

CHAMPAGNERKARTE

„Brüder, kommt schnell, ich trinke Sterne!“

Dom Pierre Pérignon (um 1638-1715), frz. Benediktinermönch

Weine aus der Champagne wurden bis etwa 1650 als stille Weine getrunken. Das Schäumen des Weines galt ursprünglich als Makel, der durch das relativ kühle Klima der Champagne zustande kam. Der Benediktinermönch Dom Pérignon trug entscheidend zur Weinherstellung in der Champagne bei. Als Kellermeister der Abtei Saint-Pierre d'Hautvillers widmete er sich der Studie, Jahr für Jahr annähernd konstante Qualität zu gewährleisten. Dies erreichte er durch Verschnitt verschiedener Rebsorten – dem noch heute gängigen Konzept des Cuveés. Außerdem gelang es ihm zuverlässig, weißen Wein aus dunklen Trauben zu erzeugen und förderte den Wandel der Flaschenverschlüsse.

Ein weiterer wichtiger Name bei der Perfektionierung der Champagnerherstellung ist Frère Jean Oudart. Ein Grund warum er im Gegensatz zu Dom Pérignon unbekannt blieb, könnte an der Bekanntschaft zwischen Dom Pérignon und Claude Moët liegen. Kurz nach der französischen Revolution kaufte das Haus Moët die Abtei Hautvillers und deren Weinberge auf. 1930 erwarb das Haus Moët&Chandon die noch ungenutzte Marke Dom Pérignon vom Hause Mercier und brachte 1935 den fantastischen Prestige-Cuveé Dom Pérignon hervor.

**„Ich trinke Champagner, wenn ich glücklich und wenn ich traurig bin.
Manchmal trinke ich ihn, wenn ich alleine bin. Wenn ich Gesellschaft
habe, halte ich ihn für obligatorisch. Ich nippe an ihm, wenn ich nicht
hungrig bin und trinke ihn, wenn ich es bin.
Sonst rühre ich ihn nicht an – außer ich habe Durst.“**

Lily Bollinger, auf die Frage eines Journalisten wann Madame denn Champagner trinkt, 1940

CUVÉES - ohne Jahrgang

„Nach dem Sieg verdienst Du ihn, nach der Niederlage brauchst du ihn.“

Napoleon

80% aller Champagner werden aus Grundweinen verschiedener Jahrgänge zu Cuveés verschnitten und kommen ohne Jahrgangsangaben auf den Markt. Der Grundwein eines jahrgangslosen Champagners besteht zu rund 70% aus dem aktuellen Jahrgang; der Rest sind ältere Jahrgänge, die sogenannten Reserveweine. Diese Assemblage (Zusammenstellung) ist ein wichtiger Teil der Herstellung.

Vor dem Dégorgieren werden die Flaschen 21 Tage gerüttelt, damit sich die Hefe im Flaschenhals absetzen kann. Der Flaschenhals wird dann durch ein Eisbad geführt, so dass die Hefe als Pfropf gefriert. Beim Öffnen schießt nun der Eispfropf durch den Überdruck aus der Flasche. Bevor nun der Champagner in den endgültigen Flaschen verschlossen wird, muß der Flüssigkeitsverlust durch Auffüllen ausgeglichen werden. Hierbei wird die Dosage zugeführt – ein wohlgehütetes Geheimnis der Champagnerhäuser. In der Regel werden Süßweine und Zucker zugesetzt. Die Dosage prägt den Geschmack, vor allem die Richtungen (Zucker/Liter):

Der „Light Champagner“ **Ultra Brut** oder **Extra Brut** ohne jeglichen Zusatz von Zucker, **Brut**, sehr trocken (0 - 15 g/l), **Extra Dry**, trocken (12 - 20 g/l), **Sec**, leicht süß (17 - 35 g/l), **Demi -Sec**, süß (33 - 50 g/l), **Doux**, sehr süß (über 50 g/l).

Alfred Gratien Brut AOC

Rebsorten: Pinot Meunier, Chardonnay

Hellgoldene Farbe, mit feiner und lang anhaltender Perlung. Im Bouquet Zitrusfrüchte, Mango, Pfirsich und Aprikose. Herrliches Gleichgewicht von aromatischer Kraft und der Frische exotischer Früchte.

75 cl **125,-**

Bollinger Brut Special Cuveé

Rebsorte: 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier

Eine vollendete Ausgewogenheit zwischen Frische und Festigkeit. Kraftvoller Champagner der eine schöne Reife zeigt, aber trotzdem ungestüm in seinen Aromen.

75 cl **125,-**

Bruno Paillard Brut Premiere Cuveé

Rebsorte: 45% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 22% Pinot Meunier

Dieser runde, ausgewogene und frische Champagner mit feiner Perlage hat ein rassiges Bouquet. Im Übrigen ist Bruno Paillard der einzige Winzer, der auf allen seinen Cuvées das Datum des Degorgements (Enthefens) angibt

75 cl **105,-**

Charles Heidsieck Brut Decorée

Rebsorte: 65% Chardonnay Grands Crus de Chouilly und Avize, 35% Pinot Noir

Hellgoldene Robe, im Bouquet weiße Blüten. Ausgewogen und elegant am Gaumen.

75 cl **115,-**

<p>CL de la Chapelle Demi Sec Parade Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay Satter und tiefer Champagner, der elegante Noten von Brioche, Mandel und Karamell aufweist. Elegante Ausgewogenheit von Süße und Frische.</p>	<p>75 cl 95,-</p>
<p>Comte Audin de Dampierre Cuvée d'Ambassadeur Rebsorte: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir Feine, anhaltende Perlage; im Bouquet Noten der Pinot Noir Traube. Perfekt balanciert, abgerundet. Frischer Abgang. Wird in 42 französischen Botschaften weltweit serviert.</p>	<p>75 cl 125,-</p>
<p>Delamotte Brut Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier Goldene Farbe, Im Bouquet Aromen von Zitrusfrüchten und einem Hauch von Tulpen. Kräftiger Champagner, frisch, weich und abgerundet zugleich elegant und harmonisch.</p>	<p>75 cl 115,-</p>
<p>Deutz Brut Classic Rebsorte: 45% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 22% Pinot Meunier Ein komplexer Champagner von mittlerem Körper, reichen, reifen Aromen in der Nase, einer eleganten Weinigkeit mit feiner Textur am Gaumen und einem fruchtigem Abgang.</p>	<p>75 cl 125,-</p>
<p>De Sousa Cuvée Merveille Brut Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier Helles Gold, sehr feine Perlage, zeigt viele Aromen in der Nase: dunkle Brotrinde, Kaffeebohnen, Eiche, weiße Blüten, dahinter viel Frucht, am Gaumen satt, fast üppig, mineralisch, im langen Finish Aromen von Vanille, Hefe und einer ausgewogenen Dosage.</p>	<p>75 cl 135,-</p>
<p>Drappier Carte d'Or Rebsorte: 90% Pinot Noir, 6% Chardonnay, 4% Pinot Meunier Kräftiger Körper, feine Röstnoten, nussige Töne, gepaart mit einem weichen Schmelz.</p>	<p>75 cl 115,-</p>
<p>Drappier Brut Nature "Light Champagner" Rebsorte: 100% Pinot Noir, keine Dosage Rotgoldene Farbe mit kupfernem Schimmer, lebendige Perlage. Im Bouquet frisch gepresste schwarze Trauben, Aromen von Südfrüchten und roten Beeren. Voller Geschmack nach Pfirsichen und Würzkräutern. Im Abgang würzig, leicht und nachhaltig.</p>	<p>75 cl 115,-</p>
<p>Egly-Ouriet Brut Tradition Grand Cru Rebsorte: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay Goldene Farbe, äusserst feine Perlage, Im Bouquet feine Aromen, leicht rauchig, am Gaumen Aromen von feinen weißen Früchten und perfekt ausgewogener Zitrusnote.</p>	<p>75 cl 135,-</p>
<p>Gonet-Médeville Premier Cru Blanc de Noirs Rebsorte: 100% Pinot Noir Kräftige goldene Farbe, lebendige aber feine Perlage, Im Bouquet kompottartige Früchte wie weißer Pfirsich, Äpfel und Birnen, leichte Anklänge von Zitrusfrüchten, angenehme Mineralität. Sehr ausgeglichen, natürlich reifer Charakter, vollmundig.</p>	<p>75 cl 105,-</p>

