

einfach  genießen



UNSER CHAMPAGNER-ANGEBOT

# Inhalt

Barrat-Masson	3
Francis Boulard	4
Guy Brunot	6
Coessens	7
Dehours et Fils	9
Hugues Godmé	11
Remi Leroy	15
Domaine Nowack	18
Eric Rodez	20
Guillaume Sergent	22
J. L. Vergnon	23
Weitere Champagner	26
Gebrauchsanweisung Champagner	28

Ich liebe Champagner! Und das in all seinen Facetten. Aufgrund dieser Passion habe ich mich mit diesem herrlichen Getränk intensivst 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



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

Lassen Sie sich von meiner Champagner Leidenschaft anstecken! In diesem Folder erfahren Sie, wie Sie Champagner am besten genießen.

*Bernhard Meißner*

**Bernhard Meißner**



# 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 Edelstahltanks 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 extra brut Grain d'Argile  
(0,75 ltr.)

Preis: 32,90 Euro

Grain d'Argile wird aus ca. zwei Drittel Chardonnay und einem Drittel Pinot Noir vinifiziert. Der Jahrgang ist 2013 beinhaltet 10 Prozent Reservewein aus 2012. Ein kleiner Anteil von 10% wird im Tonneaux ausgebaut. Der Ausbau erfolgt 18 Monate auf der Hefe. Die Dosage liegt bei lediglich 2 Gramm Zucker / Liter. Der Champagner ist kraftvoll, sehr jugendlich, frisch und hat Biss. Er zeigt die für die Côte de Sézanne typische Frucht von Zitronenschale, Grapefruit und Birne. Er passt ideal zu kräftigen, fettreichen Speisen.

Champagne Blanc de Blancs brut nature Les Margannes

Preis: 44,90 Euro (0,75 ltr.)

Les Margannes besteht ebenfalls ausschließlich aus Chardonnay. Die Trauben aus 2011 wurden zu einem Viertel über neun Monate in Barriques ausgebaut. Auf der Hefe lagerte er drei Jahre. Der Champagner hat vom Ausbau in Holz viel Struktur und Biss. Er ist enorm frisch, mineralisch und puristisch trocken. Im Aroma erinnert er an Blüten, Honig, Zitronenschale und Toastbrot. Er ist hervorragend als anspruchsvoller Aperitif für Fortgeschrittene, läuft aber als Begleiter von kräftigeren Fischgerichten, Sushi oder auch oder auch mildem Risotto zu großer Form auf!

**Champagner richtig genießen!**

Aus dem Weißwein- oder großen Champagnerglas bei 10 °C bis 12 °C.

# Francis Boulard

Ort: Cauroy-les-Harmonville  
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-les-Harmonville 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 zurück gezogen und Delphine ist alleine für Produktion verantwortlich.

Die Trauben stammen aus den eigenen Weinbergen im Massif de Saint-Thierry, dem Vallée de la Marne und Montagne de Reims (Mailly-Champagne Grand Cru). Die Champagner werden überwiegend knochentrocken ausgebaut. Teils wird auf die Dosage 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 jeweiligen 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 Noirs extra brut Les Murgiers      Preis: 34,90 Euro (0,75 ltr.)  
19,90 Euro (0,375 ltr.)  
79,90 Euro (1,5 ltr.)

Les Murgiers besteht zu 100% aus Meunier der Jahrgänge 2013 (70%), 2012, 2011 und 2010. Die Trauben stammen aus dem Vallée de la Marne und stehen auf Kalk und Lehm. Die Reben sind 35 Jahre alt. Für den Champagner wird lediglich die Cuvée benutzt. Die Gärung erfolgt spontan mit wilden Hefen. Die malolaktische Gärung wird durchgeführt. Der Ausbau erfolgt in kleinen Holzfässern bis hin zum „Halbstück“. Alle 10 bis 12 Tage wird die Feinhefe aufgerührt (Batonnage). Der Wein wird unfiltriert an „Fruchttagen“ des Mondkalenders abgefüllt. Die Dosage beträgt 5 Gramm Zucker / Liter. Es ist der ideale Einstieg, um den Stil des Weinguts kennen zu lernen. Les Murgiers ist besonders aromatisch und weich, kraftvoll und fruchtbetont. Er erinnert an rote Beeren, kandierte Früchte, Brioche, Apfelschale und etwas Holz. Der Champagner ist perfekt als kräftiger Aperitif, begleitet aber auch helles Fleisch, Geflügel, Tartes, Risotto oder Schinken vorbildlich.

**Champagner richtig genießen!**

Aus dem Weißwein- oder großen Champagnerglas bei 10 °C bis 12 °C.

Champagne Blanc de Blancs Vieilles Vignes extra brut                      Preis: 44,90 Euro (0,75 ltr.)

Die Trauben des Blanc de Blancs Vieilles Vignes extra brut stammen aus dem Weinberg „Le Murtet“ im Massif de Saint-Thierry. Der Boden besteht aus Sand und Kalkstein. Die Trauben stammen zu 100% aus dem Jahr 2012. Für den Champagner wird lediglich die Cuvée benutzt. Die Gärung erfolgt spontan mit wilden Hefen. Die malolaktische Gärung wird durchgeführt. Der Ausbau erfolgt in kleinen Holzfässern bis hin zum „Halbstück“. Alle 10 bis 12 Tage wurde die Feinhefe aufgerührt (Batonnage). Abgefüllt wird der Wein unfiltriert an „Fruchttagen“ des Mondkalenders. Die Dosage liegt bei 5 Gramm Zucker / Liter. Der Blanc de Blancs Vieilles Vignes ist eindringlich frisch, salzig-mineralisch und tiefgründig.

Meerestiere, Seefisch oder Sushi kann der Champagner herrlich begleiten.

Champagne Blanc de Blancs brut nature 2011 Les Rachais                      Preis: 69,90 Euro  
(0,75 ltr.)

Les Rachais ist ein Weinberg im Massif de Saint Thierry in dem Francis Boulard auf sandigem Kalkstein Chardonnay anbaut. Die Reben sind über 40 Jahre alt. Nach der spontanen Vergärung werden die Weine in Barriques auf der Feinhefe ausgebaut. Batonnage und malolaktische Gärung finden statt. Die Flaschenfüllung erfolgt ohne Filtration an einem der Fruchttage des Mondkalenders. Der Champagner wurde im Oktober 2016 degorgiert und erhielt 0 Gramm Zucker / Liter in der Dosage. Les Rachais ist beeindruckend komplex, wenn man ihn in einem guten Weißweinglas und bei der richtigen Temperatur von 12 °C (anstatt 10 °C) serviert sowie ihm etwas Zeit zum Belüften gibt. Er verfügt über Noten von vollreifen weißen Früchten, Zitrusfrüchten, kandierten Früchten sowie Gebäck und einem Hauch von Honig. Für fortgeschrittene Champagner-Liebhaber ist Les Rachais ein beeindruckender Aperitif. Er passt hervorragend zu Fisch, Geflügel und weißem Fleisch. Es ist ein Champagner, den man sogar einige Minuten vor dem Servieren dekantieren sollte.

Champagne Rosé Millésime 2012 extra brut                      Preis: 47,50 Euro (0,75 ltr.)

Champagne Rosé brut nature Saignée                      Preis: 39,50 Euro (0,75 ltr.)

Champagne Rosé Millésime 2009 Les Rachais extra brut                      Preis: 89,50 Euro (0,75 ltr.)

Champagne Blanc de Blancs Millésime 2014                      Preis: 49,50 Euro (0,75 ltr.)

Vielles Vignes brut nature

Champagne Millésime 2012 Pétraéa brut nature                      Preis: 69,90 Euro (0,75 ltr.)

