

EINFACH.
Wein
kaufen

CHAM PAG NER



PROGRAMM
2020

VORWORT

Ich liebe Champagner! Und das in all seinen Facetten. Aufgrund dieser Passion habe ich mich mit diesem herrlichen Getränk intensiv beschäftigt und bin jedes Jahr mehrmals vor Ort in der Champagne, um mit Winzern zu sprechen und neue Champagner zu entdecken. Daraus entstand ein herrliches Angebot von über 100 Champagnern sowie gleich eine ganze Reihe von Champagner Seminaren, die in ihrem Umfang und ihrer Tiefe im deutschsprachigen Raum einzigartig sind!



Mein Engagement wurde belohnt: Für 2016 wurde ich vom CIVC (die bestimmende Organisation in der Champagne) zum besten Champagner Ausbilder Deutschlands gekürt.

Entdecken Sie auf den folgenden Seiten mein ganzes Champagner Programm und lassen Sie sich von meiner Champagner Leidenschaft anstecken!

Gerhard Hofner



KENNEN SIE SCHON MEIN CHAMPAGNER ABO?

Dort lernen Sie die Champagne von einer ganz neuen Seite kennen!
Denn die Champagne ist im Aufbruch! Neben den großen etablierten Häusern produzieren immer mehr kleine Winzer herausragende und sehr individuelle Champagner. Wir haben uns auf diese Spitzenprodukte spezialisiert. Für 75,00 Euro erhalten Sie alle zwei Monate zwei Flaschen Champagner mit ausführlichen Beschreibungen. Das Abo ist jederzeit kündbar. Mehr dazu finden Sie hier: <https://www.einfachweinkaufen.de/champagner/abo/>



ÜBERSICHT MEINER CHAMPAGNER WINZER:

BARRAT-MASSON

Ort: Villenauxe-la-Grande
Region: Côte de Sézanne
Fläche: 7 Hektar
(knapp 2 Hektar für eigene
Produktion)
Produktion: 13.000 Flaschen
Anbau: biologisch zertifiziert

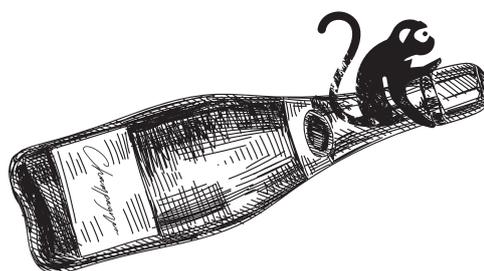


Aus der Leidenschaft für Natur, Reben und Wein wurde im Jahr 2010 Champagne Barrat-Masson in Villenauxe-la-Grande im Süden der Côte de Sézanne gegründet. Die jungen Eheleute Aurélie Masson und Loic Barrat traten damals mit den insgesamt 7 Hektar Weinbergen ihrer beiden Familien aus der lokalen Genossenschaft aus. Davon sind 90% mit Chardonnay und 10% mit Pinot Noir bepflanzt. 2013 brachten sie ihren ersten Champagner auf den Markt. Heute erzeugen sie von knapp 2 Hektar rund 13.000 Flaschen. Die anderen Trauben verkaufen sie nach wie vor.

Die Weinberge sind inzwischen alle biologisch zertifiziert. Die Parzellen werden gesondert ausgebaut. So lassen sich die Unterschiede des Terroirs herausarbeiten. Die Vinifikation im Keller erfolgt in Edelstahl tanks aber auch in 300 und 600 Liter fassenden Holzfässern.

Die Weine zeichnen sich durch einen lebendigen Charakter aus, was auch für die Region Côte de Sézanne typisch ist. Sie sind floral, reif und doch elegant. Die sehr geringe Dosage unterstreicht die Präzision, Puristik und markante Mineralität.

Champagne Blanc de Blancs, extra brut, Fleur de Craie	36,90 Euro
Champagne Blanc de Blancs, brut nature, Les Margannes	45,90 Euro
Champagne Blanc de Blancs, brut nature, Les Volies	58,90 Euro
Champagne Millésimé 2012, brut	115,00 Euro



BOULARD & FILLE

Ort: Cauroy-lès-Hermonville
Region: Massif de Saint-Thierry,
Montagne de Reims
Fläche: 3 Hektar
Produktion: 25.000 Flaschen
Anbau: biologisch zertifiziert, teils
biodynamisch



Erst seit 2010 erzeugt Francis Boulard mit seiner Tochter Delphine Richard-Boulard in Cauroy-lès-Hermonville am nördlichen Rand der Champagne Champagner unter dem Namen Francis Boulard & Fille. Zuvor war Francis viele Jahre für die Vinifikation im Familienbetrieb Raymond Boulard zuständig. Nach der Trennung von seinen beiden Geschwistern setzte er mit seiner Tochter konsequent auf biodynamischen Anbau, spontane Vergärung und den Ausbau der Weine in Holzfässern. In 2017 hat sich Francis zurückgezogen und Delphine ist nun alleine für Produktion verantwortlich.

Die Trauben stammen aus den eigenen Weinbergen im Massif de Saint-Thierry, dem Vallée de la Marne und der Montagne de Reims (Mailly-Champagne Grand Cru). Die Champagner werden überwiegend knochentrocken ausgebaut. Teils wird auf die Dosage komplett verzichtet oder lediglich bis zu 5 Gramm Zucker / Liter zugegeben. Die malolaktische Gärung wird teilweise durchgeführt und teilweise unterbunden - je nach Anforderung. Es entstehen reife Champagner, die die jeweilige Bodenbeschaffenheit gut reflektieren. Sie sind sehr konzentriert, ausdrucksstark und besitzen eine brillante Frische.

Die Champagner von Delphine sind für Fortgeschrittene geeignet, die Freude an eigenwilligen, mineralischen und sehr puristischen Champagner haben.

Champagne Blanc de Blancs, brut nature, Les Vieilles Vignes, 2014	49,50 Euro
Champagne Blanc de Noirs, extra brut, Les Murgiers - halbe Flasche	19,90 Euro
Champagne Blanc de Noirs, brut nature, Les Murgiers, 2015	42,50 Euro
Champagne Blanc de Noirs, extra brut, Les Murgiers - Magnum	85,90 Euro
Champagne brut nature, Les Rachais, 2011	69,90 Euro
Champagne brut nature, PETRAEA, 2012	69,90 Euro
Champagne Grand Cru, brut nature, Grande Montagne, 2009	79,50 Euro
Champagne Rosé extra brut, 2012	47,50 Euro

BOURGEOIS-DIAZ

Ort: Crouttes sur Marne
Region: Vallée de la Marne
Fläche: 7 Hektar
Produktion: 40.000 Flaschen
Anbau: biodynamisch / Demeter



Das 1975 von Jean-Pierre Bourgeois gegründete Weingut befindet sich in dem etwas versteckten Ort Crouttes-sur-Marne. Man hat hier fast schon das Gefühl in einem Vorort von Paris zu sein. Als Jérôme Bourgeois-Diaz 2001 den elterlichen Betrieb übernahm verstand sich die Familie als klassischer Traubenproduzent, der das Lesegut an die Genossenschaft verkauft. Kurz nach dem vollzogenen Generationswechsel startete Jérôme dann aber überaus erfolgreich selbst Champagner zu produzieren.