Gosset Grande Réserve Brut	75 cl	135,-
Rebsorten: 46% Chardonnay, 39% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier Dunkel goldgelb, leichte kleine Perlen. Im Bouquet intensive, komplexe aromatische Noten, blumig und fruchtig (Kirsche und Brombeere). Am Gaumen zunächst getrocknete Feigen und glasierte Kirschen dann Aromen gerösteter Mandeln und Zwieback. Langer und kräftiger Abgang.		
Gratiot Delugny Cuveé Sélection Brut	75 cl	105,-
Rebsorte: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir Helle Farbe, lebendige Perlage. Aromen weißer Früchte, frisch und lebendig im Abgang.		
Heidsieck & Co. Monopole Red Top Sec	75 cl	95,-
Rebsorte: 70% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 10% Pinot Meunier Volle Frucht, typische Aromen von Blumen-, Orangen-, Birnen- und Zitrusdüften. Am Gaumen ausgeglichen und angenehm mild.		
Henriot Brut Souverain	75 cl	115,-
Rebsorte: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay Authentischer Champagner mit eigener Persönlichkeit. Ein nervöser Brut der durch komplexe Aromen besticht, geprägt vom Chardonnay Grands Cru.		
Laurent-Perrier Brut	75 cl	115,-
Rebsorte: 45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier Frische, elegante und ausgewogene Cuvée mit einer extrem feiner Perlage. Noten von Zitrus- und weißen Früchten, bemerkenswert langer Abgang.		
Laurent-Perrier Ultra Brut „Light Champagner“	75 cl	125,-
Rebsorte: Chardonnay und Pinot Noir von Premier Cru Lagen, keine Dosage Im Bouquet Aromen von Zitrusfrüchten und weißen Früchten und Geißblatt. Am Gaumen ist er von durchschlagender Wirkung und besticht durch feine, luftige, reine Eigenschaften, ganz ohne Strenge.		
Larmandier-Bernier Terre de Vertus, Zero Dosage „Light Champagner“	75 cl	125,-
Rebsorte: Chardonnay, keine Dosage Aromen von Zitrusfrüchten. Am Gaumen mineralisch, wieder Aromen von Zitrusfrüchten und Brioche.		
Lenoble Brut Intense	75 cl	115,-
Rebsorte: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Goldener Farbton, lebendige Perlage. Im Bouquet blumig und Aromen von weißen Früchten. Am Gaumen frisch und gut ausgeglichen.		
Mandois Cuvée Réserve Demi-Sec	75 cl	95,-
Rebsorte: 40% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir In dem Cuvée vereinen sich jeweils 2 aufeinander folgende Jahrgänge.		
Mumm Cordon Rouge	75 cl	105,-
Rebsorte: 45% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 12% Pinot Meunier Goldgelb, im Bouquet Aromen von Zitrone und Pampelmuse, feine Nuancen von weißem Pfirsich, Aprikose, leichte Noten von Vanille, Backobst und Honig, am Gaumen komplex, mit dominanter Note von frischen Früchten und leichtem Karamell, lebhaft, elegant und sehr gut strukturiert, im Abgang spritzig und bemerkenswert langlebig.		

<p>Mumm Demi Sec Rebsorte: 50% Pinot Meunier, 35% Pinot Noir, 15% Chardonnay Goldgelb, intensive, lebendige Perlage; im Bouquet reiche Fruchtaromen von reifen Pfirsichen, Birne und exotischer Früchte mit Noten von Vanille und Honig. Am Gaumen weich und ausbalanciert mit einer frischen Säure.</p>	75 cl	95,-
<p>Octave Haton Réserve Rebsorte: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay, Blassgoldene Robe, lebendige, feine Perlage. Im Bouquet Brioche sowie weiße Früchte. Am Gaumen kräftig, buttrig und fruchtig. Ein Champagner voller Ausgeglichenheit zwischen Reife und Frische.</p>	75 cl	105,-
<p>Paul Dethune Brut Grand Cru Rebsorte: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay Blassgoldene Robe mit feinen Perlschnüren, im Bouquet Aromen von Birnen und Zitrusfrüchten, Am Gaumen samtig mit Aromen weißer Früchte, im Abgang frisch.</p>	75 cl	115,-
<p>Philipponnat Réserve Royale Brut Rebsorte: 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier Die Royale Réserve ist eine herrliche, ausgeglichene Komposition: intensive Nuss, Zitronen- und Apfel-Aromen, ein voller Körper und ein lang anhaltendes, saftiges Finale</p>	75 cl	115,-
<p>Pol Roger Brut Réserve Rebsorte: 34% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier Blassgoldene Robe mit feinen Perlschnüren, Bouquet weißen Früchten, Hefe, Brotkruste. Im Geschmack reif, abgerundet, erfrischende Perlage. Mit langem Abgang.</p>	75 cl 150 cl	115,- 235,-
<p>Roederer Brut Premier Rebsorte: 56% Pinot Noir, 34% Chardonnay, 10% Pinot Meunier Dichte, goldene Farbe, extrem feine, langsam aufsteigende Bläschen. Ein intensives Bouquet von reifer Frucht, Apfel, Birne und Aromen von Brioche, floralen Noten sowie Butter, weißer Pfeffer. Am Gaumen frisch und lebhaft. Sehr ausgewogen.</p>	75 cl	125,-
<p>Ruinart R Brut Rebsorte: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay Leuchtendes hellgelb mit elegantem Perlenspiel. Bouquet von weißen Blüten und frischen Äpfeln. Im Geschmack ausgewogen, rund und mit großer Lebendigkeit und feiner Aromenpalette von Vanille und Haselnuss.</p>	75 cl	125,-
<p>Soutiran "Perle Noire" Brut Grand Cru Rebsorte: 100 % Pinot Noir, Blanc de Noirs Strahlendes Gold. Das intensive Bouquet zeigt Noten von Akazie, Röstaromen und eine Spur von Vanille. Frischer Auftakt im Gaumen bei lang anhaltendem, wenigem Abgang. Dieser Champagner hat eine beachtliche Persistence und verblüfft durch seine für einen Blanc de Noirs ungewöhnliche Frische.</p>	75 cl	135,-
<p>Soutiran cuvee Brut Grand Cru Rebsorte: 60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay Glänzendes Gold mit feiner Perlage. In dem gewinnenden Bouquet finden sich Aromen von Trauben und Birnenkompott. Gut strukturiert, voll und langanhaltend im Gaumen.</p>	75 cl	115,-