Champagne Grand Cru Millésime 2009 brut nature                      Preis: 79,50 Euro (0,75 ltr.)  
Grand Montagne



# Guy 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. Den größten 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 (a la volée).

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

Champagne Premier Cru brut Grande Réserve

Preis: 24,50 Euro (0,75 ltr.)

Preis: 55,50 Euro (1,50 ltr.)

Der Grande Réserve besteht zu rund je einem Drittel aus Chardonnay, Pinot Noir und Meunier. Die Weine stammen größtenteils aus 2014, rund 30% aus dem Vorjahr. Der Ausbau erfolgt in Edelstahltanks. Die Zeit auf der Hefe beträgt rund 18 Monate und die Dosage liegt bei 9 Gramm Zucker / Liter. Der Grande Réserve ist unser Champagner für Einsteiger, der alles hat, was Champagner ausmacht und bereitet bereits richtig Freude. Und das zu einem äußerst attraktiven Preis! Er ist herrlich kraftvoll, aromatisch. Reife Brotkruste, Brioche und reife gelbe Äpfel sind seine Merkmale.

Champagne Premier Cru blanc de blancs brut

Preis: 27,90 Euro (0,75 ltr.)

Der Blanc de Blancs wird im Stahltank und teils im Halbstückfass ausgebaut. Die Weine stammen aus 2014 mit etwas Reservewein aus 2013. Die malolaktische Gärung wird durchgeführt. Die Dosage liegt bei 10 Gramm Zucker pro Liter. Dies macht den Champagner lebendig und frisch, gleichzeitig aber auch sanft und füllig. Somit ist er ein perfekter Aperitif Champagner für alle Einsteiger sowie ein passender Begleiter für eine Vielzahl leichter Speisen.

Champagne Rosé brut

Preis: 29,90 Euro (0,75 ltr.)

Der Rosé brut ist ein Assemblage Rosé, der 5% Rotwein enthält. Er ist wunderbar saftig, intensiv und frisch. Er eignet sich als idealer Aperitif, der aber auch moderat gesüßte Desserts mit roten Früchten begleitet.

# Coessens

Ort: Ville-sur-Arce  
Region: Côte des Bar  
Fläche: 6,5 Hektar (3,4 Hektar 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 kalk-haltigem Lehm, verwendet er für seine eigenen Champagner. Jérômes Einschätzung zufolge verfügt diese Lage über „genau die gleichen 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 Lieu-dit Largillier

Preis: 43,50 Euro (0,75 ltr.)  
Preis: 99,90 Euro (1,5 ltr.)

Die Pinot Noir Trauben stammen alle aus dem Jahr 2013. Nach dem Pressen in einer modernen Coquart Presse lässt Jérôme den Saft absetzen und vergärt ihn bei 17 °C. Im Anschluss erfolgt die malolaktische Gärung und der Ausbau findet zu einem kleinen Teil in gebrauchten Barriquefässern statt. Nach rund 30 Monaten auf der Hefe wird der Champagner mit 7 Gramm dosiert. Diese Dosage fällt jedoch wegen des hohen Kalkstein- und Tonanteils im Boden deutlich weniger ins Gewicht als erwartet.

Der Blanc de Noirs brut ist enorm druckvoll, intensiv, knackig, sehr mineralisch und lang! Damit ist er ein komplexer und gradliniger Champagner für Fortgeschrittene aber auch für Einsteiger, die neben Champagner elegante Rotweine lieben. Man kann ihn als Aperitif genießen oder auch zu gegrilltem Rind, Pilzgerichten und Gerichten mit Sahne- und/oder Buttersoße reichen.

Champagne Blanc de Noirs brut nature Lieu-dit Largillier

Preis: 48,50 Euro (0,75 ltr.)

Für den brut nature stammen die Trauben alle aus dem Jahr 2013. Nach dem Pressen in einer modernen Coquart Presse lässt Jérôme den Saft absetzen und vergärt ihn bei 17 °C. Im Anschluss erfolgt die malolaktische Gärung und der Ausbau erfolgt zu einem kleinen Teil in gebrauchten Barriquefässern. Nach rund 30 Monaten auf der Hefe wird er ohne Dosage degorgiert. Trotz der puristischen Trockenheit fällt der Brut Nature nicht karg oder streng aus. Seine Frucht und Intensität verleihen ihm eine herrliche Balance.

Der Blanc de Noirs brut ist frisch, kräftig, mineralisch und vor allem lang. Es ist ein großartig fülliger Champagner mit Nuancen von Himbeeren, Quitten und Orangenschale. Dazu kommt eine gewisse Rauchigkeit, Brioche, Haselnüsse und ein bisschen Honig. Er bereitet bereits jetzt viel Freude, kann aber ohne weiters auch noch fünf Jahre reifen. Man kann ihn als anspruchsvollen Aperitif genießen oder auch zu gegrilltem Rind, Pilzgerichten und Gerichten mit Sahne- und/oder Buttersoße reichen.

### Champagne Rosé brut Lieu-dit Largillier

Preis: 49,50 Euro (0,75 ltr.)

Der Rosé von Jérôme Coessens ist etwas ganz Besonderes! Die Pinot Noir Traubenverarbeitung startet mit einer Mazeration Carbonique. Das ist eine interzelluläre Gärung unter Ausschluss von Sauerstoff und ohne Hefen. Im Beaujolais wird dies häufig praktiziert. Nach einiger Zeit platzen die Beeren und die konventionelle Gärung beginnt. Dadurch bekommt der Champagner eine intensive und saftige Frucht. Gleichzeitig erhält er über den sich anschließenden Kontakt mit den Schalen und Kernen Struktur und sanfte Tannine. Somit ist Jérômes Rosé eher einem Rotwein nahe als einem fruchtigen Rosé, die man häufig findet. Der Champagner wird nach 18 Monaten degorgiert und mit 8 Gramm Zucker pro Liter dosiert. Er kommt fruchtbetont, kraftvoll und lang daher und verfügt über Aromen von roten Früchten, Brotrinde und Kalkstein. Er passt äußerst gut zu zahlreichen Speisen, vom kurz gebratenen Rind bis hin zu (nicht allzu süßen) Schokoladen Desserts mit roten Früchten.

### Champagne brut Lieu-dit Largillier - Les Sens Boisées (0,75 ltr.)

Preis: 52,50 Euro

Les Sens Boisées ist wiederum ein reinsortiger Pinot Noir aus der Einzellage Largillier. Die Weine werden acht Monate in fünf Jahre alten Barriquefässern aus dem Chablis ausgebaut. Die malolaktische Gärung wird durchlaufen und die Lagerung auf den Hefe erfolgt über mindestens vier Jahre. Der Champagner ist mit 6 Gramm Zucker pro Liter dosiert. Er ist enorm intensiv, körperreich und komplex. Er erinnert an getrocknete Aprikosen, Mirabellen, rote Früchte, Haselnuss und Brioche. Zudem verfügt er über einen deutlichen Holzeinschlag, was ihm eine intensive Würzigkeit sowie Nuancen von Honig und Vanille verleiht. Les Sens Boisées ist ein Essensbegleiter, der zu kräftigen Speisen mit intensiven Soßen passt und hervorragend mit Käsesorten wie Epoisses oder Münster harmoniert.

### Champagne Millésime 2009 extra brut Lieu-dit Largillier

Preis: 58,50 Euro (0,75 ltr.)