Die Weinberge sind mit 55% Pinot Meunier (darunter die 1955 gepflanzte Lage „Les Justices“ in Villiers-Saint-Denis), 30% Pinot Noir sowie 15% Chardonnay bestockt.

Nachdem er im Jahr 2005 erstmals mit dem Thema „biodynamische Landwirtschaft“ in Kontakt kam, reifte in ihm der Gedanke die insgesamt 6,85 Hektar Rebfläche behutsam auf die biodynamische Bewirtschaftung umzustellen. Seit 2010 bringt er keine Herbizide mehr in seinen Weinbergen aus und seit 2015 werden alle Weinberge komplett biodynamisch bewirtschaftet. Seit 2015 kommen sämtliche seiner Champagner mit einer Demeter-Zertifizierung in den Handel. Damit ist Bourgeois-Diaz einer der wenigen Champagner Produzenten, deren Weingärten vollständig biodynamisch bewirtschaftet werden. Jérôme trägt seinen naturnahen Ansatz auch mit in den Weinkeller. Er arbeitet mit einer traditionellen Coquard Presse, sämtliche Grundweine werden ausschließlich spontan mit wilden Hefen vergoren und bei der Maischeschwefelung setzt er nur in Ausnahmefällen geringe Mengen von 1-2g SO₂ ein.

Alle Champagner kommen als extra brut auf den Markt. Sie zeichnen sich besonders durch ihre Jugendlichkeit (Hefelager von 20 bis 24 Monaten), einer feinsalzigen Textur und einem faszinierenden Spiel aus kantiger Mineralität und feinsten Oxidation aus. Sie sind puristisch, präzise trotzdem druckvoll und gewinnen stetig an Nachhaltigkeit.

Champagne brut nature "3C"- trois cepages	34,50 Euro
Champagne Blanc de Noirs, extra brut "N"	38,50 Euro
Champagne Blanc de Noirs, extra brut "M"	42,30 Euro
Champagne Blanc de Blancs, brut nature "B"	49,90 Euro
Champagne Rosé de Saignée, extra brut "RS"	44,80 Euro

G. BRUNOT

Ort: Dizy
Region: Vallée de la Marne
Fläche: 4 Hektar
Produktion: 22.000 Flaschen



Champagne Brunot ist ein sehr kleiner feiner Familienbetrieb, der 1957 gegründet wurde. Heute betreibt Nathalie Brunot bereits in der dritten Generation das Geschäft mit ihrem Mann Achim Wölfe, der aus dem Allgäu stammt und das "Champagnermachen" grundlegend in Epernay erlernt hat.

Nathalie und Achim bewirtschaften gut 4 Hektar Rebfläche. Für die eigene Produktion verwenden sie rund 2,5 Hektar und erzeugen jährlich nur 22.000 Flaschen. Den Rest der Trauben verkaufen Sie an ein großes Champagnerhaus. Der größte Teil der Reben besteht aus Pinot Meunier. Chardonnay und etwas Pinot Noir runden das Portfolio ab. Sowohl im Weinberg als auch im Keller wird noch sehr viel mit der Hand gearbeitet. So werden die Flaschen mit der Hand gerüttelt (Remuage) und das Degorgieren erfolgt ebenfalls manuell (à la volée).

Die Champagner von Brunot sind alle sehr harmonisch und zugänglich. Die Dosage liegt meisten zwischen 8 und 12 Gramm Zucker / Liter.

Champagne brut, Premiere Cru, Grande Réserve	24,80 Euro
Champagne brut, Premiere Cru, Grande Réserve - Magnum	55,50 Euro
Champagne Blanc de Blancs, Premier Cru, brut	27,90 Euro
Champagne Rosé, brut	30,50 Euro



COESSENS

Ort: Ville-sur-Arce
Region: Côte des Bar
Fläche: 6,5 Hektar
(3,4 ha für eigene Produktion)
Produktion: 15.000 Flaschen



Jérôme Coessens liebt Pinot Noir! Davon hat er 6,5 Hektar, wovon sich knapp die Hälfte in der Einzellage Largillier in dem kleinen Dorf Ville-sur-Arce im Bereich Côte des Bar befindet. Nur die Trauben dieser Einzellage, von einem Boden aus klassischem Kimmeridge mit kalkhaltigem Lehm, verwendet er für seine eigenen Champagner. Jérômes Einschätzung zufolge verfügt diese Lage über „genau die gleiche Bodenbeschaffenheit wie die Chablis Grand Crus“. Den anderen Teil seiner Trauben verkauft er an gefeierte Spitzenwinzer im Norden der Champagne.

Die ersten Champagner kamen erst 2009 auf den Markt. Alle Champagner von Jérôme bestehen immer ausschließlich aus Pinot Noir Trauben eines Jahres, er arbeitet also nicht mit Reserveweinen. Alle seine Weine durchlaufen die malolaktische Gärung und einen großen Teil baut er in gebrauchten Barriquefässern aus. Seine Champagner sind alle markant, ausdrucksstark und kraftvoll. Sie zeichnen sich durch ihre enorme Aromenvielfalt aus, vor allem, wenn man bedenkt, dass alle Weine aus ein und demselben Weinberg und Jahr stammen.

Champagne Blanc de Noirs, brut nature, Lieu-dit Largillier	48,50 Euro
Champagne brut, Lie-dit Largillier - Les Sens Boisés	52,50 Euro
Champagne Millésimé 2009, extra brut, Lieu-dit Largillier	58,50 Euro
Champagne Blanc de Noirs, brut, Lieu-dit Largillier - MAGNUM	99,90 Euro
Champagne Rosé, brut Lieu-dit, Largillier	49,50 Euro



DEHOURS ET FILS

Ort: Cerseuil
Region: Vallée de la Marne
Fläche: 14,5 Hektar
Produktion: 80.000 Flaschen



Seitdem Jérôme Dehours 1996 das Familienweingut im unbekanntem Örtchen Cerseuil am Südufer der Marne übernommen hat, hat sich die Qualität der Champagner enorm gesteigert. Meunier ist bei Jérôme die prägende Rebsorte und es ist auch sein Verdienst, dass diese Sorte in der Champagne wieder an Reputation und Glanz gewonnen hat. Denn die Champagner von Dehours sind allesamt charakterreich und harmonisch, puristisch und klar, geprägt vom Terroir des südlichen Vallée de la Marne. Die Weinberge mit Meunier, aber auch Pinot Noir und Chardonnay, befinden sich im Radius von 5 km um das Weingut in den Orten Mareuil-le-Port, Oeuilly und Troissy. Jérôme arbeitet mit drei alten Holzpressen. Die Weine ohne Jahrgangsangabe baut er in Edelstahl tanks aus. Die Lagenweine entwickeln sich in Holzfässern. Die malolaktische Gärung unterbindet er größtenteils, um Frische und Klarheit zu behalten. Reserveweine lagert Jérôme in großen Holzfässern.