<p>Taittinger Brut Réserve</p> <p>Rebsorte: 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier</p> <p>Hell goldene Farbe, lebendige und feine Perlage. Der hohe Chardonnay Anteil ist bei den großen Champagnerhäusern sehr selten. Herber, aber ausgewogen und delikate mit einer schönen Aromenpalette. Überzeugt durch seine Frucht und Finesse.</p>	75 cl	105,-
<p>Tsarine Brut</p> <p>Rebsorte: 33% Pinot Noir, 34% Chardonnay und 33 % Pinot Meunier</p> <p>Hellgelbe bis grünliche Farbe, lebendige Perlage. Im Bouquet Lindenblüten und Zitronenmelisse begleitet von Quittenduft. Am Gaumen finden sich dieselben Zitrus-Noten, wieder, gemeinsam mit Aromen von weißem Pfirsich und Korinthen. Frisch und elegant im Abgang.</p>	75 cl	115,-
<p>Veuve Cliquot Brut Carte Jaune</p> <p>Rebsorte: 55 % Pinot Noir, 33 % Chardonnay und 12 % Pinot Meunier.</p> <p>Dieser Champagner mit einer schönen, strohgelb schimmernden Robe hat eine mächtige, fruchtige Nase mit Brioche-Noten. Im Mund entfalten sich komplexe und zarte Aromen, gekrönt von einer einmaligen Harmonie.</p>	75 cl	105,-
<p>Vilmart Grande Dame Reserve Brut</p> <p>Rebsorte: 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay</p> <p>Goldene Farbe, angenehme Intensität, schön ausgewogen, Aromen von Toast und Frucht.</p>	75 cl	115,-

BLANC DE BLANCS

Ein Champagner, der ausschließlich aus Chardonnay Trauben erzeugt wird. Diese verleihen dem Champagner eine gewisse delikate Frische, Rasse und Eleganz. Das Bouquet der Blanc de Blancs ist häufig blumig und erinnert an Veilchen oder Rosenblätter.

Obwohl Blanc de Blancs schon seit Jahrhunderten produziert werden, wird dem berühmten Haus Salon die Bezeichnung Blanc de Blancs zugeschrieben. Denn dieses Haus, damals unter der Leitung des Gründers Eugene-Aimé Salon, begeisterte in den 20er Jahren die Gäste des ebenfalls berühmten Nacht Clubs Maxim in Paris erstmals mit Champagnern dieser Bezeichnung.

Billecart Salmon Chardonnay aus zwei verschiedenen Jahrgängen von Grand Cru Lagen der Cote Blanc. Goldener Farbton, Im Bouquet Aromen von Mandeln und weißen Früchten, am Gaumen komplex und kräftig, sehr weinig, mit einem frischen und elegantem Abgang.	75 cl	125,-
Billecart Salmon 1998 Dieser Chardonnay wurde aus den allerbesten Trauben der Exzellentesten Parzellen der Cote Blanc gewonnen. Er hat eine goldgelbe Farbe und sein Bouquet ist voller Zitrusfrucht und mineralischen Noten. Am Gaumen zeigt er sehr lang anhaltende Aromen. Ein sehr eleganter Champagner, perfekt als Apéritif.	75 cl	225,-
Charles Heidsieck Grüngoldene Robe, feines Bouquet, am Gaumen fruchtig und raffiniert.	75 cl	125,-
Comte de Champagne Grand Cru Goldene Robe, mit feinsten Cremes und Mandelnoten, sowie frischen Noten nach Apfel, dennoch kraftvoller Körper. Markiert das Datum des Degorgements.	75 cl	135,-
De Sousa Cuvée Précieuse Brut Grand Cru Lebendige Perlage. Aromen von Toast, Haselnuß und Honig mit leichten Anklängen von kandierten Früchten. Ausbalanciert mit einem langen, frischen Finish.	75 cl	135,-
Drappier Signature Brut Leuchtend blass-goldene Robe, extrem feine Perlage; Im Bouquet vielschichtig und komplex, blumig und fruchtig; Am Gaumen Aromen von Vanille, Birne und Süßholz.	75 cl	125,-
Eric Lécuyer Cuvée de Réserve Goldene Robe, Im Bouquet Aromen weißer Früchte mit leichten Röstnoten, am Gaumen finden sich diese Aromen wieder.	75 cl	125,-

Jaques Selosse Brut Initial

Im Bouquet feine Gewürznoten, Aromen weißer Blüten, getrockneter und weißer Früchte. Am Gaumen reich, sehr dicht und trocken mit kraftvollen Aromen von exotischer Früchten, Blumen, Mineralien und Gewürznelken, noch verstärkt durch kräftige Säure. Schön eingebundene Holznoten. Wundervoll kräftiger Champagner

75 cl **225,-****Jaques Selosse Extra Brut Version Originale**

Tief goldgelbe Farbe, feine Perlage; im Bouquet kräftig mit Aromen getrockneter Früchte. Am Gaumen die gleiche Intensität, holzige Noten mit starken Toastaromen. Wunderbar langes Finale. Herrlich weiniger Champagner.

75 cl **245,-****Ruinart Brut**

Goldgelbe Farbe, lang anhaltende Perlage. Im Bouquet Aromen von reifen Zitrusfrüchten und Aromen von weißen Blüten und Pfirsich. Am Gaumen harmonisch und sehr rund. Noten von Nektarine und Mirabelle.

75 cl **135,-****Lenoble Grand Cru**

Goldene Farbe, sehr feine Perlage. Im Bouquet Aromen von blondem Tabak, Brotkruste, frische Champions. Am Gaumen mächtig und kompakt.

75 cl **125,-****R & L Legras Chardonnay Vieilles Vignes Grand Cru**

Blassgoldene mit feiner, lebendiger Perlage. Im Bouquet typische Aromen von Nüssen frischer Butter, weißer Blumen, Brioche. Am Gaumen Aromen reifer Zitrusfrüchte begleitet von den feinen prickelnden Bläschen. Lang nachklingender Abgang. 91/100 Parker Punkte

75 cl **115,-****Mandois Cuvée Blanc de Blancs Premier Cru 2000**

Der Blanc de Blancs - Premier Cru - Henri Mandois, wird nur aus der Chardonnay-Traube von den besten und renommiertesten Lagen der Côte des Blancs gewonnen. Dieser Champagner wird nur als Jahrgangschampagner von Spitzenjahrgängen hergestellt.

75 cl **125,-****Soutiran Brut Grand Cru**

Zartgoldene Farbe, feine und langanhaltende Perlage. Blumig und fruchtige Aromen dominieren den Bouquet. Frisch und harmonisch am Gaumen.

75 cl **135,-****Simon Selosse Cuvée Prestige Blanc de Blanc**

Schmelziger Champagner mit schön ausgewogenen Röstaromen. Mineralisch mit erfrischenden Noten von grünem Obst, Stachelbeere und Limette.