Der Jahrgangschampagner von Jérôme Coessens besteht, wie alle seine Champagner, ausschließlich aus Pinot Noir. Die Aromenvielfalt erhält er durch die 74 Monaten Hefelagerung und dem hohen Lehmgehalt der Parzelle Largillier, aus der alle Trauben stammen. Nach dem Pressen in einer modernen Coquart Presse lässt Jérôme den Saft absetzen und vergärt ihn bei 17 °C. Im Anschluss erfolgt die malolaktische Gärung und der Ausbau zu einem kleinen Teil in gebrauchten Barriquefässern. Die Dosage liegt bei nur 4 Gramm Zucker pro Liter. Der Millésimé ist ein wunderbar fülliger, fulminant kraftvoller Champagner mit hoher Komplexität und extremer Länge. Er erinnert an rote Früchte, Orangenschale, Mirabelle, Quitte, Haselnüsse, Brotrinde und Kalkstein. Er eignet sich weniger als Aperitif-Champagner sondern ist zu kräftigen Fleischgerichten ein hervorragender Begleiter. Der Champagner kann die Rolle von Rotwein übernehmen: Rindfleisch mit reduzierter Soße stellt für den Millésime 2009 kein Problem dar.

**Champagner richtig genießen!**

Aus dem Weißwein- oder großen Champagnerglas bei 10 °C bis 12 °C

# 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 Holzfässer. Die malolaktische Gärung unterbindet er großteils, 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

Preis: 19,50 Euro (0,375 ltr.)

Preis: 31,20 Euro (0,75 ltr.)

Preis: 68,50 Euro (1,5 ltr.)

Der Grande Réserve besteht aus 70% Meunier, ergänzt durch ca 15% Chardonnay und 15% Pinot Noir. Das Basisjahr für zwei Drittel der Weine ist 2013. Ein Drittel stammt von einer Solera aus dem Jahr 1998. Dieser Wein wird in großen Holzfässern und Edeltanktanks aufbewahrt. Seit zwanzig Jahren werden Jahr für Jahr bis zu ein Drittel des Weins entnommen und mit jungem aufgefüllt. Die Dosage liegt bei 6 Gramm Zucker pro Liter. Die Solera verleiht dem Grande Réserve Tiefe und Reife. Der hohe Meunier-Anteil sorgt für Fülle und Frische. Das Aroma erinnert an Apfelschalen und Grapefruit, weiße Blüten sowie Brioche und Kreide. Der Champagner ist ein hervorragender Aperitif, passt jedoch auch zu einer Vielzahl mittelkräftiger Gerichte aus dem europäischen Raum oder Asien.

Champagne brut Les Vignes de la Vallée

Preis: 39,50 Euro (0,75 ltr.)

Les Vignes de la Vallée ist der gleiche Champagner wie Grande Réserve, nur dass er zwei weitere Jahre auf der Hefe gereift ist, bevor er degorgiert und mit 7 Gramm Zucker pro Liter degorgiert wurde. Dies verleiht dem kräftigen Champagner noch mehr Tiefe, Intensität und Reife! Ein herrlicher Essensbegleiter, den man natürlich auch einfach so trinken kann. Reifer Comté, Überbackenes aber auch kräftigere Fleischgerichte begleitet Les Vignes de la Vallée wunderbar.

### Champagne extra brut Terre de Meunier

Preis: 37,50 Euro (0,75 ltr.)

Terre de Meunier besteht aus ausgewählten Meunier Weinen. Der Champagner ist ein Musterbeispiel dafür, dass Meunier hervorragende Champagner hervorbringen kann, wenn die Trauben von einem sehr guten Weinberg stammen und mit großer Sorgfalt ausgebaut werden. Länge, Komplexität, und Tiefe sind Attribute die "Terre de Meunier" von Jérôme Dehours auszeichnen. Der Ausbau erfolgte in Edelstahltank und gebrauchten Holzfässern. Die Trauben stammen vorwiegend aus 2013 mit einem kleinen Anteil von Reserveweinen aus der Solera, die seit 1998 besteht. Nach 24 Monaten auf der Hefe wurde der Champagner mit 2 Gramm Zucker pro Liter dosiert. Er ist ein herrlicher Aperitif, passt aber auch zu einer Vielzahl von Gerichten. Ausprobieren sollte man ihn unbedingt einmal zu gutem, kräftigen Sushi.

### Champagne Trio S Brut

Preis: 62,50 Euro (0,75 ltr.)

Trio "S" stammt komplett aus einer Solera (reserve perpetuelle AR), welche bereits 1998 ins Leben gerufen wurde. Jedes Jahr werden rund 30% des Weines, der überwiegend aus Meunier, aber auch aus Chardonnay und etwas Pinot Noir besteht, für den Champagner entnommen und mit Wein aus dem aktuellen Jahrgang aufgefüllt. Zum Lagern werden sowohl Edelstahlfässer als auch große Holzfässer verwendet. Dieses Verfahren verleiht Trio „S“ eine enorme Tiefe und Komplexität aufgrund der Reife der Solera-Weine und gleichzeitig Frische, die von den jungen Weinen beigesteuert wird. Im Aroma sind Noten von rotem Apfel, Apfelschale, kandierten Früchten, Brioche, Honig, Haselnuss und nasser Erde zu finden. Der Champagner passt zu Lammkoteletts, intensiven Meeresfrüchten und Krustentieren und weiteren intensiven Speisen mit hellen Soßen.

### Champagne extra brut 2008 Lieu-dit Brisefer

Preis: 50,90 Euro (0,75 ltr.)

Brisefer ist eine Lage in Mareuil-le Port, von der Jérôme Dehours 1,3 Hektar besitzt, die mit Chardonnay bepflanzt sind. Der Ausbau erfolgt in Barrriques. Brisefer ist mit 3 Gramm Zucker pro Liter dosiert. Er ist schlank, frisch und gleichzeitig sehr strukturiert und zupackend.

### Champagne extra brut 2008 Lieu-dit Les Genevraux

Preis: 50,90 Euro (0,75 ltr.)

Les Genevraux ist eine von Lehmboden geprägte Lage in Troissy, die bereits 1979 mit Meunier bepflanzt wurde. Der Ausbau erfolgt in Barriques. Les Genevraux ist mit 2,5 Gramm Zucker pro Liter dosiert. Er ist ein intensiver, sehr stofflicher Champagner mit intensiven Noten von roten Früchten, etwas Rauch und Vanille.

### Champagne extra brut Lieu-dit 2009 La Maisoncelle

Preis: 49,90 Euro (0,75 ltr.)

### Champagne extra brut Lieu-dit 2008 La Maisoncelle

Preis: 50,90 Euro (0,75 ltr.)

La Maisoncelle ist eine Lage in Mareuil-le-Port, deren Tonerde Boden reich an Eisen ist. Von dem Mittelstück am Hang produziert Jérôme einen reinsortigen Pinot Noir. Der Ausbau erfolgt in Barriques. La Maisoncelle ist mit 2 Gramm Zucker pro Liter dosiert. Er ist ein fülliger, enorm charakterreicher Champagner mit Noten von gelben Früchten, etwas Rauch und Vanille.

### Champagne Rosé extra brut - La Croix Joly - Oeil de Perdrix

Preis: 37,50 Euro (0,75 ltr.)

### Champagner richtig genießen!

Aus dem Weißwein- oder großen Champagnerglas bei 10 °C bis 12 °C

# Hugues Godmé

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



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 Champagnern zu Gute kommen lässt. Wir sind von Hugues Champagnern äußerst beeindruckt. Uns fasziniert ihre elegante Frische, Tiefe und Reife!

Champagne Premier Cru Reserve brut

Preis: 30,50 Euro (0,75 ltr.)

Der Brut Réserve ist für Verzenay ein ungewöhnlicher Champagner, da er lediglich 10% Pinot Noir enthält. Der restliche Teil besteht aus 60% Chardonnay und 30% Meunier. 20% der Weine sind in alten Barriques vergoren. Die Malolaktische Gärung wird bei etwas mehr als der Hälfte der Weine durchgeführt. Die Dosage beträgt 7 Gramm Zucker pro Liter. Der Brut Réserve ist frisch, zugänglich und harmonisch. Das Aroma ist geprägt von Grapefruit, Himbeeren, Aprikosen, Brioche und Kreide. Es ist ein herrlicher Aperitif-Champagner, der zu allerlei Fischgerichten, Meeresfrüchten und leicht bis mittel intensiven Vorspeisen hervorragend passt.