Inzwischen gibt es fünf Lagenweine, die in der Champagne Lieu-dit genannt werden: Les Genevraux (Meunier), La Croix Holy (Meunier), Brisefer (Chardonnay) and Maisoncelle (Pinot Noir), sowie La Côte en Bosses (alle drei Sorten).

Jérôme Dehours Champagner zählen zu unseren absoluten Lieblingen: Sie bieten sowohl Champagner Einsteigern als auch Liebhabern ein extrem gutes Preis-Genuss-Verhältnis!

Champagne brut, Grande Réserve - halbe Flasche	19,50 Euro
Champagne brut, Grande Réserve	31,50 Euro
Champagne brut, Grande Réserve - MAGNUM	68,50 Euro
Champagne brut, Les Vignes de la Vallée	39,50 Euro
Champagne brut, Trio "S" - degrogiert Feb. 2017	62,50 Euro
Champagne extra brut, Terre de Meunier - degorgiert Nov. 2017	37,50 Euro
Champagne extra brut, Vieilles Vignes, 2011	46,90 Euro
Champagne extra brut, Lieu-dit Brisefer, 2008	50,90 Euro
Champagne extra brut, Lieu-dit Les Genevraux, 2008	50,90 Euro
Champagne extra brut, Blanc de Noirs, Lieu-dit Maisoncelle, 2008	50,90 Euro
Champagne extra brut, Blanc de Noirs, Oenotheque Lieu-dit Maisoncelle, 2003	105,00 Euro
Champagne brut nature	41,50 Euro
Champagne Rosé, extra brut, Oeil de Perdrix	35,70 Euro

DOMAINE NOWACK

Ort: Vandières
Region: Vallée de la Marne
Fläche: 3,6 Hektar
Produktion: 10.000 Flaschen



Flavien Nowack ist mit 22 Jahren zu Hause angekommen und hat sich in den Familienbetrieb eingebracht, der bereits in der vierten Generation besteht. Wobei man seine Ankunft eigentlich nicht mit "Einbringen" bezeichnen kann. Denn Flavien hinterfragt alles und vieles anders als es bisher sein Vater Frédéric oder andere Winzer der Umgebung getan haben. Dazu zählt die teilweise Umstellung auf biologische Bewirtschaftung, das Reaktivieren der alten traditionellen Korbpresse, der getrennte Ausbau der einzelnen Lagen, der Verzicht auf Reserveweine, die radikale Herabsetzung der Schwefelzugabe auf 12 bis 25 Milligramm pro Liter, der Einsatz von Holzfässern für Gärung und Ausbau, das Experimentieren mit Toneiern, die Verwendung von Traubensaft statt Zucker für die zweite Gärung und die Dosage, die späte Tirage im Mai oder Juli, die sehr geringe Dosage oder auch das Abfüllen der Weine mit der Hefe aus der ersten Gärung. Bei Insidern und Kollegen gilt der neugierige, mutige und talentierte Jungwinzer als eines der vielversprechendsten Talente der Champagne!



Wer nette Champagner zum Aperitif sucht, ist bei Flavien Nowack an der falschen Adresse. Seine Champagner sind extrem individuell, ausdrucksstark, nachhaltig, fordernd aber auch faszinierend tiefgründig und absolut vielversprechend. Es sind Champagner für Fortgeschrittene, die den Wein in Champagner suchen, ihn gerne zum Essen genießen und auch mal über eine längere Zeit im Keller lagern wollen.

Champagne Blanc de Noirs, extra brut, La Fontinette 47,50 Euro

Champagne Blanc de Noirs, extra brut, Les Bauchets 47,50 Euro

GODMÉ, HUGUES

Ort: Verzenay
Region: Montagne de Reims
Fläche: 7,5 Hektar
Produktion: 70.000 Flaschen
Anbau: biodynamisch



Die Familie Godmé baut bereits seit fünf Generationen Wein in Verzenay an. Seit 1930 wird eigener Champagner produziert. Bis vor einiger Zeit hat Hugues Godmé das Familienweingut Godmé Pere et Fils geleitet, doch im Jahr 2015 hat man sich getrennt, da man unterschiedlicher Auffassung über den Anbau der Trauben war. Hugues gründete mit seiner Frau sein eigenes Weingut, das er biodynamisch bewirtschaftet. Hugues Godmé gehört heute zu den Produzenten der nördlichen Montagne de Reims, denen es gelingt, Champagner mit einer großen Komplexität, Reife und Tiefe zu produzieren und den ursprünglichen Ausdruck vom Terroir Verzenay hervorzubringen. Er geht dabei nicht nach einem strengen Rezept vor, sondern assembliert die verschiedenen Grundweine je nach Gegebenheiten der Jahrgänge. Ungewöhnlich ist zudem der jeweils sehr hohe Anteil an Reserveweinen sowie die besonders langen Reife vor dem Degorgieren, die Hugues seinen Champagner zu Gute kommen lässt. Wir sind von Hugues Champagnern äußerst beeindruckt. Uns fasziniert ihre elegante Frische, Tiefe und Reife!

Champagne Premier Cru, extra sec, Douce Réserve	29,90 Euro
Champagne Premier Cru, brut, Réserve	30,50 Euro
Champagne Premier Cru, extra brut,	31,90 Euro
Champagne Premier Cru, Blanc de Blancs, brut	33,90 Euro
Champagne Grand Cru, Blanc de Noirs, brut	36,50 Euro
Champagne Grand Cru, brut Millésime 2008 - degorgiert 01/2018	44,50 Euro
Champagne Grand Cru, extra brut, Fins Bois	46,50 Euro
Champagne Premier Cru, extra brut, Millésime 2008	59,90 Euro
Les Alouettes Saint Bets	
Champagne Premier Cru, extra brut, Millésime 2009	59,90 Euro
Les Alouettes Saint Bets	
Champagne Premier Cru, extra brut, Millésime Les Romaines, 2008	59,90 Euro
Champagne Premier Cru, extra brut, Millésime Les Romaines, 2009	59,90 Euro
Champagne Premier Cru, extra brut, Millésime 2008	62,90 Euro
Les Champs Saint Martin	
Champagne Premier Cru, extra brut, Millésime 2010	62,90 Euro
Les Champs Saint Martin, AOP	

GONET-MEDEVILLE

Ort: Bisseul
Region: Vallée de la Marne
Fläche: 12 Hektar
Produktion: 80.000 Flaschen



Zwei in der Weinwelt Frankreichs tief verwurzelte Familiengeschichten verbinden das Ehepaar Julia und Xavier Gonet-Médeville über Regionen hinweg. Hauptmotivation zur Gründung ihres eigenen Champagnerhauses im Jahr 2000 war der Wunsch die eigenen Ideen und Visionen von Champagner umzusetzen und diese in die Flasche zu bringen. Mit viel Ausdauer, Energie und Talent starteten sie mit gerade einmal 2 Hektar Grand Cru Lagen. Heute besitzen sie insgesamt 12 Hektar in den Gemeinden Le Mesnil-sur-Oger, Mareuil-sur-Ay, Ambonnay, Oger und Trépail.