75 cl **135,-**

Weitere Blanc de Blancs finden Sie unter den Cuvées de Prestige

ROSÉ

„Champagner ist das einzige Getränk, das Frauen schöner macht, je mehr sie davon trinken.“ Madame Pompadour

Es war die berühmte Witwe, Veuve Cliquot, die 1777 erfolgreich rosafarbenen Champagner einführte. Bis 1850 war dieser hoch beliebt, danach ging es mit seiner Popularität bergab. Erst seit einigen Jahren erfreut er sich wieder wachsender Beliebtheit.

Die Herstellung der Rosé-Champagner ist etwas komplexer als jene der üblichen Champagner. Die verführerische Farbe darf auf zwei Arten erzeugt werden: entweder durch Mazeration, d.h. der nach dem Pressen zunächst weiße Wein wird einige Stunden mit den roten Beerenhäuten in Kontakt gebracht. Diese Methode nennt man Saignée. Oder nach dem Rosé-Mischverfahren, bei dem weißen Grundweinen (aus roten und weißen Trauben) ein Schuss stiller Rotwein aus der Champagne beigegeben wird. Dieses Verfahren ist ansonsten für Roséweine nicht gestattet.

Das auf diese zwei verschiedene Weisen erschaffene Rosa einzelner Häuser muss allerdings von Jahr zu Jahr farblich genau übereinstimmen.

Alfred Gratien Cuvée Paradis Brut Rosé Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Helles lachsfarbenes Kupfer, sehr feinperlig. Im Bouquet Aromen von Orangenschale, Trockenfrüchten und leichtes Arome von Lebkuchen. Am Gaumen gleichzeitig weinreich und seidig, von verlockender Fülle und Länge.	75 cl	185,-
Bauget Jouette Brut Rosé Rebsorte: Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir Lachsfarbenes Rosé, im Bouquet Noten von Himbeeren und Erdbeeren, am Gaumen vereinen sich diese Fruchtaromen finessenreich und harmonisch.	75 cl	125,-
Billecart Salmon Brut Rosé Rebsorte: Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir, zu Weißweinen ausgebaut und Rot ausgebautem Pinot Noir. Blass Rosé mit Goldschimmer, im Bouquet rote Johannisbeere, Himbeere und Brioche. Zunächst frisch, temperamentvoll und zugleich elegant. 94/100 Parker Punkte	75 cl	135,-
Billecart Salmon Brut Rosé Cuvée Elisabeth Salmon 1998 Rebsorte: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir aus Lagen von Mareuil sur Ay. Kupferner Rosé, anhaltende feine Perlschnüre. Im Bouquet zarte Aromen von Haselnüssen und leichtem Marzipan. Am Gaumen weiniger Charakter, harmonisch und delikat.	75 cl	235,-
Bruno Paillard Brut Rosé Rebsorte: 85% Pinot Noir, 15% Chardonnay Kupferfarbenes Rosa, lebhaft gleichmäßige Perlage. Bouquet von roten Früchten und leichten Zitrusaromen. Am Gaumen rote reife Früchte, frischer langer Abgang.	75 cl	115,-

<p>Cl. de la Chapelle Nuance Rebsorte: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Kupferfarbene Robe, im Bouquet feine Töne nach dunkler Kirsche, Johannisbeere und Erdbeere. Am Gaumen angenehm weich mit intensiven Aromen, ausgeglichener Abgang.</p>	75 cl	125,-
<p>Comte Audoin de Dampierre Brut Rosé Rebsorte: 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir Kupferfarbenes Rosa, feine Perlage, diskrete Nase, konzentriert aber ausgewogen. Am Gaumen feine Aromen von Kräutern. Ungewöhnliche Assemblage</p>	75 cl	135,-
<p>Deutz Brut Rosé Millésimé Rebsorte: 100% Pinot Noir, Saignée-Verfahren Roséchampagner aus dem Hause Deutz werden nur als Jahrgangschampagner produziert. Kräftiger Roséton, vitale Perlage. Im Bouquet Aromen von Erdbeeren. Am Gaumen frisch mit vollem Körper, im Abgang Noten von Gebäck.</p>	75 cl	135,-
<p>Drappier Rosé Val des Demoiselles Brut Rebsorte: 100% Pinot Noir, Saignée-Verfahren Kräftige Farbe, Im Bouquet zuerst Noten roter Früchte und Veilchenblüten. Am Gaumen kräftig entsprechend eine 100% Pinot Noirs, leichte Pfeffer und Zitrusnote.</p>	75 cl	115,-
<p>Eric Isselée Brut Rosé Rebsorte: 65% Cramant, 35% Pinot Noir Zartes Orangerosé, im Bouquet viele Aromen roter Beeren, vor allem Erdbeere und Himbeere. Ausgewogener und frischer Rosé</p>	75 cl	115,-
<p>Egly Ouriet Brut Rosé Rebsorte: 60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay Leuchtendes Lachsrosé, im Bouquet kündigung Aromen von Rosen und kleiner roter Beeren die Deliktheit des Weines an; am Gaumen mehr Aromen roter Früchte mit einer reichen fast buttrigen Note, im lang anhaltendem Abgang Noten von weißem Pfeffer.</p>	75 cl	145,-
<p>Gosset Grand Rosé Rebsorte: 56% Chardonnay, 35% Pinot Noir Grand Cru, Rotwein aus Bouzy und Ambonnay Zartes Lachsrosé, im Bouquet rote Beeren typisch für Pinot Noir, wenig. Am Gaumen rote Früchte mit leichten Gewürzaromen, frisch und lebendig, delikate im Abgang.</p>	75 cl	135,-
<p>Henriot Brut Rosé Rebsorte: 42% Chardonnay, 38% Pinot Noir, 20% Rotwein Zartes Rosé, elegant und leicht. Delikat in der Nase, am Gaumen ist besonders der Chardonnay zu bemerken.</p>	75 cl	135,-
<p>Jacques Selosse Rosé Brut Rebsorte: 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir Flamigofarbene Robe, im Bouquet extrem kraftvoll mit Aromen von Waldbeeren, Pomeranzen, Stachelbeeren. Den Gaumen füllt der Geschmack gerösteter Mandeln, von Kokosnuss und weißer Schokolade. Das kräftige Mousseux verschmilzt in der cremigen Textur mit köstlichem Nachhall.</p>	75 cl	225,-