Champagne Blanc de Blancs Premier Cru brut

Preis: 33,80 Euro (0,75 ltr.)

Die Trauben des Blanc de Blancs kommen allesamt von Villers-Marmery im Osten der Montagne de Reims, einem Ort mit sanft nach Osten abfallenden Hängen, die überwiegend mit Chardonnay bepflanzt sind. 2011 ist das Basisjahr für die Weine. Doch 65% des Champagners besteht aus Grundweinen der Jahre 2010 bis 2008. Fast zwei Drittel der Weine wird in gebrauchten Barriques ausgebaut. Die malolaktische Gärung wird zu 40% durchgeführt. Nach über vier Jahren wird der Champagner mit 3,5 Gramm Zucker pro Liter dosiert.

Frische, Salzigkeit, Sanftheit und ein herrliches Säure-Süße-Spiel sind hervorstechende Attribute des Blanc de Blancs. Er erinnert an Zitrusfrüchte, gelbe Früchte, Brioche und Kreide. Der Champagner ist ein perfekter, pikanter Aperitif und passt zu einer Vielzahl von Fischgerichten, asiatischen Speisen oder auch zu Gängen mit leichten, hellen Soßen.

### Champagne Grand Cru Blanc de Noirs brut

Preis: 36,50 Euro (0,75 ltr.)

Die Trauben für den Grand Cru Blanc de Noirs brut von Hugues Godmé stammen aus Verzy und Verzenay an der Montagne de Reims. Der Champagner besteht ausschließlich aus Pinot Noir. Der Großteil der Trauben stammt aus dem sehr guten Jahr 2012. Zu 70 Prozent wurden die Weine in gebrauchten Holzfässern ausgebaut. Dosierte wurde der Champagner nach sechs Jahren auf der Hefe mit 4 Gramm pro Liter.

Der Champagner ist kraftvoll und gleichzeitig auch sehr elegant. Rote Früchte, Hefe und Anklänge von Waldboden bestimmen das Aroma. Das Holz ist sehr gut eingebunden und verleiht dem Wein zusätzliche Komplexität. Der Blanc de Noirs ist ein hervorragender Aperitif und bereitet aber auch zu sehr vielen mittelkräftigen Speisen viel Freude.

### Champagne Grand Cru brut nature

Preis: 38,50 Euro (0,75 ltr.)

Der brut nature von Hugues Godmé besteht lediglich aus Pinot Noir. 50% der Weine stammen aus 2008 und der Rest sind Reserveweine der Jahre 2007 bis 2005. 20% sind im alten Holzfass ausgebaut. Nach mehr als 7 Jahren wird der Champagner ohne Dosage degorgiert. Der brut nature von Hugues Godmé ist anspruchsvoll. Er ist knochentrocken, reif, kraftvoll und dabei trotzdem sehr ausgewogen. Komplexität und Länge machen ihn gar unwiderstehlich für fortgeschrittene Champagner-Freunde und Liebhaber puristischer Weine. Er ist ein Aperitif, Begleiter von Meerestieren und asiatischen, mittelkräftigen Speisen.

### Champagner Grand Cru Millésime 2008

Preis: 44,50 Euro (0,75 ltr.)

Der Millésime 2008 besteht zu 60% aus Pinot Noir und 40% Chardonnay. 40% der Weine wird in gebrauchten Barriquefässern ausgebaut. Die malolaktische Gärung wird komplett unterbunden. Nach mehr als 7 Jahren wird der Champagner mit 3 Gramm pro Liter degorgiert. Noch immer ist der Millésime aus dem großen Jahr 2008 sehr jugendlich. Er ist sehr druckvoll und elegant und hat noch weitere fünf bis zehn Jahre Entwicklungspotential vor sich.

### Champagne Grand Cru extra brut Fins Bois

Preis: 46,50 Euro (0,75 ltr.)

Fins Bois besteht zu 60% aus Pinot Noir und 40% aus Chardonnay. Der Anteil an Reserveweinen beträgt 60%. Insgesamt sind 80% der Weine in gebrauchten Barriquefässern ausgebaut. Nach über vier Jahren auf der Hefe wird der Champagner mit 3 Gramm Zucker degorgiert. Fins Bois ist ein kräftiger, intensiver Champagner, dem sein Ausbau in Holzfässern deutlich anzumerken ist. Er ist weniger ein Aperitif, sondern eher perfekter Begleiter von Gerichten mit hellem Fleisch oder Pilzen. Fins Bois werden alle lieben, die intensive und ausdrucksstarke Champagner mögen.

**Champagner richtig genießen!**

Aus dem Weißwein- oder großen Champagnerglas bei 10 °C bis 12 °C

Champagne Premier Cru extra brut 2008 Les Alouettes Saint Bets 59,50 Euro (0,75 ltr.)

Der Jahrgangschampagner Les Alouettes Saint Bets von Hugues Godmé wird ausschließlich aus Chardonnay der gleichnamigen Lage in Villers-Marmery gewonnen. Der Wein aus dem Jahr 2008 zählt zum Besten, was die Champagne zu bieten hat! Er beeindruckt durch eine brillante Frische, Eleganz, Verspieltheit sowie enorme Tiefe und Länge.

Weitere Champagner von Hugues Godmé:

Champagne Grand Cru Rosé brut Preis: 35,90 Euro (0,75 ltr.)

Champagne Premier Cru extra brut 2008 Les Romaines Preis: 59,90 Euro (0,75 ltr.)

Champagne Premier Cru extra brut 2008 Les Champs Saint Martin Preis: 62,90 Euro (0,75 ltr.)



# Rémi Leroy

Ort: Meurville  
Region: Côte des Bar  
Fläche: 9 Hektar (3,4 Hektar 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 brut nature

Preis: 33,50 Euro (0,75 ltr.)

Der Brut Nature von Rémi besteht aus Pinot Noir und Chardonnay, wobei Pinot Noir mit 80% dominiert. Rémi strebt generell eine hohe Traubenreife bei seinen roten Sorten an. Dies erreicht er mit niedrigen Erträgen und einer Zugabe organischen Komposts in die Weinberge, was wiederum zu einer hohen aromatischen Konzentration führt, aber auch einer hohen Konzentration an Anthocyanen (Traubenfarbstoffe). Dadurch erhält der Champagner seine auffallend intensive Farbe.

Der Champagner ist cremig und straff, kraftvoll und frisch. Die Aromen erinnern an Erdbeeren, Himbeeren, Zitronen, Grapefruit und kandierte Früchte. Brioche und Kreide sind ebenfalls zu finden. Er ist ein sehr guter, knochentrockener Aperitif, passt aber auch zu einer Vielzahl mittelintensiver Gerichte.

**Champagner richtig genießen!**

Aus dem Weißwein- oder großen Champagnerglas bei 10 °C bis 12 °C

## Champagne extra brut

Preis: 32,50 Euro (0,75 ltr.)

Preis: 69,90 Euro (1,50 ltr.)

Preis: 199,90 Euro (3,0 ltr.)

Der Extra Brut von Remi besteht aus fast gleichen Anteilen Pinot Noir und Chardonnay. Remi strebt generell eine hohe Traubenreife bei seinen roten Sorten an. Dies erreicht er mit niedrigen Erträgen und einer Zugabe organischen Komposts in die Weinberge, was wiederum zu einer hohen aromatischen Konzentration führt, aber auch einer hohen Konzentration an Anthocyanen (Traubenfarbstoffe). Dadurch erhält der Champagner seine auffallend intensive Farbe.