„Ich möchte vollreifes Lesegut“, betont Xavier Gonet immer wieder, wenn er nach der obersten Prämisse seiner Arbeit im Weinberg gefragt wird. Vollreifes Lesegut bedeutet für ihn die Möglichkeit komplett auf eine Chaptalisierung des Mostes verzichten zu können. Er möchte so wenig wie nur irgend möglich in das Gefüge des Weins eingreifen. Die Hälfte seiner Weine baut er reduktiv im Edelstahltank aus, die andere Hälfte in gebrauchten Barriques. Der komplette Verzicht auf die Malolaktische Gärung sorgt für einen fruchtbetonten Champagnerstil. Die Champagner von Gonet-Médeville präsentieren sich zudem herrlich klar, kraftvoll und sehr gut ausbalanciert.

Mit dem teilweisen Ausbau der Grundweine im Holzfass begegnet Xavier der Fruchtkomponente in seinen Weinen sehr gekonnt mit Struktur und Substanz. Seine Champagner verstehen sich nicht nur als Aperitifchampagner sondern funktionieren auch herrlich als Essensbegleiter.

Champagne Premier Cru, brut, Cuvée Tradition	32,90 Euro
Champagne Premier Cru, brut, Blanc de Noirs	37,90 Euro
Champagne Grand Cru, extra brut, Champ D´Alouette, 2004	79,90 Euro



MARC HEBRART

Ort: Mareuil-sur-Ay
Region: Vallée de la Marne
Fläche: 15 Hektar
Produktion: 130.000 Flaschen



Die relativ junge Champagnerbetrieb mit Sitz in Mareuil-sur-Ay wurde erst 1963 von Marc Hébrart gegründet. Inzwischen leitet sein Sohn Jean-Paul mit großem Erfolg, ungebrochenem Enthusiasmus und Experimentierfreude das Weingut im Vallée de la Marne. Der gesamte Weinbergsbesitz der Familie erstreckt sich über beachtliche 15 Hektar entlang des Flusses Marne. Er ist auf 75 Parzellen verteilt. Mit einem Anteil von 70% gibt der Pinot Noir in den Weinbergen ganz klar den Ton an, ergänzt wird er durch 30% Chardonnay.

Seinen einprägsamen Charakter erhält der Champagner von Jean-Paul Hébrart durch den Ausbau der vin clairs in kleinen Edelstahltanks in denen alle den biologischen Säureabbau durchlaufen. Es entstehen Champagner mit viel reifer Frucht und Substanz. Die Frische kommt dabei jedoch nicht zu kurz!

Seit 2002 experimentiert Jean-Paul sehr erfolgreich mit dem Einsatz von Holz. Seine Cuvée Rive Gauche Rive Droit ist das beachtliche Ergebnis dieser Arbeit. Rauchig, kraftvoll und komplex eignet sie sich besonders gut als vielseitige Speisenbegleitung.

Champagne Premier Cru, brut, Selection	34,10 Euro
Champagne Premier Cru, brut, Mes Favorites Mareuil-sur-Ay Vieilles Vignes	39,20 Euro
Champagne Grand Cru, brut, Noces de Craie 2015	66,40 Euro
Champagne Grand Cru, brut, Rive Gauche / Rive Droite 2013	77,20 Euro



JACQUESSON

Ort: Dizy
Region: Vallée de la Marne
Fläche: 28 Hektar
Produktion: 300.000 Flaschen



Bereits 1798 wurde Jacquesson als eines der ersten Champagner-Häuser vom Memmie Jacquesson gegründet. Nach einem ruhmreichen Start erlebte das Haus eine weniger gute Zeit. Das änderte sich als in den 70er Jahren des letzten Jahrhunderts die Familie Chiquet das Haus übernahm. Heute haben die Brüder Jean-Hervé und Laurent den Betrieb zu einem der zehn besten in der gesamten Champagne gemacht. Der allergrößte Teil der Trauben stammt von eigenen Weinbergen um den Firmensitz Dizy herum. Es sind Grand Cru Lagen in Ay, Avize und Oiry. Premier Cru Weinberge aus Dizy, Hautvillers und Mareuil-sur-Ay kommen dazu. Die Brüder Chiquet sind der Überzeugung, dass die Qualität im Weinberg entsteht. Bei meinem ersten Besuch ging es auch gleich zusammen in die Reben, wo Jean Hervé uns seine Weinbergs-Philosophie und das Potential der Lagen erklärte. Sehr enge Bestockung, Begrünung, konsequente Laubarbeit und Mengenreduzierung sind die Eckpfeiler. Im Keller wird auf den Ausbau in großen Holzfässern und kleinen, gebrauchten Barriques gesetzt. Das Ergebnis sind charakterreiche Champagner, die völlig klar, tiefgründig, kraftvoll-salzig und enorm nachhaltig sind. Diese Champagner können von der Basis an in der Flasche reifen und über die Jahre deutlich gewinnen. Es sind herausragende Charakter-Champagner für Puristen.

Champagne extra brut, Cuvée 742	49,00 Euro
Champagne brut, Millésimé 2005, Avize "Champ Cain"	149,00 Euro
Champagne Grand Cru, brut, Millésimé 1996 Avize Dégorgement Tardif, AC	249,00 Euro
Champagne brut, Millésimé 1996, Dégorgement Tardif	249,00 Euro

LAHERTE FRÈRES

Ort: Chavot
Region: Vallée de la Marne
Fläche: 11 Hektar
Produktion: 120.000 Flaschen



Das Familiengut Laherte Frères wurde bereits 1889 in Chavot gegründet. Seit 2005 ist Aurélien in der dritten Generation für die Produktion zuständig. Heute verfügt die Familie über 11 Hektar eigene Rebflächen und kauft von befreundeten Winzern Trauben aus unterschiedlichen Bereichen der Champagne hinzu. Die eigenen Weinberge werden weitgehend biodynamisch bewirtschaftet. Auf eine Zertifizierung hat Aurélien jedoch verzichtet, da die Parzellen häufig so klein sind, dass hin und wieder Einflüsse von nicht biodynamisch oder nicht biologisch arbeitenden Nachbarn messbar sind. Aurélien lässt die Grundweine spontan vergären. Der Ausbau erfolgt in der Regel in Holzfässern unterschiedlicher Größe. Von Jahr zu Jahr wird entschieden, ob die Weine den biologischen Säureabbau durchlaufen. Neben den beeindruckenden Basischampagner Ultradition und Blanc de Blancs brut nature gibt es inzwischen sechs Lagenchampagner im Programm.

Laherte zählt zu den besten Produzenten der Champagne! Alle Champagner sind sehr klar, enorm frisch, wunderbar balanciert, raffiniert salzig und sehr eindringlich!

