und sorgt so für eine luftige Finesse, dieser Parade-Franciacorta trinkt sich wie ein grosser Weisswein und wirkt unglaublich nobel. Auch im Mund zeigen sich saftige Steinobstnoten, dazu Rhabarber, würzige Toastnoten und kräuterige Nuancen. **Bleibt extrem lange am Gaumen haften und macht umgehend Lust auf den nächsten Schluck.** (mh)

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 Hefeautolyse 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!



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.

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

Ein eleganter Top-Spumante für das Burgunderglas.

Ni Nì 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. 267385, 75 cl **CHF 59.40** statt 66.–



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; degorgiert im September 2023.
- Jetzt bis 2030
- Art. 261773, 75 cl **CHF 59.40** statt 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 Liebhaber puristischer Schaumwein-Kunst.

2022 Blanc de Blancs Dosaggio Zero
Vino Spumante

- Gerstl 19/20 · 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 2032
- Art. 267383, 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 Apfelaromatik, 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, kühl und mineralisch mit hervorragender Struktur und viel Tiefe. Trotz der Kraft bleibt viel Raum für eine luftige Finesse, der vife Säurenerv sorgt für Spannung und lässt diesen **Super-Spumante** minutenlang nachklingen. Die Apfel-Aromatik kommt auch am Gaumen schön zur Geltung und wird von Kräuternoten, 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)





Grandioser «Rosé-Spumante» mit viel Tiefgang und Charakter.

Clo Clo Rosé Dosaggio Zero
Vino Spumante

- Gerstl 19/20
- 100% Pinot Noir
- Brut Nature
- Behutsam in einer kleinen, alten Korbpresse von Hand gepresst. Nach dem anschliessenden Ausbau in gebrauchten Barriques folgt die traditionelle Flaschengärung. Der Wein blieb ganze 48 Monate auf der Feinhefe, abgefüllt ohne Dosage.
- Jetzt bis 2032
- Art. 267384, 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 Tiefgang und Charakter.** Reife Quitten, Quittengelee, 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 süssaromatische Walderdbeeren, am Ende bleiben Quitten und frisches Gesteinsmehl auf der Zunge. **Grosse Länge und viel Spannung im Finale.** (mh)

Christmann & Kauffmann

Kompromisslose Terroir-Schaumweine von allerhöchster Qualität.

– Sophie Christmann, Steffen Christmann und Mathieu Kauffmann –

Das Sektgut aus Gimmeldingen wurde 2019 von Steffen Christmann und Mathieu Kauffmann gegründet. Was ursprünglich eine Idee unter guten Freunden war, wurde zuerst Vision und dann Wirklichkeit. Als ehemaliger «Chef de Cave» vom renommierten Champagnerhaus Bollinger **bringt Mathieu eine grosse Expertise bei der Herstellung von grossen Schaumweinen mit. Zugleich kennen Steffen und Sophie Christmann die Weinberge rund um Gimmeldingen wir ihre eigene Westentasche – eine perfekte Kombination!**

«Grosse Weine entstehen nur im Einklang mit der Natur». Mit dieser Überzeugung keltern Mathieu, Steffen und Sophie ihre herkunftsbezogenen Schaumweine. Die Rebberge werden biodynamisch im Einklang mit der Natur bewirtschaftet.

Cuvées und Lagen-Sekte
Es werden zwei verschiedene Linien produziert: Die «Les Cuvées» und die Lagensekte «Les Grands Terroirs».

- **Les Cuvées:** Mit der 100er-Serie werden die Riesling-Cuvées bezeichnet. Die 200er-Serie steht für eine Cuvée aus Burgundersorten.
- **Les Grands Terroirs:** Nur die hochwertigsten Trauben aus auserwählten Weinbergen mit steinigen Böden aus Kalk und Buntsandstein werden verwendet. Es entstehen tiefgründige Lagen-Sekte mit langer Hefelagerung mit grossem Terroir-Bezug.





Spitzen-Sekt mit perfekter Balance, Tiefgang und Terroir-Charakter.