Der Champagner ist cremig und straff, kraftvoll und frisch. Die Aromen erinnern an Erdbeeren, Himbeeren, Zitronen, Grapefruit und kandierte Früchte. Brioche und Kreide sind ebenfalls zu finden. Er ist ein sehr guter, sehr trockner, dabei aber auch weicher Aperitif und passt aber auch zu einer Vielzahl mittelintensiver Gerichte.

## Champagne Rosé brut

Preis: 36,90 Euro (0,75 ltr.)

Der Rosé Extra Brut von Remi besteht zu 70% Pinot Noir und 30% Chardonnay. Es ist ein Assemblage Champagner. D. h. Remi hat zu 80% Weißwein 20% Rotwein hinzu gefügt. Der junge Winzer strebt generell eine hohe Traubenreife bei seinen roten Sorten an. Dies erreicht er mit niedrigen Erträgen und einer Zugabe organischen Komposts in die Weinberge, was wiederum zu einer hohen aromatischen Konzentration führt, aber auch einer hohen Konzentration an Anthocyanen (Traubenfarbstoffe). Dadurch erhält der Champagner seine auffallend intensive Farbe.

Der Rosé Extra Brut ist sehr frisch und fruchtbetont. Dabei ist aber gleichzeitig straff und akzentuiert. Es ist ein Rosé wie wir in lieben: druckvoll, nachhaltig und tiefgründig - alles andere als kitschig!

## Champagne Rosé demi sec

Preis: 36,90 Euro (0,75 ltr.)

Der Rosé Demi Sec von Remi besteht zu 70% Pinot Noir und 30% Chardonnay. Es ist ein Assemblage Champagner. D. h. Remi hat zu 80% Weißwein 20% Rotwein hinzu gefügt. Der junge Winzer strebt generell eine hohe Traubenreife bei seinen roten Sorten an. Dies erreicht er mit niedrigen Erträgen und einer Zugabe organischen Komposts in die Weinberge, was wiederum zu einer hohen aromatischen Konzentration führt, aber auch einer hohen Konzentration an Anthocyanen (Traubenfarbstoffe). Dadurch erhält der Champagner seine auffallend intensive Farbe.

Der Rosé Demi Sec ist sehr frisch und fruchtbetont. Dabei ist aber gleichzeitig straff und mit einer runden Süße versehen. Somit ist er ideal als Begleiter von zurückhaltend geübten Desserts mit roten Früchten.

**Champagner richtig genießen!**

Aus dem Weißwein- oder großen Champagnerglas bei 10 °C bis 12 °C

### Champagne brut Blanc de Noirs 2013

Preis: 49,50 Euro (0,75 ltr.)

Der Pinot Noir wird zu 40% in gebrauchten Barriques und zu 60% in Edelstahltanks ausgebaut. In den Barriques erfolgt Batonnage. Die malolaktische Gärung durchläuft der gesamte Wein. Im Mai 2014 werden ohne Filtration und Stabilisierung, 852 Flaschen und 212 Magnum gefüllt. Das Degorgement erfolgt im Oktober 2018. Die Dosage beträgt lediglich 1 Gramm Zucker pro Liter. Remis' Blanc de Noirs erinnert an rote (Himbeeren, Erdbeeren) und gelbe Früchte (Aprikosen, Mirabellen), Brioche, nasses Holz und Kalkstein. Er ist sehr intensiv, reif und auch holzbetont. Das macht ihn zu einem sehr guten Essensbegleiter zu Geflügel, Pilzgerichten oder auch zu Weichkäse wie Camembert.

### Champagne brut Blanc de Blancs 2011 (0,75 ltr.)

Preis: 52,50 Euro

Die Chardonnay Trauben werden komplett in Barriques ausgebaut. Es erfolgt eine Reife auf der Feinhefe mit Battonage. Die malolaktische Gärung wird durchgeführt. Auf Filtration und Stabilisierung wird vor der Tirage, die im Mai 2012 erfolgt, verzichtet. Degorgiert wird der Champagner knapp fünf Jahre später. Der Blanc de Blancs ist geschmeidig, frisch und intensiv. Zitrusfrüchte, weiße Blüten, Mandeln und Honig sind als Aromen zu finden. Er begleitet sehr gut Geflügel, gegrillten Fisch, intensives Gemüse, Risotto oder auch Hartkäse wie Comte.

**Champagner richtig genießen!**

Aus dem Weißwein- oder großen Champagnerglas bei 10 °C bis 12 °C

# 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 macht praktisch alles grundsätzlich 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, 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 Monate im Keller lagern wollen.

Champagne Blanc de Noirs extra brut La Fontinette

Preis: 42,50 Euro (0,75 ltr.)

Flavien Nowack produzierte seinen ersten La Fontinette aus dem Jahr 2012. "Diesen Champagner habe ich mit der Vision erzeugt, dass die Trauben so natürlich wie möglich wachsen. Ich wollte auch den Charakter des Meunier betonen, für den das Marne-Tal bekannt ist." Der Weinberg La Fontinette (bedeutet: Brunnen oder Quelle) liegt in Chatillon sur Marne am rechten Ufer des Marnetals. Er wurde 1965 von Bernard Nowack an unteren Hang gepflanzt und neigt sich nach Südwesten. Der Boden setzt sich auf einer Mergelschicht in zwei Metern Tiefe und darüber liegenden Sand, Lehm sowie Kalk zusammen. Nach einer sehr langsamen alkoholischen Gärung mit natürlichen Hefen wurde die malolaktische Gärung nicht durchgeführt. Auf Filtration und Stabilisation hat Flavien verzichtet. Für die zweite Gärung hat er lediglich 20 (statt 24) Gramm Zucker zugefügt, so dass La Fontinette durch den geringeren Druck weicher wirkt.

**Champagner richtig genießen!**

Aus dem Weißwein- oder großen Champagnerglas bei 10 °C bis 12 °C

Champagne Blanc de Blancs extra brut La Tuilerie  
(0,75 ltr.)

Preis: 42,50 Euro

Die Tuilerie ist eine Hommage an Fernand Nowack, der auf diesem Grundstück, das früher zum Trocknen der Dachziegel der Nowack-Manufaktur genutzt wurde, Reben pflanzte und Rebzüchter wurde. Die Lage Tuilerie in Vandières ist nach Südwesten ausgerichtet und befindet sich am unteren Hang eines Sand- und Kalksteinhügels, welcher auf einer dünnen Mergelschicht liegt. Der Chardonnay wurde nach der langsamen, spontanen Gärung in Eichenfässern ausgebaut. Die malolaktische Gärung wurde teilweise durchgeführt. Auf Filtration und Stabilisation wurde verzichtet.

Champagne Blanc de Noirs extra brut Les Bauchets

Preis: 42,50 Euro (0,75 ltr.)

Flavien sagt über Les Bauchets: "Dies war der erste Champagner, den ich je gemacht hatte. Sobald ich in das Weingut zurückgekehrt bin, wollte ich einen Wein erzeugen, bei dem ich möglichst wenig Einfluss nahm." Die Weinbergsparzelle Les Bauchets liegt in Vandières am rechten Ufer des Marnetals und ist nach Südosten auf der Mitte eines Hangs mit sehr sandigen Boden ausgerichtet. Der Weinberg wurde 1983 mit Pinot Noir bepflanzt. Der Wein wurde nach der langsamen, spontanen Gärung in Eichenfässern ausgebaut. Die malolaktische Gärung wurde teilweise durchgeführt. Auf Filtration und Stabilisation wurde verzichtet.

Champagne extra brut Les Arpents Rouges

Preis: 49,90 Euro (0,75 ltr.)