<p>Joseph Perrier Cuvée Royale Rosé Rebsorte: 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay Kräftige roséfarbene Robe, Im Bouquet sehr fruchtige Noten, starke Kirsche und Himbeer-noten. Am Gaumen Aromen von gekochten Pflaumen und Zitrus. Frischer, langer Abgang.</p>	<p>75 cl 135,-</p>
<p>Lallier Premier Cru Rosé Rebsorte: 100% Pinot Noir Roséfarbes Pink, elegant und leicht. Delikat in der Nase, am Gaumen rote Früchte und einem Hauch wilder Erdbeeren.</p>	<p>75 cl 115,-</p>
<p>Laurent Perrier Brut Rosé Rebsorte: 100% Pinot Noir, ein sogenannter seltener Blanc de Noirs. Blanc de Noirs sind fülliger, aromatischer mit einem Hauch von Tanninen ohne die Fruchtigkeit der Chardonnay Traube. Lachsfarben, im Bouquet die typischen Pinot Noir Aromen von roten Früchten, Erdbeeren, roten und schwarzen Johannisbeere. Am Gaumen Sauerkirsche, sehr rund und weich. Weniger Charakter durch Maischgärung und reiner Pinot Noir.</p>	<p>75 cl 165,-</p>
<p>Lenoble Brut Rosé Rebsorte: 85% Chardonnay Grand Cru, 15% Pinot Noir Lachsfarbener Rosé, feine Perlen. Im Bouquet fruchtbetont, Aromen von Erdbeeren und Kirschen. Am Gaumen ebenfalls fruchtig.</p>	<p>75 cl 125,-</p>
<p>Louis Roederer Vintage Rosé 2006 Rebsorte: 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay, Sanfte, helle Lachsfarbe, intensive Frucht, bester Pinot-Noir, gleichzeitig beflügelt durch die Eleganz des Chardonnay. Die Farbe wird durch die traditionelle Mazeration mit der Schale der schwarzen Pinot-Noir-Reben erreicht.</p>	<p>75 cl 165,-</p>
<p>Mandois Rosé Brut Premier Cru Rebsorten: 60% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 10% Pinot Noir als Rotwein vergoren Kupfernes Rosa, im Bouquet Aromen von Früchten, Erdbeeren. Am Gaumen komplex und dauerhaft.</p>	<p>75 cl 105,-</p>
<p>Mumm Brut Rosé Rebsorte: 60% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier, 20% Chardonnay, Rosé mit Purpurschimmer, im Bouquet reife rote Früchte. Am Gaumen großzügig, kräftige Pinot Noir Note aber wohl balanciert.</p>	<p>75 cl 105,-</p>
<p>Pol Roger Rosé Vintage Rebsorte: 65% Pinot Noir, 35% Chardonnay Helles Lachsrosa, zartes Bouquet mit Noten von Blutorangen, Erdbeeren und kandierten Kirschen. Raffiniert und frisch mit einem langem belebendem Finale.</p>	<p>75 cl 165,-</p>
<p>Ruinart Brut Rosé Rebsorte: 41% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 23% Pinot Meunier als Rotwein vergoren Lachsrosa, feingliedrige Perlage. Bouquet von Rosenblättern, Stachelbeergelee und Orangenschale . Am Gaumen interessante Noten von rosa Grapefruit. Gut gegliederter feiner Champagner. Langer und kräftiger Abgang.</p>	<p>75 cl 135,-</p>

Soutiran Brut Rosé	75 cl	135,-
Rebsorte: 100% Pinot Noir		
Tief rosafarbene Robe, in der Nase Noten von leicht kandierte Himbeeren, Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen fruchtig, lebendig und leicht säuerlich.		
Taittinger Brut Prestige Rosé	75 cl	115,-
Rebsorte: 80% weiß vergorener Wein aus 60% Pinot Meunier, 40% Chardonnay und 20 % Rotwein aus Pinot Noir und Pinot Meunier		
Lebendiges Rosa, fast pink, feine, anhaltende Perlung. Im Bouquet Erdbeere, Himbeere, am Gaumen gute Balance zwischen Frucht, schmackhaftem Körper und frischer Eleganz, anhaltende Aromen roter Beeren, charmant und harmonisch.		
Tarlant Brut Rosé	75 cl	135,-
Rebsorte: 85% Chardonnay, 15% Pinot Noir		
Rosafarben, im Bouquet Aromen von Gewürzen, Maronen und Erdbeeren. Am Gaumen fruchtig (rote Früchte, Feigen und Pflaumen).		
Tsarine Brut Rosé	75 cl	125,-
Rebsorte: 40% Pinot Noir, 30% Chardonnay und 30 % Pinot Meunier		
Rosafarben mit Kupferreflexen, feine Perlage. Im Bouquet Aromen von Weizen und schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen Noten roter Früchte und leicht sahniges Aroma.		
Philipponat Rosé	75 cl	125,-
Rebsorten: Pinot Meunier, Spätburgunder, Chardonnay		
Lachsrosa, im Bouquet Aromen von Joannisbeeren und Rosen; feine Perlage, am Gaumen Fruchtnoten von Kirsche und Waldbeeren.		

JAHRGANGSCHAMPAGNER

Millésimés werden ausschließlich in exzellenten Jahren erzeugt. Ein Champagner mit Jahrgang ist stets aus Grundweinen höchster Qualität komponiert, die aus einem einzigen Jahr und von guten Lagen stammen, sowie langsam und mit größter Sorgfalt ausgebaut wurden. Er kann aus zwei oder drei Rebsorten, aber auch aus einer einzigen, z.B. Chardonnay hergestellt sein. Maximal 80% der Lese eines so designierten Jahrgangs darf zur Erstellung des Jahrgangs-Champagners genutzt werden, die verbleibenden 20% müssen als Reserveweine für die Standard-Cuvées der Häuser gelagert werden. Der Jahrgangschampagner muß mindestens drei und wird meistens bis zu acht Jahre gelagert. Diese Zeit braucht er zur Reife, da er keine Reserveweine enthält.

Alain Soutiran Millésimé Grand Cru „Collection Privée“ 1999 Limitierte Auflage Rebsorten: 50 % Pinot Noir und 50 % Chardonnay Helle Farbe, lebendige Perlage. Im Bouquet blumig mit fruchtigem Aroma von trockenen Früchten und eingemachten Aprikosen. Weinig im Geschmack, kräftig und elegant mit guter Länge. Es finden sich die eingemachten Früchte gemischt mit einer leichten, angenehmen Frische zum Abschluß.	75 cl	185,-
Billecart Salmon Cuvée Nicolas-François Billecart Brut 1998 Rebsorten: Chardonnay Grand Cru von klassifizierten Lagen der Cote Blanc und Pinot Noir von der Montagne de Reims Blassgoldener Farbton, langsam aufsteigende Perlschnüre. Im Bouquet Aromen weißer Blumen und leichte Briochenoten. Am Gaumen frisch, vielschichtig, sehr ausgewogen.	75 cl	225,-
Bollinger Grande Année 1997 Rebsorten: 65% Pinot Noir, 35% Chardonnay Diese Cuvée ist eines der Aushängeschilder des bekannten Hauses Bollinger. Schöne goldene Robe mit feinperliger Kohlensäure. Frisch und fruchtig mit zarter Würze. Die Struktur ist wenig und komplex, mit typischer Frische und Lebhaftigkeit.	75 cl	255,-
Bruno Paillard Brut Assemblage 1996 Rebsorten: 52% Chardonnay, 48% Pinot Noir von Grand und 1er Cru Lagen Glänzendes strohgelb, feine und delikate Perlage; im Bouquet leichte Aromen von Gewürzen, gefolgt von Brioche Noten, leichten Röstaromen und konfitüreartiger Früchte; am Gaumen zart und lebendig, die konfitüreartigen Früchte entwickeln sich im Abgang zu prickelnden Aromen exotischer Zitrusfrüchte.	75 cl	165,-
Deutz Brut Millésimé 1999 Rebsorten: 60 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, 10 % de Pinot Meunier. Intensives Parfüm nach weissen Blüten und Trockenfrüchten. Schöne Bestätigung der Aromatik im Mund. Weich, angenehm mit feiner, konstanter Perlage. Langer Abgang mit feiner Brioche-Note.	75 cl	185,-
Egly Ouriet Grand Cru Millésimé 1999 Rebsorten: 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay Silbrig schimmernde gelbe Robe, Im Bouquet präsen Aromen von Grapefruit, Pflaumen, reifen Birnen, Zimt und Nüssen. Am Gaumen mineralisch, kräftig und elegant, rund und füllig aber auch angenehm frisch. 84 Monate auf der Hefe gelagert.	75 cl	225,-