Champagne extra brut, Ultradition	34,50 Euro
Champagne Blanc de Blancs, brut nature	39,90 Euro
Champagne extra brut, Rosé de Meunier	39,90 Euro
Champagne Blanc de Blancs, extra brut, Les Grandes Crayères, 2014	57,90 Euro
Champagne extra brut, Premier Cru, Blanc de Noirs Les Longues Voyes	57,90 Euro
Champagne extra brut, Empreintes, 2012	57,90 Euro
Champagne extra brut, Vieilles Vigne de Meunier Les Vignes d'Autrefois, 2014	57,90 Euro
Champagne extra brut, Les 7 Solera	75,90 Euro
Champagne Blanc de Blancs, brut nature - Jeroboam	199,00 Euro

REMI LEROY

Ort: Meurville
Region: Côte des Bar
Fläche: 9 Hektar (3,4 ha für die eigene Produktion)
Produktion: 15.000 Flaschen



Der junge und hochmotivierte Winzer Rémi Leroy verdankt seiner Erfahrungen, seiner Zukunftsorientierung und seiner gelassenen ruhigen Art, dass er nicht nur beeindruckende Champagner herstellt, sondern auch zu den jungen Sternen am Winzer-Himmel zählt.

2008 stieg er in den elterlichen Betrieb ein, der sich in Meurville an der Côte des Bar und den in der Nähe angesiedelten Dörfern Bergères und Fontaine befindet. Die Weinberge bestehen aus 72% Pinot Noir, 20% Chardonnay und 8% Meunier. Die dortigen Rebstöcke haben sich ihren Begebenheiten eines mineralarmen Bodens angepasst und ihre Wurzeln beeindruckend tief in den Boden verwurzelt, was den Weinen eine bemerkenswerte und signifikante Terroir-Note verleiht. Diese überträgt er auf seine Champagner, indem Rémi Leroy kleine Ernten anstrebt. Dies sorgt im Gegenzug für eine hohe Konzentration in besonders reifen Trauben und verleiht den Champagnern reichlich fruchtige sowie mineralische Aromen.

Rémi Leroy lässt die natürliche malolaktische Gärung zu, die seinen Champagnern später Butter- und Brioche-Noten bietet. Damit seine Champagner weiter an Tiefe und Komplexität gewinnen können, lässt er sie für etwa 3 Jahre auf der Hefe reifen und so benötigen sie somit eine nur niedrige Dosage.

Champagne extra brut	34,50 Euro
Champagne brut, Blanc de Noirs, 2013	49,50 Euro
Champagne Rosé extra brut	36,90 Euro
Champagne Rosé Saignée brut nature Les Crots	59,90 Euro
Champagne extra brut - MAGNUM	69,90 Euro
Champagne extra brut - JEROBOAM	199,90 Euro

MARGAINE

Ort: Villers-Marmery
Region: Montagne de Reims
Fläche: 10 Hektar
Produktion: 65.000 Flaschen



Sämtliche Weinberge von Arnaud und Karine Margaine liegen in der als Premier Cru klassifizierten Gemeinde Villers-Marmery. Die Gemeinde ist eine Insel von Chardonnay in der sonst vom Pinot Noir geprägten Montagne de Reims. Alle Champagner sind frisch, fruchtbetont und sehr gut ausbalanciert. Zudem haben sie in den vergangenen Jahren stetig an Komplexität hinzugewonnen. Auf die malolaktische Gärung wird teilweise verzichtet. Etwa 10% der Grundweine werden im Eichenholz vergoren und ausgebaut. Für Arnaud Margaine und den Stil seines Hauses spielen Reserveweine eine besonders wichtige Rolle. In seinen Cuvées ohne Jahrgang machen sie einen beachtlichen Anteil von teilweise über 50% aus. Durch dieses Stilmittel verstärkt Arnaud den zugänglichen Charakter seiner Champagner. Sämtliche Champagner eignen sich hervorragend als Aperitif, aber auch als Essensbegleiter zu leichten Fischgerichten.

Das Ehepaar bewirtschaftet das Familienweingut in der mittlerweile vierter Generation. Sie sprechen dabei von einem großen Familienabenteuer, das bereits 1910 mit Gaston Margaine begann. Seitdem wird das Know-How und die Leidenschaft für den Champagner an jede nachfolgende Generation weitergegeben. Und das Familienabenteuer kann weitergehen, denn Tochter Mathilde ist gerade in den Betrieb mit eingestiegen.

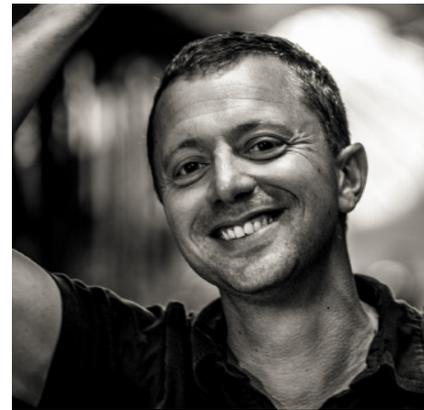
Um gesunde und vitale Weinbergsböden auch an die nächste Generation weitergeben zu können, hat man im Weingut Margaine bereits bei 90% der Weinberge den Einsatz von Herbiziden komplett eingestellt. Stattdessen hat das Jäten in den vergangenen Jahren ein großes Comeback im Weingut erlebt.

Champagne "Le brut", Premier Cru, Cuvée Traditionelle	29,50 Euro
Champagne brut, Cuvée Rosé	34,90 Euro
Champagne extra brut, Cuvée M	48,90 Euro



MOUSSÉ FILS

Ort: Cuisles
Region: Vallée de la Marne
Fläche: 6 Hektar
Produktion: 60.000 Flaschen



Den eigenen Champagner produziert die Familie Moussé bereits seit 1923. Jean-Marc und dessen Sohn Cédric Moussé leiten heute gemeinsam das Weingut in Cuisles im Vallée de la Marne. Hier befindet sich der Großteil der insgesamt 6 Hektar umfassenden Rebfläche. Die Weinberge liegen westlich der Gemeinde an einem nach Osten ausgerichteten Hang. Der Rest ist auf weitere vier Orte verteilt. „Wir erben das Land nicht von unseren Eltern, sondern wir leihen es von unseren Kindern“ lautet der Grundsatz ihrer Arbeit. Sie setzen dabei ätherische Öle gegen Holzkrankheiten ein, die Bodenbearbeitung wird teilweise mit einem Pferd durchgeführt und auf den Einsatz von Herbiziden wird komplett verzichtet. Die Champagner von Moussé überzeugen durch eine konstant hohe Qualität. Dabei hat es sich Cédric zur Aufgabe gemacht, die einzelnen Cuvées noch stärker voneinander zu differenzieren. Dies gelingt ihm von Jahr zu Jahr immer besser. Die Grundweine werden in Edelstahltanks ausgebaut. Mit Ausnahme der Rotweine für die Rosés, die in Barriques lagern. Da sämtliche Weine einen biologischen Säureabbau durchlaufen, zeichnen sich die Champagner von Moussé durch einen cremigen und fülligen Stil aus. Sie präsentieren sich fruchtbetont und kompakt, schmecken hervorragend als Aperitif und machen auch als Speisenbegleiter zu hellem Fleisch und Geflügel eine sehr gute Figur.