Les Arpents Rouges besteht aus allen drei Champagner Rebsorten von drei Weinbergen, deren Böden reich an Eisen sind. Der Wein wurde vor der Tirage acht Monate auf der kompletten Hefe in gebrauchten 300 Liter Fässern ausgebaut. Auf Filtration und Stabilisation und ebenso auf die Zugabe von Schwefel hat Flavien verzichtet. Die malolaktische Gärung fand in der Flasche statt.

**Champagner richtig genießen!**

Aus dem Weißwein- oder großen Champagnerglas bei 10 °C bis 12 °C

# Eric Rodez

Ort: Ambonnay  
Region: Montagne de Reims  
Fläche: 6,12 Hektar  
Produktion: 48.000 Flaschen



Eric Rodez ist in der achten Generation für den Familienbetrieb verantwortlich und das seit 1982. Zuvor war er für unterschiedliche Weingüter im Burgund und Beaujolais, an der Rhône und zuletzt auch bei Champagne Krug (Vinifikation der Grande Cuvée) tätig. Auf diesen Stationen hat er unter anderem den perfekten Umgang mit Holzfässern gelernt, was bei seinen Champagner gut zu erkennen ist. Seit 1989 beschäftigt er sich intensiv mit dem biologischen und biodynamischen Weinbau. Heute ist er einer der Vorreiter, die Aromatherapie in der Landwirtschaft einsetzen. Gut 6 Hektar sind um das renommierte Champagner-Dorf Ambonnay auf 35 Parzellen verteilt. Diese sind zu 55% mit Pinot Noir und 45% Chardonnay bepflanzt, was für den Pinot Noir Ort Ambonnay ein sehr hoher Anteil Chardonnay ist. Das Alter der Reben beträgt durchschnittlich 30 Jahre. Manche Weinberge sind sogar älter als 70 Jahre. Aus diesen Trauben produziert Eric jedes Jahr rund 60 Weine, die er getrennt ausbaut. Gut 80 Prozent seiner Weine baut Eric Rodez in Holzfässern aus, was die Erfahrungen bei Krug besonders durchblicken lässt. Der biologische Säureabbau wird teilweise durchgeführt. Die hohe Komplexität der Champagner entsteht durch das Verschneiden der unterschiedlich aufbereiteten Weine.

Champagne Grand Cru brut Cuvée de Crayères

Preis: 22,90 Euro (0,375 ltr.)

Preis: 38,00 Euro (0,75 ltr.)

Preis: 84,90 Euro (1,50 ltr.)

Eric Rodez nennt seine Cuvée de Crayères Champagner mit "body and spirit". Er besteht aus 60% Pinot Noir und 40% Chardonnay. Das durchschnittliche Alter der Reben beträgt rund 30 Jahre. Die Cuvée besteht aus einem guten Duzend Weinen von den Jahren 2012 bis 2009, wobei die Hälfte der Cuvée aus Reserveweinen besteht und mehr als ein Drittel der Weine in Barrique Fässern gereift sind. 2013 werden die Weine in die Flasche gefüllt, wo sie bis September 2016 blieben. Die Dosage beträgt 5 Gramm Zucker pro Liter. Cuvée de Crayères ist zugänglich und rund, aber durch den hohen Anteil an Pinot Noir auch markant. Nüsse, kandierte Früchte, Brioche, nasser Sand und Nougat sind die dominanten Aromen. Er ist ein schöner, kräftiger Aperitif, passt aber auch zu einer Vielzahl mittelkräftiger Speisen. Die Cuvée de Crayères von Eric Rodez ist einer unserer „Allzweck-Champagner“, der fast jedem gefällt und vielseitig einsetzbar ist.

**Champagner richtig genießen!**

Aus dem Weißwein- oder großen Champagnerglas bei 10 °C bis 12 °C

### Champagne Grand Cru Blanc de Noirs brut

Preis: 46,50 Euro (0,75 ltr.)

Preis: 97,00 Euro (1,5 ltr.)

Der Blanc de Noirs besteht zu 100% aus Pinot Noir aus fünf bis sechs unterschiedlichen Jahrgängen. Der Anteil an Reserveweinen macht damit über 70% aus. 80% der Weine reifen in Barriques. Rund 30% des Weine durchlaufen die malolaktische Gärung. 2013 wird der Wein abgefüllt. Im Frühjahr 2017 wird er degorgiert. Die Dosage beträgt 4 Gramm Zucker pro Liter. Der Blanc de Noirs ist enorm kraftvoll, strukturiert und lang. Es ist ein Spitzenchampagner der cremig, rund und facettenreich ist. Grapefruit, Himbeere, kandierte Früchte, Haselnuss, Brioche und Kalk sind die vorherrschenden Aromen. Der Champagner funktioniert als Aperitif aber auch hervorragend als Begleiter von kurz gegartem roten Fleisch oder mittelkräftigen Käse.

### Champagne Grand Cru Blanc de Blancs brut

Preis: 45,00 Euro (0,75 ltr.)

Der Blanc de Blancs besteht ausschließlich aus Chardonnay aus Ambonnay. Die einzelnen Parzellen sind im gesamten Bereich von Ambonnay verteilt: la Loge, les Morins, les Genettes, les Champsaults, les Beurys, les Bermonts, les Crayères, les Agusons, les Cheminot. Die Reben sind durchschnittlich 35 Jahre alt. Die Weine werden im Barrique ausgebaut. 70% durchlaufen keine malolaktische Gärung. Der Champagner wird 2013 gefüllt und im April 2017 degorgiert. Die Dosage beträgt 4 Gramm Zucker pro Liter. Der Chardonnay verleiht dem Champagner Frische und Eleganz während der Fassausbau und der hohe Anteil an Reserveweinen Weichheit und Cremigkeit beisteuert. Somit unterscheidet sich der Ambonnay Blanc de Blancs von Eric Rodez ganz deutlich von den Blanc de Blancs von der Côte de Blancs, die deutlich schlanker und noch frischer ausfallen. Der Blanc de Blancs von Eric ist ein hervorragender Aperitif, passt aber auch bestens zu mittelintensive Fischgerichte.

### Champagne Grand Cru brut Cuvée des Grands Vintages

Preis: 65,00 Euro (0,75 ltr.)

In 2012 werden die Weine auf die Flasche gezogen und im Dezember 2017 degorgiert. Grands Vintages besteht aus 70% Pinot Noir und 30% Chardonnay. Das mittlere Alter der Reben beträgt 40 Jahre. Nur der Saft aus der ersten Pressung (Cuvée) wird verwendet. Die Weine reifen alle in Barriquefässern. Eine malolaktische Gärung findet nicht statt. Die Dosage beträgt 3 Gramm Zucker pro Liter. Grands Vintages ist ein hervorragender Spitzenchampagner, den Eric aus den allerbesten Weine von mehreren Jahren kreiert hat und folglich viel Komplexität und Tiefe aufweist. Grands Vintages ist enorm füllig, kraftvoll und cremig. Er erinnert mit seiner aromatische Süße an Weihnachtsgebäck. Am besten setzt man ihn als Essensbegleiter ein: Festtagsbraten vom Rind mit dicken Soßen kommen Grands Vintages gerade recht.

### Champagne Grand Cru Cuvée Rosé

Preis: 45,50 Euro (0,75 ltr.)