2022 Cuvée No. 205 Sekt

- Gerstl 19/20
- Pinot Noir, Chardonnay
- Extra nature
- Jetzt bis 2032
- Art. 268031, 75 cl **CHF 35.–** statt 39.–

Auch die neuste Version der genialen Burgunder-Cuvée von Christmann & Kauffmann zeigt eindrucksvoll, wohin die Reise bei diesem **aussergewöhnlichen Sekt-Projekt** geht. Dank **bestem Traubengut** aus dem grossen Jahrgang 2022, über 2,5 Jahren Hefelager und der Abfüllung ohne Dosage besitzt dieser Schaumwein eine **perfekte Balance aus Frische, Charme und kernigem Grip.** Die Perlage ist fein und sorgt gemeinsam mit der umwerfend frischen Aromatik für viel Noblesse. Erinnert an einen edlen Winzer-Champagner, ohne dabei seine Pfälzer-DNA sowie die eigenständige Handschrift von Mathieu Kauffmann zu verlieren. **Einmal mehr ein erstklassiger Spitzen-Sekt mit Tiefe und Persönlichkeit.** (mh)

«The 2020 Biengarten is beautiful, balanced and elegant (...) It's excellent.»

Stephan Reinhardt (Robert Parker Wine Advocate)

Grossartig: Eine neue Dimension Riesling-Sekt!

2020 Gimmeldinger Biengarten Riesling Sekt

- Gerstl 19/20, James Suckling 95/100, Robert Parker 94/100
- 100% Riesling
- Extra nature
- Trauben von über 40-jährigen Reben aus der gleichnamigen Lage mit Kalkböden; Hefelager 46 Monate, keine Dosage.
- Jetzt bis 2035
- Art. 266138, 75 cl **CHF 53.10** statt 59.–

Der «Gimmeldinger Biengarten» ist einer der wichtigsten Weinberge im Sektgut. Die über 40-jährigen Riesling-Reben wurzeln hier in Kalkböden, was für **viel Tiefe und Eleganz** sorgt. Schon im Duft wird klar, wohin hier die Reise geht: weg von der klassischen und oft sehr fruchtigen Riesling-Aromatik **hin zum Terroir.** Duftet nach Kreide und nassem Stein, dahinter sorgen leicht oxidative Nuancen, die an Walnuss, Mandeln und Brioche erinnern, für eine **noble Komplexität.** Die Riesling-Aromatik schwingt nur ganz zart in Form von gelbem Apfel und weissen Blüten mit, **sensationelles Bouquet! Auch im Mund mit viel Grip, Mineralität und einer kernigen Struktur.** Weiterhin fruchtreduziert und viel mehr von Toast, Kalkstein und einem Hauch Salzmandeln geprägt. Besitzt **dank der vifen Säure und feinen Perlage eine geniale Frische** und lässt dabei alle Komponenten mit viel Noblesse zusammenfinden. Im langen Finale enorm salzig und animierend. **Eine neue Dimension Riesling-Sekt und noch ein Tick nobler als der Vorgänger, grossartig!** (mh)





Grossartiger Rosé-Sekt, wohl Deutschlands Nummer eins.

2021 Gimmeldinger Kapellenberg Spätburgunder Sekt

- Gerstl 19+/20, Decanter 95/100
- 100% Spätburgunder
- Extra nature
- Trauben aus der Einzellage «Kapellenberg»; Ausbau der Grundweine im Holzfass, 48 Monate Hefelager; keine Dosage.
- Jetzt bis 2035
- Art. 268034, 75 cl **CHF 58.50** statt 65.–

Der Rosé-Sekt aus der kalkhaltigen Einzellage «Kapellenberg» glänzt mit Eleganz und grosser Klarheit. Durch den Ausbau der Grundweine im Holz besitzt dieser Sekt **enorm viel Noblesse und Komplexität.** Genialer Duft nach roten Kirschen und Quitte, dazu Kräuter, leicht rauchige Nuancen und Toast, **nie kitschig fruchtig, stets edel und tiefgründig.** Am Gaumen herrscht Harmonie aus salziger Mineralität, Frische und Schmelz. Die zarte Phenolik sorgt zudem für kernigen Grip. Ganz zart treten erneut Nuancen roter Früchte hervor, ergänzt von Kräutern und feiner Hefe-Note. Enorm langer Ausklang, der nahezu ewig anhält und völlig in sich ruht. **Ein grossartiger Rosé-Sekt mit viel Tiefgang – für mich Deutschlands Nummer eins!** (mh)



– *Mathieu Kauffmann* –



Sensationelle Premiere, wie ein grosser Champagner.