Champagne Blanc de Noirs brut L'Or d'Eugène	32,50 Euro
Champagne Blanc de Noirs brut nature L'extra ,Or - degorgement tardif	38,30 Euro
Champagne Rosé extra brut Effusion	34,20 Euro
Champagne brut nature Les vignes de mon village	39,50 Euro
Champagne extra brut Terre d'illite 2015	40,80 Euro
Champagne Blanc de Noirs extra brut Special Club - Lie Dit "Les Fortes Terres" 2015	56,20 Euro

THOMAS PERSEVAL

Ort: Chamery
Region: Montagne de Reims
Fläche: 2,5 Hektar
Produktion: 13.000 Flaschen
Anbau: biodynamisch



Thomas Perseval betreibt in Chamery in der Montagne de Reims einen Mischbetrieb mit rund 50 Hektar. Davon sind 2,5 Hektar mit Pinot Noir, Meunier, Chardonnay und sogar auch Petit Meslier, Arbanne sowie etwas Pinot Blanc bepflanzt. Es sind Weinberge in den feinen Mittelhängen rund um Chamery, die die Voraussetzung für beste Traubenqualitäten bieten. Auf dem Rest der Fläche wird Getreide produziert. Was früher normal war, ist heute sehr ungewöhnlich, da praktisch alle Spitzenproduzenten ausschließlich Trauben für die Champagner-Produktion anbauen. Thomas ist Bauer im allerbesten Sinne. Er achtet auf die Gesundheit des Bodens und der Pflanzen. Seit 2012 ist er biologisch zertifiziert und arbeitet darüber hinaus mit biodynamischen Praktiken. Im Keller geht es sehr ursprünglich und minimalistisch zu. Der Faktor Zeit ersetzt den Großteil moderner Technik. Neben seinem anspruchsvollen Einstiegs-Champagner Tradition wird eine Grande Cuvée erzeugt, die hinsichtlich Individualität, Tiefgründigkeit und Präzision beeindruckend ist. Darüber hinaus entstehen noch vier Lagen-Champagner, die sein großes Können unter Beweis stellen.

Champagne brut, Premier Cru, Grande Cuvée

54,90 Euro



PETIT & BAJAN

Ort: Avize
Region: Côte des Blancs
Fläche: 3,15 Hektar
Produktion: 10.000 Flaschen



Grand Cru Lagen an der Côte de Blancs und der Montage de Reims vereint in einem Weingut. Wir freuen uns ganz besonders mit Petit & Bajan, einem der jungen Nachwuchstars unter den Weingütern der Champagne, unser Sortiment zu . Nachdem sich Richard Petit und Véronique Bajan bereits 1999 kennengelernt hatten, gründeten die beiden 2009 ihr gemeinsames Projekt mit dem Ziel sich auf das Wesentliche zu konzentrieren.

Ihr Sortiment ist daher übersichtlich und klar. So produzieren die beiden heute vier großartige Weine: „Nuit Blanche“, „Ambrosia“ und „Nymphaea“. Ein reinsortiger Blanc de Noirs aus Pinot Noir ergänzt das Programm der beiden Champagner Enthusiasten. Ihre 3,15 Hektar Weinberge verteilen sich auf Grand Cru Lagen an der Côte de Blancs und an der Montage de Reims. Der Fokus liegt dabei ganz auf Chardonnay und Pinot Noir. Pinot Meunier sucht man in den Weinen von Petit & Bajan vergebens. Mit Atributen wir fruchtbetont, harmonisch und füllig sind die Champagner von Véronique und Richard am besten zu beschreiben. Ihr Champagnerstil ist klar und geradlinig gepaart mit einem kompakten Abgang.

Sämtliche Grundweine durchlaufen den biologischen Säureabbau und stammen ganz aus einem Jahrgang. Die eher geringe Dosage von 3-5 g/l sorgt für eine lebendige Frische.

Champagne Grand Cru, brut "Ambrosie"	47,30 Euro
Champagne Grand Cru blanc de blancs, brut "Cuvée Nuit Blanche"	55,80 Euro
Champagne Grand Cru Blanc de noirs, brut "Osidenne"	58,60 Euro
Champagne Grand Cru Rosé, brut "Nymphaea"	49,60 Euro

REDON, ADRIEN

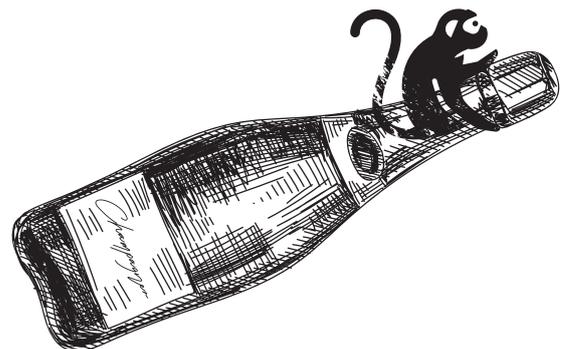
Ort: Trépail
Region: Montagne de Reims
Fläche: 5 Hektar
Produktion: 45.000 Flaschen



Tief verwurzelt mit dem einzigartigen Terroir des kleinen Ortes Trépail an der Montagne de Reims produziert die Familie Redon erst seit 1982 unter ihrem eigenen Namen Champagner. Wie an der Côte des Blancs fallen hier die Weinberge sanft nach Osten ab. Dies begründet, dass inmitten der ansonsten von Pinot Noir geprägten Montagne de Reims über 90% der Rebfläche mit Chardonnay bepflanzt ist. In Trépail entstehen die mineralischsten Chardonnays der Montagne de Reims.

Inzwischen wird der Familienbetrieb Redon von Adrien Redon geführt. Auch bei ihm dreht sich fast alles um Chardonnay. Chardonnay verleiht seinen Champagnern eine besondere Frische und Komplexität. Seine Weine zeichnen sich besonders durch einen mineralischen und präzisen Charakter aus. Adrien setzt seit einigen Jahren vermehrt auf den Ausbau im Holz. Neue Barriques verwendet er dabei nicht, vielmehr gebrauchte Fässer mit einem Alter von 3 bis zehn Jahren. Dies verleiht seinen Champagnern eine besondere Kraft und Struktur. Weiterhin „überschminkt“ Adrien seine Weine nicht mit Süße. Er arbeitet mit einer sehr geringen Dosage und verstärkt damit die Frische und den mineralischen Charakter seiner Champagner. Adrien macht einfach herrliche Champagner, die uns bereits bei der ersten Verkostung absolut überzeugt und begeistert haben!