Der Rosé von Eric Rodez besteht aus 46% Pinot Noir, der als Rosé (pinot noir de macération) ausgebaut wird, 30% weiß ausgebautem Pinot Noir und 24% Chardonnay. Die Reben sind im Schnitt 42 Jahre alt. 90% des Weins liegt in Holzfässern. Mit 25% des Weines durchläuft die malolaktische Gärung. Der Wein wird 2014 gefüllt und 2017 degorgiert. Die Dosage beträgt 5 Gramm Zucker pro Liter. Erics Rosé ist enorm kraftvoll, fruchtintensiv und strukturiert. Mit einfachen, netten Rosés hat er wenig zu tun, stattdessen kann er sich mit dem Charakter eines guten Pinot Noir Rotweins messen. Zu Aromen von Himbeere, roter Jonannisbeere kommen Noten von Brioche, Toastbrot, Vanilleschote, Bergbach und Kreide.

Weitere Spitzen und Einzellagenchampagner:

Champagne Grand Cru Rosé brut 2009 Les Beurys Maceration 97,00 Euro (0,75 ltr.)

Champagne Grand Cru brut 2009 Les Fournettes - Pinot Noir 97,00 Euro (0,75 ltr.)

### Champagner richtig genießen!

Aus dem Weißwein- oder großen Champagnerglas bei 10 °C bis 12 °C

## Guillaume Sergent

Ort: Vrigny  
Region: Montagne de Reims  
Fläche: 1,7 Hektar  
Produktion: 5.000 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 kerzengerade, 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 extra brut Les Prés Dieu  
(0,75 ltr.)

Preis: 39,90 Euro

Les Prés Dieu von Guillaume Sergent ist ein Blanc de Blancs, dessen Trauben aus zwei Parzellen in Coulommès-la-Montagne und Vrigny stammen. Les Vingtes Dieu (Coulommès-la-Montagne) ist ein leicht abfallender Südhang mit Sand und Kalkgestein. Les Prés (Vrigny) neigt sich nach Nordosten und ist von Sand und fossilen Muscheln geprägt.

Der Sand verleiht dem Champagner eine besonders druckvolle und salzige Note. Er ist trotz seiner Jugend herrlich komplex. Das Holz ist perfekt integriert. Les Prés Dieu ist ein anspruchsvoller Aperitifchampagner, der erfahrene Liebhaber in seinen Bann zieht. Perfekt ist er auch zu Meerestieren und Firschgerichten.

Champagne extra brut Le Chemin des Chappes

Preis: 39,90 Euro (0,75 ltr.)

Le Chemin des Chappes von Guillaume Sergent ist ein Blanc de Nors mit je 50% Pinot Noir und Meunier. Die Trauben stammen aus zwei Parzellen in Vrigny. Les Grands Chemins ist eine Ostlage mit Sandböden und Les Chappes ist ost-westlich geneigt mit lehmigen Kalkboden.

Der Champagner ist konzentriert, enorm druckvoll, völlig schnörkellos und dabei tiefgründig und nachhaltig. Le Chemin des Chappes ist ein anspruchsvoller Aperitifchampagner, der erfahrene Liebhaber in seinen Bann zieht. Perfekt ist er auch mittelintensiven Gerichten, gerne auch Geflügel und hellen Fleisch.

## 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 Edelstahl tanks. 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 Champagner 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.

**Champagner richtig genießen!**

Aus dem Weißwein- oder großen Champagnerglas bei 10 °C bis 12 °C

Champagne Premier Cru Blanc de Blancs brut nature      Preis: 32,90 Euro (0,75 ltr.)  
Murmure      Preis: 74,50 Euro (1,5 ltr.)

Murmure ist ein kompromissloser Blanc de Blancs Champagner von der Côte de Blancs. Die Trauben stammen aus den Gemeinden Vertus und Villeneuve. Der Ausbau erfolgt reduktiv in Edelstahltanks. Die Malolaktische Gärung wird auch hier, wie immer bei Vergnon, nicht durchgeführt. Das bringt noch mehr Frische. Murmure ist knackig, mineralisch und jugendlich. Es ist ein Champagner für alle, die es frisch und lebendig gleichzeitig aber fragil und filigran mögen. Er bringt uns ins Schwärmen. Murmure ist wie ein früher Morgen in den Bergen. Wie ein Frühlingstag am Meer. Wir lieben Murmure!

Champagne Grand Cru blanc de blancs brut      Preis: 20,90 Euro (0,375 ltr.)  
Conversation      Preis: 34,90 Euro (0,75 ltr.)

Conversation ist sehr reintonig, frisch, zugleich kraftvoll, mineralisch-salzig und enorm nachhaltig. Die Trauben stammen aus Le Mesnil-sur-Oger, Oger und Avize. 75% der Weine kommen vom aktuellen Jahrgang. 25% sind Reserve-Weine. Der Ausbau fand in Edelstahltanks statt. Eine malolaktische Gärung wurde nicht durchgeführt. Nach über drei Jahren Lagerung auf der Hefe wird Conversation mit rund 5 Gramm pro Liter degorgiert.

Champagne Grand Cru blanc de blancs extra brut      Preis: 35,90 Euro (0,75 ltr.)  
Éloquence

Éloquence ist mit Conversation identisch bis auf die Dosage. Während Conversation mit fünf Gramm dosiert ist, erhält Éloquence meist gar keine oder nur eine geringe Dosage bis zu 3 Gramm pro Liter. Die geringere Süße unterstreicht die mineralische Salzigkeit und macht den Champagner noch etwas gradliniger und zupackender. Éloquence ist ein herrlicher Champagner für Puristen!

Champagne Rosé extra brut Rosémotion      Preis: 43,90 Euro (0,75 ltr.)

Rosémotion extra brut besteht aus 78% Chardonnay und 12% Rotwein (Pinot Noir), der aus Mailly stammt. Nach einer sanften Pressung in einer traditionellen Korbpresse vergärt der Wein in Edelstahltanks. Die malolaktische Gärung wird blockiert. Hinzugefügt werden 20% Reservewein aus dem Vorjahr, welcher wenige Monate in alten Holzfässern lagerte. Nach dem Assemblieren und drei Jahren auf der Flasche wird der Champagner mit 3 Gramm pro Liter degorgiert. Rosémotion ist der Blanc de Blancs unter den Rosé Champagnern. Damit meinen wir, dass die salzig-mineralische Note von Mesnil-sur-Oger und die Vergnon typische Frische durch die unterdrückte Malolaktische Gärung sehr deutlich zum Vorschein kommt und einen Rosé erzeugt, der bemerkenswert feingliedrig, elegant und frisch ist. Rosémotion ist der perfekte Aperitif für heiße Sommertage und passt auch wunderbar zu z. B. Krustentiere.

**Champagner richtig genießen!**

Aus dem Weißwein- oder großen Champagnerglas bei 10 °C bis 12 °C

Champagne Grand Cru blanc de blancs brut nature 2011 O.G. Preis: 50,90 Euro (0,75 ltr.)

Die Chardonnay Weine dieses Blanc des Blancs Champagners stammen ausschließlich aus Trauben von Oger, einer der herausragendsten Gemeinden an der Côte des Blancs. Die malolaktische Gärung durchlaufen die streng selektierten Grundweinen nicht. Der Ausbau erfolgt in Edelstahlfässern. Auf Süße bei der Dosage wurde verzichtet. Dies verleiht eine explosive Frische, Intensität und Tiefe. Es ist ein Spitzenchampagner mit einer hohen Komplexität und enormer Länge, der als Essensbegleiter zu zahlreichen Speisen eine sehr gute Figur macht. Aber auch als Aperitif überzeugt er. Wer Champagner lagern mag, kann O. G. bei guten Bedingungen leicht fünf bis zehn Jahre liegen lassen.

Champagne Grand Cru blanc de blancs brut nature 2009 Preis: 59,40 Euro (0,75 ltr.)  
Confidence

Confidence schlägt etwas aus der Art. Denn der Grundwein des Champagners wird mehrere Monate in 300 Liter Holzfässern ausgebaut. Die Trauben stammen von der Einzellage Les Hautes Mottes in Mesnil sur Oger. Die Malolaktisch Gärung wird wiederum unterbunden. Auf eine Dosage wird verzichtet. Somit ist Confidence ein Champagner, der neben einer mineralischen Salzigkeit, Frische und Zitrusfrucht auch über Würzigkeit und Holznoten über einen Hauch von Vanille verfügt. Confidence hat ein Alterungspotential von mühelos 10 bis 15 Jahren.