2020 Gimmeldinger Meerspinne Chardonnay Sekt

- Gerstl 19+/20
- 100% Chardonnay
- Extra nature
- Trauben aus der GG-Lage «Meerspinne» mit Kalkböden; Ausbau der Grundweine im Holzfass, 54 Monate Hefelager; keine Dosage.
- Jetzt bis 2034
- Art. 268033, 75 cl **CHF 67.50** statt 75.–

Mit dem Jahrgang 2020 feiert dieser Spitzen-Sekt aus der GG-Einzellage «Meerspinne» seine Premiere – und was für eine! Ungemein komplexe, tiefe Nase mit edler Hefe-Note, gerösteten Mandeln, Walnuss, getrockneten Kräutern, einem Hauch Zitronenzeste und Schale vom Apfel. **Die feine Oxidation und klare Frische wirken genial. Enorme Tiefe am Gaumen mit ultrafeiner Perlage,** saftiger und zugleich kerniger Struktur, die sich wie ein Strich durch den Gaumen zieht. Die nussige Aromatik tritt klar zurück, im Vordergrund stehen salzige Mineralität und kreidige Struktur. **Hinzu kommt ein edler, äusserst zarter Schmelz, der diesem grossartigen Sekt noch mehr Eleganz verleiht.** Enorm langer, salziger, würziger Ausklang. **Ein sensationeller Premieren-Jahrgang, ganz im Stil eines grossen Chardonnay-Sekts aus der Champagne!** (mh)

Deutschland

Die Schaumwein-Herstellung in Deutschland hat eine lange Historie. Einige Familien wie z. B. die Krugs, Bollingers oder Mumms waren sogar massgeblich an der Entwicklung in der Champagne beteiligt.

An diese Tradition möchten die Sekt-Hersteller wieder anknüpfen und aus ihren hervorragenden Riesling- und Burgunder-Terroirs Spitzenprodukte erzeugen. Die Mitglieder des VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter) werden dabei vom Verband unterstützt, denn er hat nun ein eigenes Sekt-Statut mit strengen Qualitätsvorgaben ins Leben gerufen. Auch wir sind von Qualität und Vielfalt der deutschen Sekte begeistert und freuen uns, Ihnen ein umfangreiches Angebot dieser hervorragenden Schaumweine zu präsentieren.

Das VDP.SEKT.STATUT

	VDP.SEKT	VDP.SEKT.PRESTIGE®
Herstellung	Traditionelle Flaschengärung	
Hefelagerzeit	Mind. 15 Monate	Mind. 36 Monate
Nähere Bezeichnung	Ortsangabe (fakultativ)	Lagenangabe (fakultativ)
Jahrgang	Jahrgang (fakultativ) Bei Jahrgangssekt: mind. 24 Monate Lagerzeit	Jahrgangssekt: mind. 36 Monate Lagerzeit
Cuvées	Rebsorten- und Lagencuvées möglich	
Erzeugung	Trauben aus eigener Erzeugung	
Rebsorten	Regionale Festlegung pro Stufe	
Lese	Grundsätzlich Handlese	
Pressung	Ganztraubenpressung	
Sektprüfung	Anerkennungsprüfung durch regionale Fachkommission	Anerkennungsprüfung durch nationale Fachkommission



Marcio Hamann, Schaumwein-Experte bei Gerstl Weinselektionen:

«Dank akribischem Qualitätsbestreben entstehen in Deutschland grandiose Sekte mit viel Herkunftscharakter und Tiefgang. Es freut uns sehr, Ihnen eine Selektion der deutschen Schaumwein-Spitze anzubieten.»









Handgemachte Spitzen-

Herausragender Schaumwein von Riesling-Meister Dönnhoff.

2019 Pinot Sekt
Weingut Dönnhoff

- Gerstl 18+/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 2030
- Art. 262562,
  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. **Der Jahrgang 2019 ist besonders gut gelungen: dieser geniale Sekt besitzt eine elegante 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)

Perfekter, gehobener Apéro-Schaumwein von Diel.