<p>Egly Ouriet V.P. Grand Cru Rebsorten: 70 % Pinot Noir, 30% Chardonnay VP steht für „vieillissement prolongé“ einer verlängerten Alterung. Der Wein wird 70 Monate auf der Hefe gelagert. Ohne Dosage. Hell goldene Robe, zarte Perlage. Aromen von Blüten, Blaubeeren und Noten von Nüssen und Aprikose. Am Gaumen mineralisch ausgewogen mit Aromen von Nüssen und Früchten.</p>	75 cl	225,-
<p>Egly Ouriet Blanc de Noirs Rebsorten: Pinot Noir, Pinot Meunier Goldorangefarbene Robe. Ausschließlich aus Grand Cru Lagen besticht er durch feinste Eleganz, tiefen, kräftigen Körper und eine perfekte Balance. Am Gaumen kräftig, voller Frucht, kräftig und intensiv.</p>	75 cl	245,-
<p>Jean-Noël Haton Vintage Extra Millésimé 2000 Rebsorten: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir Silbergrünliche Farbe mit feiner, lebhafter Perlage, Bouquet von hellen Früchten wie Pfirsich, Apfel, Birne und leichter Haselnuss. Am Gaumen Aromen von hellen Früchten mit lang anhaltender Frische.</p>	75 cl	135,-
<p>Moutard Père et Fils Cuvée 6 Cépages 2003 Rebsorten: Arbanne, Pinot Gris, Pinot Blanc, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Goldene Farbe mit feiner Perlage. Komplexes Bouquet mit Aromen von Honig, Zitrus- und Trockenfrüchten, am Gaumen cremig, delikater und ausgeglichener</p>	75 cl	135,-
<p>Mandois Premier Cru Brut Reserve 2001 Rebsorten: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay Ausschließlich Trauben aus drei verschiedenen Premier Cru Lagen kommen in diese Cuvée. Sehr geschmeidig mit betontem Körper.</p>	75 cl	135,-
<p>Paul Déthune Millésimé 2000 Rebsorten: 40% Pinot Noir, 60% Chardonnay Strohgelbe Farbe, feine, lebendige Perlage. In der Nase kräftig und komplex, Aromen von Feigen, Vanille, Aprikosen und leichten Holnoten. Am Gaumen leichte Zitrusnoten typisch für die Chardonnaytraube gepaart mit der Reife des pinot Noirs. Bedeutender Abgang.</p>	75 cl	135,-
<p>Pol Roger Vintage Millésimé 1999 Rebsorten: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay Heller Farbton mit feiner Perlage. Im Bouquet die Frische des Chardonnays und Reife des Pinot Noirs, Aromen von Trockenfrüchten. Am Gaumen rund, Aromen von Brioche, voll Finesse und Harmonie mit beeindruckender Länge.</p>	75 cl	165,-
<p>Tarlant Cuvée Prestige Brut Millésimé 1998 Rebsorten: 65% Chardonnay, 40% Pinot Noir Ein rassischer Jahrgangschampagner aus dem traditionsreichen Hause Tarlant. Wie bei allen Champagner von Tarlant besticht auch dieser Jahrgang mit feinsten mineralischen Note und trockenem Ausbau. Hohe Finesse gepaart mit einzigartigem Charakter, der eine außergewöhnliche Eleganz am Gaumen erreicht.</p>	75 cl	165,-

<p>Dom Ruinart 1993 Rebsorten: 100% Chardonnay Goldgelbe Farbe, im Bouquet Noten von Akazien und Kamille, im Bouquet eröffnen diese den Reigen dann köstliche Aromen exotischer Früchte. Wundervoll Weich und rund..</p>	75 cl	185,-
<p>R&L Legras Vieilles Vignes Grand Cru Millésimé, 1998 Rebsorten: 100% Chardonnay Grand Cru Trauben Kräftige goldene Robe. Dank der achtjährigen Lagerung zahlreiche, feine Perlenschnüre. Im Bouquet Aromen von Pflaumen, Äpfeln, weißen Blumen und Zitrusfrüchten, leicht honigartige Note. Am Gaumen geschmeidig und zugleich lebendig. Reife, konfitürartige Materie unterstrichen von sehr feinen Bläschen.</p>	75 cl	135,-
<p>Soutiran Cuvée Millésimé, 2003 Rebsorten: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay Dieser große Cuvée wird nur in außergewöhnlich guten Jahren als Assemblage der besten Chardonnay und Pinot Noir hergestellt. Im Ergebnis vollkommen rund und ausgewogen. Reifes Bouquet mit Aromen von Haselnüssen und Pistazien. Weich und anhaltend am Gaumen.</p>	75 cl	165,-
<p>Taittinger Brut Millésimé 2002 Rebsorten: 50% Chardonnay, 50 % Pinot Noir Goldenes Strohgelb, sehr feine Perlenschnüre. Im Bouquet blumig, leicht holzig mit Aromen von Früchten. Am Gaumen ausgeglichen, lebendig und kräftig. Langer angenehmer Abgang.</p>	75 cl	185,-
<p>Veuve Cliquot Rich Reserve Millésimé 2002, Sec Rebsorten: 59% Pinot Noir, 8% Pinot Meunier, 33% Chardonnay von Grand und Premier Cru Lagen Kräftiger Goldgelbton, lebhafter lang anhaltender Schaum. Im Bouquet ausdrucksvoll und komplex: Aromen von Zitrusfrüchten und gelbem Obst (Pfirsich, Aprikose, Mirabelle), begleitet von subtilen Biskuitnoten sowie süßen Gewürzen. Am Gaumen vollmundig, cremig opulent und lebhaft. Runder, seidig-samtiger Abgang.</p>	75 cl	165,-

CUVÉE DE PRESTIGE

Cuvée de Prestige erscheinen unter den verschiedensten Namen. Es handelt sich immer um die absolute Spitzenqualität aus den besten Weinen und langer Lagerung. Ganz nach dem Motto „Koste es was es wolle“. Der Dom Pérignon von Moët war der erste dieser Art und erschien 1935 auf dem Markt.