Champagne extra brut, Un R d'autrefois	32,50 Euro
Champagne extra brut Le grand R 50:50	44,50 Euro
Champagne Blanc de Blancs brut nature Un R de rien	49,50 Euro
Champagne Rosé extra brut, Le R du temps	36,50 Euro



REGNAULT, STEPHANE

Ort: Le Mesnil sur Oger
Region: Côte de Blancs
Fläche: 4 Hektar
Produktion: 5.000 Flaschen



2007 kehrte Stéphane nach einer kurzen Tätigkeit als Sommelier in London und als Luft- und Raumfahrt-Ingenieur in Paris in seinen Heimatort Le Mesnil-sur-Oger an die Côte des Blancs zurück. Sein Wissen zur Champagnerbereitung hat sich Stéphane durch viele Gespräche mit anderen Winzerkollegen und einer Vielzahl von Praktikas bei renommierten Champagnerhäusern angeeignet. Gemeinsam mit seinem Vater bewirtschaftet der Autodidakt vier Hektar Weinberge, die zu 100% mit Chardonnay bestockt und zu gleichen Teilen auf die legendären Kreideterroirs der Grand Cru-Dörfer Oger und Le Mesnil aufgeteilt sind. Die meisten ihrer Reben sind zwischen 40 und 60 Jahre alt.

Inspiziert und beeinflusst von den Gesprächen mit anderen jungen Champagner-Produzenten beschloss Stéphane kurz nach seiner Rückkehr die Verwendung von Herbiziden in den Weinbergen einzustellen und schrittweise auf ökologischen Landbau umzustellen. Viele seiner Rebanlagen bestehen jedoch gerade mal aus 2-3 Rebzeilen und grenzen oft an Nachbarweinberge, die nicht biologisch bewirtschaftet werden. Aus diesem Grund gelangen Stéphanes Champagner auch nicht mit einem Biolabel in den Handel.

Jeder seiner Einzellagen-Weine wird zum Teil in Edelstahltanks und in gebrauchten Fässern ausgebaut. Die malolaktische Gärung wird weder blockiert noch gefördert - Stéphane lässt seinen Weinen jedes Jahr aufs Neue seinen Lauf. Den Anteil an Reserveweinen hält er in seinen Champagnern gering. Er arbeitet bei seinen Grundweinen außerdem mit einem Solerasystem, dem sogenannten „réserve perpétuelle“. Für ihn die beste Möglichkeit die Typizität der einzelnen Lagen in seine Champagner zu übersetzen. Bei unserem ersten Besuch im Weingut Mitte April 2019 erzählte Stéphane leidenschaftlich von Musik und dass in jedem seiner Weine ein anderer Musikcharakter zu entdecken ist. Er ist eben nicht nur Winzer sondern auch ein leidenschaftlicher Jazz-Saxophonist. So verwundert es also nicht, dass seine Champagner Mixolydien N°14 und Lydien N°14 nach Tonleitern aus dem Jazz benannt sind.

Champagne Blanc de Blancs, extra brut, Grand Cru,
Mode Lydien N°14

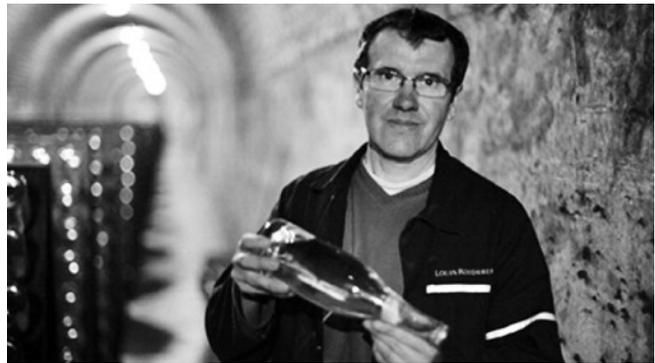
49,00 Euro

Champagne Blanc de Blancs, extra brut, Grand Cru,
Mode Mixolydien N°14

49,00 Euro

ROEDERER, LOUIS

Ort: Reims
Region: Champagne
Fläche: 230 Hektar
Anbau: 40 ha biodynamisch,
15 ha biologisch
Produktion: 3,5 Mio Flaschen



Louis Roederer erbte das Champagner-Haus 1833 von seinem Onkel Nicolas Schreider und gab ihm seinen Namen. Noch heute ist das Gut im Besitz seiner Nachkommen, seit 2006 leitet es Frédéric Rouzaud. Für die Produktion ist Chef de Cave Jean-Baptiste Lécaillon verantwortlich. Ein Glücksfall für Roederer. Denn der unaufdringliche und sympatische Macher mit einer klaren Vision hat ein herausragendes Team geschaffen und die Qualität aller Roederer Champagner enorm gesteigert. Für uns ist Roederer im Moment das große Haus mit der klarsten Qualitätsphilosophie und der überzeugendsten Range an Spitzenchampagnern.

Aus den hauseigenen 230 Hektar, wovon 80 an der Côte des Blancs liegen, entstehen etwa zwei Drittel des Traubenbedarfs. Das letzte Drittel stammt von kleinen Winzern aus der Umgebung, mit denen Roederer schon lange zusammenarbeitet. Im Jahr 2000 gab es die ersten Versuche im biologischen und biodynamischen Anbau. Mittlerweile werden schon 40 Hektar biodynamisch und 15 Hektar biologisch bewirtschaftet.

Neben mehreren Weingütern in Bordeaux besitzt die Familie auch Weingüter in der Provence, an der Rhône, in Kalifornien sowie das Portweinhaus Ramos-Pinto. Seit 1933 ist auch Champagne Deutz im Besitz der Familie Roederer.

Die Champagner aus dem Hause Roederer sind in Ihrer Stilistik sehr individuell und unterschiedlich, so dass man sie nur schwer in ein paar Worten zusammenfassen kann. Die einzelnen Cuvées sind jedoch alle harmonisch und füllig, besitzen trotz ihres hohen Pinot Noir Anteils eine schöne Eleganz, haben Komplexität und oftmals feine mineralische Noten. Nicht nur sie sagenumwobene Cuvée Cristal, auch die anderen.

Champagne brut, Premier	40,50 Euro
Champagne Premier brut, 2012	64,50 Euro
Champagne Premier brut nature 2012	79,50 Euro
Champagne brut nature „Edition Philippe Starck“ 2009	77,90 Euro
Champagne brut Cristal, Millésimé 2008	225,00 Euro

SERGEANT, GUILAUME

Ort: Vrigny
Region: Montage de Reims
Fläche: 1,7 Hektar
Produktion: 5000 Flaschen

Guillaume Sergent brachte 2011 seine ersten Champagner auf dem Markt. Nach einem Önologiestudium und einer Zeit bei Roederer übernahm er für seine eigene Produktion knapp zwei Hektar in Vrigny und Coulommès-la-Montagne von seinen Eltern. Er bewirtschaftet seine Weinberge biologisch und biodynamisch, auch wenn er nicht zertifiziert ist. Für seine sehr kleine Produktionsmenge ist aus seiner Sicht der Aufwand für eine Zertifizierung zu hoch. Lieber verbringt er seine Zeit im Weinberg und sorgt dafür, dass seine Reben gesund bleiben, tief wurzeln und reife Früchte hervorbringen. Dabei kommen auch Pferde für das Pflügen zum Einsatz. Guillaume erzeugt Champagner ohne Reserveweine. Er möchte den Ausdruck seiner Weinberg und des Witterungsverlaufes eines Jahres in die Flasche bringen. Der Ausbau erfolgt in gebrauchten Tonneaux von 500 Litern. Die Dosage ist extrem niedrig.