Pinot de Diel Sekt
Schlossgut Diel

- Gerstl 18/20,
  James Suckling 92/100
- 85% Weissburgunder,
  15% Pinot Noir
- Brut
- 2023 Jahrgang Basis, Trauben aus etwas kühleren Lagen mit Nordost-Ausrichtung, die sich direkt gegenüber den GG-Lagen befinden; traditionelle Flaschengärung mit über 24 Monaten Hefelager, Dosage 3g/l.
- Jetzt bis 2030
- Art. 268044,
  75 cl **CHF 17.50** statt 19.50

Der «klassische» Burgunder-Sekt von Diel verbindet unkomplizierte Frische mit anspruchsvollem Genuss und ist ein perfekter, gehobener Apéro-Schaumwein. **Im Duft kommen die floralen und kräuterigen Aromen des Weissburgunders wunderbar zur Geltung. Dazu etwas Birne, gelber Apfel, heller Teig und ein Hauch Brioche.** Tolle Saftigkeit am Gaumen mit köstlicher Frucht und würziger Brioche-Aromatik. **Dazu sorgt die** feine Perlage **für einen edlen, weinigen Charakter. Im mittellangen Abgang wieder von einer würzigen Mineralität geprägt, die gleich wieder Lust auf den nächsten Schluck macht.** (mh)

Genialer Riesling-Sekt mit enorm viel Klasse.

2020 Prestige, Riesling Réserve Sekt
Schlossgut Diel

- Gerstl 19/20,
  Robert Parker 93/100
- 100% Riesling
- Extra Brut
- Aus verschiedenen Lagen mit hauptsächlich Schieferböden; Selektive Handlese, Ganztraubenpressung, klassische Flaschengärung, 55 Monate Hefelager, Dosage 3g/l.
- Jetzt bis 2032
- Art. 268056,
  75 cl **CHF 28.80** statt 32.–

Dieser **herausragende Riesling-Sekt** reift über vier Jahre auf der Hefe und besitzt **viel Tiefe und Charakter.** Schon im Duft kommt die köstliche Riesling-Frucht schön zur Geltung, die von feinen Kräuterdüften, nassem Schiefer und edlem Brioche begleitet wird. **Herrlicher Geradeauslauf am Gaumen** mit vifem Säurenerv und nobler Aromatik aus zarter Riesling-Frucht und Toast vom Hefelager. **Alles wirkt edel, zurückhaltend und «weinig», ganz im Stil der trockenen Rieslinge von Caroline Diel.** Sehr gute Länge im saftig-herb-würzigen Abgang. **Ein genialer Riesling-Sekt mit enorm viel Klasse.** (mh)

Gehört zu den besten Winzer-Sekten überhaupt – Chapeau!

2015 Grande Réserve Sekt
Weingut Jülg

- Gerstl 19+/20,
  Vinum 97/100, Falstaff 95/100
- 100% Chardonnay
- Extra Nature
- 100% Chardonnay; Ausbau Grundweine in gebrauchten Barriques; 116 Monate Hefelager; keine Dosage.
- Jetzt bis 2032
- Art. 268174,
  75 cl **CHF 55.80** statt 62.–

Dieser Top-Sekt reift sage und schreibe 116 Monate (!) auf der Hefe. Mit entsprechend viel Tiefgang lädt das Bouquet zum Verweilen ein. Das ist sensationell: **Reife, Frische und edle Brioche-Aromatik finden hier in perfekter Symbiose zusammen.** Das ist enorm komplex und erinnert im Duft an einen grossen, edel gereiften Chablis! Auch am Gaumen ein Gedicht, das ist herrlich strukturiert, elegant und auch ohne ein Gramm Dosage richtig saftig und köstlich trinkfreudig. Feine Fruchtaromatik, Brioche und würzige Aromen kommen im langen, noblen Finale wunderschön zum Ausdruck. **Gehört mit seiner Noblesse und seiner grossen Harmonie zu den besten Winzer-Sekten überhaupt – Chapeau, Johannes!** (mh)









Sekte aus Deutschland.

Der erste VDP.SEKT Prestige der gesamten Mosel.

2020 Grande Cuvée Sekt
Weingut Jülg

- Gerstl 18+/20
- 50% Pinot Noir, 50% Pinot Meunier
- Extra Nature
- Ausbau der Grundweine in gebrauchten Barriques; 52 Monate Hefelager; keine Dosage.
- Jetzt bis 2030
- Art. 268172, 75 cl **CHF 29.70** statt 33.–

Dieser Sekt wird ganz **nach dem Vorbild eines grossen Champagners vinifiziert und bringt entsprechend viel Tiefgang mit.** Quitte, Pflaume, etwas Toast, Brioche und rauchige Noten prägen den edlen Duft, **sehr fein und komplex. Sehr delikater, ruhiger Gaumen mit zarter Perlage und eleganter Struktur.** Nie laut, sondern zurückhaltend, elegant und sehr «weinig» im Stil. Alles wirkt wie aus einem Guss und trägt bis ins lange, würzige und elegante Finale. **Ein grandioser Sekt im Champagner-Stil.** (mh)

Vielseitiger Rosé-Sekt vom Kaiserstuhl.