Bollinger, La Grande année 1997 Rebsorten: 65%Pinot Noir, 35%Chardonnay Tiefe goldgelbe Farbe, im Bouquet Aromen von Zitrusfrüchten und Vanille; am Gaumen findet man diese Aromen wieder mit Noten von Ingwer, Toastbrot und nussigen Elementen. Kräftiger Körper aber trotzdem elegant und lebendig. Ein langanhaltender voller Abgang.	75 cl	325,-
Dom Pérignon 1998 Rebsorten: 50% Chardonnay Grand Cru, 50%Pinot Noir Nach 7-jähriger Lagerung hat dieser Jahrgang beste Kritiken bekommen. Im Bouquet frische Mandeln, Grapefruit, würzige und nussige Aromen, leichte Röst-Aromen. Am Gaumen sehr seidig, kräftig mit einem für diese Cuvée sensationell langem und beeindruckendem Abgang. 92/100 Parker Punkte	75 cl	295,-
Dom Pérignon 1999 Rebsorten: 52%Pinot Noir, 48% Chardonnay Grand Cru, Noch nie hat ein Jahrgang von Dom Perignon seine Besonderheit auf so überraschende Weise gezeigt. Im Bouquet Aromen von Trockenblumen, Ananas, Kokosnuß, Zimt, Kakao und Tabak untermalt von pfeffrigen Gewürzen. Am Gaumen harmonisch mit ruchtigen und exotischen Noten und einem Hauch Anis. Im Abgang lang, begleitet von einem Hauch Röstaromen und Mineral.	75 cl	275,-
Drappier Grande Sendrée Millésime 2000 Rebsorten: 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay Appellation nach einer kleinen Parzelle mit Reben die vor 70 Jahren angepflanzt wurden. Die Grande Sandree wird ausschließlich von Hand gerüttelt. Glänzende goldenen Farbe; feine und diskrete Perlage; im Bouquet vielschichtig Aromen von Akazienhonig und kandierter Mandarine, sowie Aromen von getrockneten Blumen, zarten Gewürzen und Süßholz.	75 cl	185,-
Krug Grande Cuvée Brut Multi Vintage Rebsorte: 45% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 20% Pinot Meunier Krug bringt ausschließlich Spezial-Cuvées hervor und die Grande Cuvée eröffnet eine neue Champagnerwelt. Sie gehört zu den kompliziertesten Weinen der Champagne. Fünfzig unterschiedliche Weine und 6 Jahre Lagerung prägen die Komposition. Diese Cuvée ist ein Mosaik vielschichtiger Aromen von reifer Mandarine bis hin zu Nougat, Praline und Brioche, mit beeindruckender Eleganz und Komplexität zugleich wunderbar weich und füllig.	75 cl	285,-

<p>Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle Rebsorte: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir Verschnitt der besten Jahrgänge Leuchtend gelbe Farbe, mächtiges und ausdrucksvolles Bouquet von Honig, Haselnüssen, geröstete Mandeln und Brioche. Am Gaumen kräftig und rund, samtig mit einer frischen Schlussnote. Bemerkenswerte Aromadauerhaftigkeit.</p>	<p>75 cl 285,-</p>
<p>Louis Roederer Cristal 1999 Rebsorten: 50 - 60% Pinot-Noir, 40 - 50% Chardonnay Alle Jahrgänge sind herausragend gut und gleichzeitig von der Persönlichkeit her etwas unterschiedlich. Ungewöhnlich ausdrucksvoll, sehr komplex in Nase und am Gaumen hoch konzentriert, elegante Seidigkeit mit feinem Ausdruck von Frucht und Toast.</p> <p>Dieser Champagner wurde 1876 für Zar Alexander kreiert. Dieser verlangte den Champagner in einer Flasche aus durchsichtigem Glas – wie das Haus Mercier es für Napoleon III hergestellt hatte. Diese spezielle Flasche musste, um dem Druck des Champagners auch ohne die stabilisierende Einbuchtung am Boden standhalten zu können, aus Kristallglas hergestellt werden. So kam dieser Champagner zu seinem Namen.</p>	<p>75 cl 395,-</p>
<p>Louis Roederer Cristal 2000 Rebsorten: 50 - 60% Pinot-Noir, 40 - 50% Chardonnay Satte Goldgrüne Farbe, gehaltvolles Bouquet mit konzentrierten Fruchtaromen, Noten von Zitrusfrüchten, Nuancen von Mandeln und Toast. Am Gaumen voll, wenig und cremig mit einer delikaten Frische.</p>	<p>75 cl 385,-</p>
<p>Mandois Victory 1998 Rebsorten: 100% Chardonnay Ausschließlich Trauben von über 50-jährigen Reben bester Qualität kommen in diese Cuvée. Durch die Vinifizierung in Eichenfässern samtiger, zarter und delikater Charakter.</p>	<p>75 cl 155,-</p>
<p>Mandois Cuvée "3 Generation" Millésimé 1999 Dieses Cuvée wird regelmässig und vor jedem Abzug im Keller degustiert, um den optimalsten Reifezustand jeder einzelner Flasche festzustellen. Diesen strengen Qualitätsansprüchen genügten in den letzten 20 Jahren nur drei Jahrgänge.</p>	<p>75 cl 155,-</p>
<p>Pol Roger Cuvée Sir Winston Churchill 1999 Rebsorten: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay Zitronengelb. Feingliedrige Perlage. Betörendes Bouquet von Brioche, weißer Schokolade und Pfirsich. Am Gaumen Aromen von Mandeln.</p> <p>Sir Winston Churchill liebte Champagner Zeit seines Lebens, nachdem er jedoch 1944 Madame Odette Pol-Roger kennenlernte, einer außerordentlich beeindruckend schöner und faszinierender Frau, war er hingerissen und trank nur noch ausschließlich Champagner von Pol-Roger. Nach seinem Tod trugen die Etiketten auf den Flaschen 25 Jahre eine schwarze Umrandung als Zeichen der Trauer. Zu Ehren der Freundschaft zwischen dem Haus Pol Roger und Sir Winston Churchill wurde diese Cuvée de Prestige nach ihm benannt.</p>	<p>75 cl 345,-</p>

<p>Ruinart Dom Ruinart Blanc de Blancs 1998 Rebsorte: 100% Chardonnay Helles leuchtendes Gelb, sehr feine Perlenschnüre. Im Bouquet Toast, Brioche, Aromen von Früchten. Am Gaumen kräftig und intensiv mit komplexen Aromen von Trockenobst, sehr weiniger Charakter, extreme Länge.</p>	<p>75 cl 325,-</p>
<p>Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 1995 Rebsorte: 100% Chardonnay Nach dem Tod von M. Salon begeisterte erst lange nach dem Zweiten Weltkrieg das Haus Taittinger die Welt wieder mit einem fantastischen Blanc de Blancs. Helle grünliche Farbe, im Bouquet Aromen von Pfirsich, Zitrone. Am Gaumen intensiv, vielschichtig. Sehr elegant, leicht cremig, mit zarten Aromen von Zitrusfrüchten. Feine Perlage. Brillant, seidig.</p>	<p>75 cl 285,-</p>
<p>Salon Blanc de Blancs 1996 Rebsorte: 100% Chardonnay Hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen; im Bouquet Noten vom grünen Apfel; am Gaumen dann Aromen von Limonen und Grapefruit, kombiniert mit Birnen und Kiwiaromen. Der Wein ist complex und erfrischend mineralisch. Ein reicher kräftiger Champagner.</p> <p>Dieses Champagnerhaus erzeugt ausschließlich Blanc de Blancs Jahrgangschampagner der besten Jahre. Dieser Qualitätsanspruch bedingt, daß seit 1911, der Gründung des Hauses, nur insgesamt 36 Jahrgänge auf den Markt gebracht wurden. Eine Außergewöhnliche Firma mit einem außergewöhnlichen Jahrgangschampagner.</p>	<p>75 cl 545,-</p>
<p>Salon Blanc de Blancs 1997 Rebsorte: 100% Chardonnay Kristallklare, strahlende goldene Farbe. Sehr feine und regelmäßige Perlage. Im Bouquet Aromen von weißen Blüten und Brioche, am Gaumen Aromen von Apfel und mineralischen Noten, Komplex mit langem Abgang.</p>	<p>75 cl 485,-</p>