Champagne Grand Cru blanc de blancs extra brut 2009 Preis: 64,90 Euro (0,75 ltr.)  
Résonance

Die Weine von Résonance stammen aus den beiden Einzellagen Les Chetillons und Mussettes in Mesnil sur Oger. Die malolaktische Gärung durchlaufen die streng selektierten Grundweinen nicht. Der Ausbau erfolgt in Edelstahlfässern. Die Dosage beträgt 3 Gramm Zucker pro Liter. Résonance ist einer der beeindruckendsten Champagner von Vergnon. Er verfügt über eine mineralisch Straffheit und Salzigkeit und ist dabei ungemein tiefgründig.

**Champagner richtig genießen!**

Aus dem Weißwein- oder großen Champagnerglas bei 10 °C bis 12 °C

# Weitere Champagner

## Agrapart & Fils

Champagne Grand Cru blanc de blancs extra brut Minéral 2010	99,90 Euro (0,75 ltr.)
Champagne Grand Cru blanc de blancs extra brut Minéral 2011	99,90 Euro (0,75 ltr.)
Champagne Grand Cru blanc de blancs extra brut Avizoise 2008	129,00 Euro (0,75 ltr.)
Champagne Grand Cru blanc de blancs brut Les 7 crus	49,90 Euro (0,75 ltr.)

## Courtin, Marie

Champagne Extra Brut Résonance	42,90 Euro (0,75 ltr.)
Champagne Extra Brut Efflorescence	49,90 Euro (0,75 ltr.)
Champagne Extra Brut Éloquence	62,90 Euro (0,75 ltr.)
Champagne Extra Brut Concordance	69,90 Euro (0,75 ltr.)

## De Sousa et Fils

Champagne Grand Cru Blanc de Blancs brut Reserve - bio	44,90 Euro (0,75 ltr.)
Champagne Grand Cru extra brut 3 A (Avize, Aÿ, Ambonnay) - bio	49,90 Euro (0,75 ltr.)
Champagne Grand Cru extra brut Cuvée Mycorhize	61,50 Euro (0,75 ltr.)



**Champagner richtig genießen!**

Aus dem Weißwein- oder großen Champagnerglas bei 10 °C bis 12 °C

## Larmandier-Bernier

Champagne Premier Cru blanc de blancs extra brut Longitude	46,50 Euro (0,75 ltr.)
Champagne Rosé Premier Cru extra brut Rosé de Saignée	62,90 Euro (0,75 ltr.)

## Louis Roederer

Champagne Millésimé Rosé brut 2012	59,90 Euro (0,75 ltr.)
Champagne Premier brut	44,90 Euro (0,75 ltr.)
Champagne Millésimé brut Cristal 2008	225,00 Euro (0,75 ltr.)



**Champagner richtig genießen!**

Aus dem Weißwein- oder großen Champagnerglas bei 10 °C bis 12 °C

# Gebrauchsanweisung Champagner

## 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 vibrationsfrei konstruiert).

## 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 Süße 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 (Restsüße), also ein extra brut oder brut nature, kann sogar bei 10 bis 12 °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.

## Champagner & Speisen

Guter Champagner ist als Aperitif ein Vergnügen! Doch kann man ihn auch zu Speisen reichen? Und wie! Champagner ist ein ausgesprochen guter Essensbegleiter. Aufgrund seiner Frische passt er hervorragend zu salzigen und fettreichen Gerichten. Man muss nur darauf achten, dass die Intensität des Champagners in etwa der des Gerichts entspricht, damit der eine den anderen Partner nicht einfach dominiert.

Dann kann man mit Champagner gar ein komplettes Menü von leichten Vorspeisen, über Pasta- und Risotto-Gerichte, Sushi und Fischgerichte bis hin zu Fleischgängen mit hellem, aber auch dunklem Fleisch und natürlich auch Käse begleiten. Nicht umsonst besagt eine alte Sommelier-Regel: Zu jedem Gericht lässt sich auf jeden Fall immer ein passender Champagner finden.

Folgende Kombis sollten sie unbedingt mal probieren:

- sehr trockener und frischer Champagner zu geräucherter Leberwurst
- guter Jahrgangs Blanc de Blancs zu Comté
- eleganter Rosé zu Sushi & Sashimi
- gereifte Blanc de Blancs zu Pilzgerichten
- Blanc de Noirs Champagner zu Tafelspitz oder Roastbeef
- im Holz ausgebauter, sehr üppiger und cremiger Champagner zur Rindsroulade

## Champagner Seminare in München

Unser Programm mit 10 unterschiedlichen Champagner Veranstaltungen ist einzigartig! Alle Seminare dauern drei Stunden und enthalten 8 Champagner, leckere ofenfrische Tarte und aussagekräftige Seminarunterlagen. Fast alle Seminare hält der Champagner-Botschafter Deutschlands 2016 Bernhard Meßmer persönlich!

### Champagner Seminar

Champagner Seminar - Moët, Roederer, Taittinger & Co.

Champagner Seminar - Blanc de blancs

Champagner Seminar - Rosé

Champagner Seminar - Jahrgangschampagner

Champagner Seminar - die neue Champagner-Elite

Champagner Seminar - Terroir- & Lagenchampagner

Champagner Seminar DELUXE - Prestige Cuvées

SchmeckExperten Champagner Menü

Kein Champagner - und trotzdem Weltklasse!

Franciacorta - Italiens Spitzen-Spumante

Champagner Lounge im Studio

Termine, weitere Informationen und Anmeldung unter

[www.einfachgeniessen.de/champagner-seminare](http://www.einfachgeniessen.de/champagner-seminare)

[info@einfachgeniessen.de](mailto:info@einfachgeniessen.de) oder 089 89043860

## Champagner Lounge im Studio

Jeden ersten Donnerstag im Monat verwandeln wir unser Studio in eine Champagner Lounge. Genießen Sie mit uns unter dem Motto "Save water drink Champagne" glasweise feinsten Champagner!

Schauen Sie zwischen 18 Uhr und 22 Uhr nach Ihrer Arbeit, vor oder nach dem Essen gehen bei uns vorbei. Trinken Sie ganz ungezwungen und in gemütlicher Atmosphäre ein Glas Champagner, bereits ab 8,- Euro (0,1 ltr.). Dafür öffnen wir einige unserer interessantesten Champagner, die wir direkt von kleinen, hochklassigen Produzenten importieren. Wir freuen uns natürlich auch, wenn Sie länger bei uns verweilen und halten für Sie zur Stärkung leckeren Käse bereit.

Wann: jeden ersten Donnerstag im Monat zwischen 18 und 22 Uhr

Wo: einfach geniessen - das Studio in der Augustenstraße 97

Was: unsere besten Champagner bereits ab 8 Euro (0,1 ltr.)

Wie: ganz unkompliziert, ohne Chichi & Allüren



einfach geniessen GmbH

Ladenadresse: Pestalozzistraße 17, 80469 München

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 12 – 19 Uhr

Telefon: 089 / 89 04 38 60

E-Mail: [info@einfachgeniessen.de](mailto:info@einfachgeniessen.de)

Seminare: [www.einfachgeniessen.de](http://www.einfachgeniessen.de)

Weinkaufen: [www.einfachweinkaufen.de](http://www.einfachweinkaufen.de)

Facebook: [www.facebook.com/einfachgeniessen](http://www.facebook.com/einfachgeniessen)