Pinot Rosé Brut Sekt
Weingut Franz Keller

- Gerstl 17+/20, Jasper Morris 92/100
- 100% Pinot Noir
- Brut
- Jetzt bis 2030
- Art. 268376, 75 cl **CHF 20.20** statt 22.50

Dieser Rosé-Sekt wird zu 100% aus Pinot Noir gekeltert und **vereint Frische, Frucht und Schmelz mit bravour.** Feines Bouquet nach Kirschen und Erdbeeren, dazu florale Nuancen und ein Hauch Brioche. Am Gaumen lebendig und animierend, die Dosage ist sehr gut eingebunden und sorgt zusammen **mit der feinen Perlage für ein elegantes Mundgefühl.** Im Finale angenehm herb, feinfruchtig und mit einer wunderbaren Frische versehen. **Ein vielseitiger Rosé-Sekt,** der zum Apéro wie auch als Essensbegleiter brilliert. (mh)

Genialer Sekt mit noblem Charakter und gewaltiger Frische!

2016 Blanc de Blancs Prestige Sekt
Weingut Battenfeld-Spanier

- Gerstl 19/20
- 100% Chardonnay
- Extra Brut
- Champagner-Klone gepflanzt auf Kalkböden; Ausbau Grundweine in gebrauchten Tonneaux; 8 Jahren Hefelager, Dosage 3,6g/l.
- Jetzt bis 2033
- Art. 268401, 75 cl **CHF 46.80** statt 52.–

Der «Blanc de Blancs» reift über 8 Jahre auf der Hefe und vereint Reife und Frische gekonnt. **Im Duft wirkt er dennoch ungemein frisch** und erinnert an gelbe Äpfel, Pfirsich und einen Hauch Orangenblüten, dazu Kamille, kräuterige Nuancen, Brotrinde und etwas Brioche – **richtig edel und tiefgründig. Auch am Gaumen zeigt er viel Tiefe und eine feine Anmutung.** Die Balance aus Frische und edler Reife sorgt für **Komplexität und noblen Charakter.** Die moderate Dosage harmoniert perfekt mit dem zarten Schmelz und der feinen Perlage. Herrliche Frische im langen, saftigen und salzigen Abgang. **Ein absolut genialer Sekt mit viel Tiefe und gewaltiger Frische!** (mh)

Grosser, komplexer Rings-Schaumwein.

2021 Blanc et Noirs Calcaire Sekt
Weingut Rings

- Gerstl 19/20, Decanter 93/100
- 85% Pinot Noir, 15% Chardonnay
- Extra Nature
- Trauben von Kalkböden; spontan vergoren und als Grundwein ohne Schwefel im Tonneaux und Edelstahl ausgebaut, danach 40 Monate Hefelager in der Flasche; ohne Dosage und ohne Schwefel degorgiert (März 2024).
- Jetzt bis 2032
- Art. 268256, 75 cl **CHF 32.40** statt 36.–

Erinnert bereits im Duft an einen grossen Champagner und zeigt viel Tiefgang, dabei ist die Kombination aus Frische und Brioche absolut brillant. Duftet nach roten Äpfeln, Zitronenschale, Orangenblüten, Reineclaude, Toast und hellem Teig. **Besitzt auch am Gaumen alles, was ein grosser Schaumwein braucht: elegante Struktur, phenolischen Grip und ausgezeichnete Balance.** Zieht sich im Abgang sehr lange hin und endet auf Brioche und heller Mineralität. (mh)

Gesamtes Sortiment
deutsche Sekte:
gerstl.ch/sekt



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)

Erleben Sie Weingenuss pur!

Folgende Gerstl Wein&Shops und Gerstl-Partner führen unser 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

Zug
Gerstl Wein&Shop
Industriestrasse 47
6300 Zug
Tel. 041 763 00 97
www.gerstl.ch

Bern
Enoteca di Berna
Wasserwerkgasse 10
3011 Bern
Tel. 031 311 05 06
store.enotecadiberna.ch

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

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

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

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

GERSTL
WEINSELEKTIONEN

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