Les Miniatures

Billecart Salmon Rosè	0,375 cl	69,-
Rebsorte: Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir, zu Weißweinen ausgebaut und Rot ausgebautem Pinot Noir. Blass Rosé mit Goldschimmer, im Bouquet rote Johannisbeere, Himbeere und Brioche. Zunächst frisch, temperamentvoll und zugleich elegant. 94/100 Parker Punkte		
Bauget Jouette	0,375 cl	65,-
Ein Champagner mit feiner mittlerer Perlage, der Noten von Apfel und leichter Banane aufweist. Sehr ausgewogen und fein in Körper und Säure bietet er einen mittleren Abgang mit angenehmen Nachgeschmack.		
Bollinger Brut Special Cuveé	0,375 cl	65,-
Rebsorte: 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier Eine vollendete Ausgewogenheit zwischen Frische und Festigkeit. Kraftvoller Champagner der eine schöne Reife zeigt, aber trotzdem ungestüm in seinen Aromen.		
Bruno Paillard Brut Rosé	0,375 cl	65,-
Rebsorte: 85% Pinot Noir, 15% Chardonnay Kupferfarbenes Rosa, lebhaft gleichmäßige Perlage. Bouquet von roten Früchten und leichten Zitrusaromen. Am Gaumen rote reife Früchte, frischer langer Abgang.		
Comte Audin de Dampierre Cuvée d'Ambassadeur	0,375 cl	65,-
Rebsorte: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir Feine, anhaltende Perlage; im Bouquet Noten der Pinot Noir Traube. Perfekt balanciert, abgerundet. Frischer Abgang. Wird in 42 französischen Botschaften weltweit serviert.		
Deutz Brut Classic	0,375 cl	65,-
Rebsorte: 45% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 22% Pinot Meunier Ein komplexer Champagner von mittlerem Körper, reichen, reifen Aromen in der Nase, einer eleganten Weinigkeit mit feiner Textur am Gaumen und einem fruchtigem Abgang.		
Drapier Carte d'Or	0,375 cl	65,-
Rebsorte: 90% Pinot Noir, 6% Chardonnay, 4% Pinot Meunier Kräftiger Körper, feine Röstnoten, nussige Töne, gepaart mit einem weichen Schmelz.		
Gosset Grande Réserve Brut	0,375 cl	65,-
Rebsorten: 46% Chardonnay, 39% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier Dunkel goldgelb, leichte kleine Perlen. Im Bouquet intensive, komplexe aromatische Noten, blumig und fruchtig (Kirsche und Brombeere). Am Gaumen zunächst getrocknete Feigen und glasierte Kirschen dann Aromen gerösteter Mandeln und Zwieback. Langer und kräftiger Abgang.		
Gosset Grand Rosé	0,375 cl	69,-
Rebsorte: 56% Chardonnay, 35% Pinot Noir Crand Cru, Rotwein aus Bouzy und Ambonnay Zartes Lachsrosé, im Bouquet rote Beeren typisch für Pinot Noir, wenig. Am Gaumen rote Früchte mit leichten Gewürzaromen, frisch und lebendig, delikates im Abgang.		

Lallier Grande Réserve Brut	0,375 cl	65,-
Rebsorte: 70% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir, 10% Chardonnay Toller Champagner mit herben Noten, teilweise leichte Holztöne die sich auf ausgewogener Säure wunderbar entwickeln.		
Larmandier-Bernier Brut	0,375 cl	65,-
Rebsorte: 80% Chardonnay, 20% Pinot Meunier Typischer Chardonnay: Frische, Cremigkeit und aromatische Dichte. Perfekte Balance und schöne Nachhaltigkeit. Wunderbar ausgewogen zwischen fruchtigen und floralen Noten.		
Pol Roger Brut Réserve	0,375 cl	65,-
Rebsorte: 34% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier Blassgoldene Robe mit feinen Perlschnüren, Bouquet weißen Früchten, Hefe, Brotkruste. Im Geschmack reif, abgerundet, erfrischende Perlage. Mit langem Abgang.		
Roederer Brut Premier	0,375 cl	69,-
Rebsorte: 56% Pinot Noir, 34% Chardonnay, 10% Pinot Meunier Dichte, goldene Farbe, extrem feine, langsam aufsteigende Bläschen. Ein intensives Bouquet von reifer Frucht, Apfel, Birne und Aromen von Brioche, floralen Noten sowie Butter, weißer Pfeffer. Am Gaumen frisch und lebhaft. Sehr ausgewogen.		
Ruinart R Brut	0,375 cl	65,-
Rebsorte: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay Leuchtendes hellgelb mit elegantem Perlenspiel. Bouquet von weißen Blüten und frischen Äpfeln. Im Geschmack ausgewogen, rund und mit großer Lebendigkeit und feiner Aromenpalette von Vanille und Haselnuss.		
Ruinart Brut Blanc de Blanc	0,375 cl	69,-
Rebsorte: 100% Chardonnay Goldgelbe Farbe, lang anhaltende Perlage. Im Bouquet Aromen von reifen Zitrusfrüchten und Aromen von weißen Blüten und Pfirsich. Am Gaumen harmonisch und sehr rund. Noten von Nektarine und Mirabelle.		
Ruinart Brut Rosé	0,375 cl	69,-
Rebsorte: 41% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 23% Pinot Meunier als Rotwein vergoren Lachsrosa, feingliedrige Perlage. Bouquet von Rosenblättern, Stachelbeergelee und Orangenschale. Am Gaumen interessante Noten von rosa Grapefruit. Gut gegliederter feiner Champagner. Langer und kräftiger Abgang.		
Soutiran cuvee Brut Grand Cru	0,375 cl	65,-
Rebsorte: 60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay Glänzendes Gold mit feiner Perlage. In dem gewinnenden Bouquet finden sich Aromen von Trauben und Birnenkompott. Gut strukturiert, voll und langanhaltend im Gaumen.		
Tarlant Brut Tradition	0,375 cl	65,-
Rebsorte: 50% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 15% Chardonnay Feine mineralische Struktur, der frische Säurespiegel belebt den Gaumen, Aromen von Kräutern.		
Tsarine Brut	0,375 cl	65,-
Rebsorte: 33% Pinot Noir, 34% Chardonnay und 33 % Pinot Meunier Hellgelbe Farbe, lebendige Perlage. Im Bouquet Lindenblüten begleitet von Quittenduft. Am Gaumen finden sich dieselben Zitrus-Noten, wieder, gemeinsam mit Aromen von weißem Pfirsich und Korinthen. Frisch und elegant im Abgang.		