Die Champagner von Guillaume Sergent sind absolut faszinierend! Sie sind kernzengerade, druckvoll, elegant, extrem frisch salzig und tiefgründig. Und das obwohl sie sehr jung sind. Sie bleiben lediglich etwas über ein Jahr auf der Hefe.

Champagne Blanc de Blancs, extra brut, Premier Cru, Les Prés Dieu	39,90 Euro
Champagne extra brut, Premier Cru, Le Chemin des Chappes	39,90 Euro

J. L. VERGNON

Ort: Le Mesnil-sur-Oger
Region: Côte des Blancs
Fläche: 5,3 Hektar
Produktion: 65.000 Flaschen

Das kleine Champagner Haus J. L. Vergnon befindet sich in Le Mesnil-sur-Oger an der Côte des Blancs. Die Weinberge liegen in den Gemeinden Le Mesnil-sur-Oger, Oger und Vertus. Die ersten eigenen Champagner produzierte Jean Louis Vergnon erst 1985, obschon die Familie seit mehreren Generation Trauben und Weine produzierte, diese aber an größere Häuser verkaufte. In 2012 startete man, auch Trauben zuzukaufen, was den Status von Champagner Winzer (RM) zu einem Zukäufer (NM) änderte. Von 2001 bis 2017 wurde der Stil des Hauses vom Kellermeister Christophe Constant geprägt. Er hat Vergnon zu einem der ersten Namen an der Côte des Blancs gemacht. Nun ist Clement Vergnon als Verantwortlicher in das Unternehmen eingetreten und möchte den Stil von Constant weiterführen. Chardonnay ist die tonangebende Sorte an der Côte des Blancs. Die Champagner sind hier sehr frisch, schlank, spannungsgeladen und salzig-mineralisch. Die Weine bei Vergnon durchlaufen zudem nicht die Malolaktische Gärung, was ihre Frische und Salzigkeit noch mehr unterstreicht. Der Ausbau erfolgt in Edelstahltanks. Eine Ausnahme ist das Cuvée Confidence, dessen Grundweine komplett in Holzfässern vergären und reifen. Auf Chaptalisieren wird verzichtet, ebenso auf Schönen und Filtrieren. Die Tirage erfolgt im Juli. Dabei werden bis zu einem Drittel Reserveweine verwendet. Nach einer Reife auf der Hefe von mindestens 3 Jahren werden die Champagnern sehr gering bis 6 Gramm pro Liter oder auch gar nicht dosiert. Vergnon Champagner sind besonders lebendig, brilliant und gradlinig. Sie spiegeln das Terroir der südlichen Côte des Blancs auf eine ganz eigene, unverwechselbare Weise wieder.

Champagne Grand Cru, blanc de blancs, brut „Conversation“ - halbe Flasche	20,90 Euro
Champagne Grand Cru, blanc de blancs, brut „Conversation“	34,90 Euro
Champagne Premier Cru, blanc de blancs, brut nature „Murmure“	35,40 Euro
Champagne Premier Cru, blanc de blancs, brut nature „Murmure“ - Magnum	74,50 Euro
Champagne Grand Cru, blanc de blancs, extra brut „Éloquence“	36,10 Euro
Champagne Grand Cru, blanc de blancs, extra brut „Expression“, 2011	53,80 Euro
Champagne Grand Cru, blanc de blancs, brut nature, Millésime 2011, O.G.	50,90 Euro
Champagne Grand Cru Millésimé blanc de blancs extra brut MSNL 2010	65,30 Euro
Champagne Grand Cru Millésimé blanc de blancs brut nature Hautes Mottes 2011	66,90 Euro
Champagne Rosé, extra brut „Rosémotion“	48,90 Euro

CHAMPAGNER GEBRAUCHSANWEISUNG

DIE RICHTIGE TEMPERATUR! - 10 BIS 12°C!

Bei Schaumwein ist die Temperatur noch wichtiger als bei Rot- oder Weißwein. Einfache Schaumweine (Markensekt, Prosecco oder günstige Cava) trinkt man möglichst kalt bei 6 bis 8 °C. Die Produkte erhalten dadurch mehr Frische und eine eventuelle Sü.e ist besser integriert. Gute Champagner dagegen sollte man nicht zu kalt trinken! Bei 10 bis 12 °C können sie ihr Aroma besser entfalten und sind hinsichtlich der Säure balancierter. Ein hochklassiger Champagner mit einer geringen Dosage (Restsü.e), also ein extra brut oder brut nature, kann sogar bei 12 bis 14 °C genossen werden, da er mit der höheren Temperatur weicher und ausgewogener wird und seine Aromenfülle erst freigibt.

DAS RICHTIGE GLAS

Das klassische Sektglas ist für einfache Schaumweine gedacht. Es ist eine lang gezogene, schmale Flöte, in der die Kühle und Kohlensäure möglichst gut beibehalten werden. Je hochwertiger ein Schaumwein ist, desto mehr Eigengeschmack hat er und desto höher darf die Trinktemperatur und der Kontakt mit Luft sein, damit er sich entwickeln kann. Somit ist ein normales Sektglas für den Genuss wirklich guter Schaumweine nicht ideal. Besser ist ein spezielles Champagnerglas mit größerem Volumen oder gleich ein gutes Weißweinglas, wie es viele Hersteller produzieren.

DAS RICHTIGE LAGERN

Da Champagner besonders licht- und wärmeempfindlich ist, sollte er sorgfältig aufbewahrt bzw. gelagert werden. Das bedeutet vor Licht geschützt (dunkler Raum, im Karton oder hinter getönten Scheiben), zwischen 10 und 20 °C (ideal sind rund 12°C), ohne allzu häufige Temperaturschwankungen und möglichst vibrationsfrei (nicht über Monate im Kühlschrank - Weinschränke sind dagegen vibrationsarm konstruiert).

KONTAKT

Wir beraten Sie gerne.

Telefonisch und in unserem Ladengeschäft erreichen Sie uns Montag bis Samstag von 12 Uhr bis 19 Uhr unter 089 / 89043860 oder persönlich in der Pestalozzistraße 17 in 80469 München. Oder Sie schreiben uns eine E-Mail an info@einfachweinkaufen.de.

CAMPAGNER SEMINARE



Unser Programm mit 10 unterschiedlichen Champagner Veranstaltungen bei "einfach geniessen" in München" ist einzigartig! Alle Seminare dauern drei Stunden und enthalten acht Champagner, leckere ofenfrische Tarte sowie aussagekräftige Seminarunterlagen. Mehr dazu finden Sie hier: <https://www.einfachgeniessen.de/champagner-seminare/>