

# Champagner

<b>Frankreich</b>	<b>Henri Giraud - Hommage au Pinot Noir</b>	<b>0,75 l € 100,00</b>
<b>Champagne Aÿ</b>	Ein Champagner, der ausschließlich aus dem Grand Cru d'Aÿ stammt und 54 Monate gereift und gereift ist, davon 12 Monate auf ganzen Hefen in kleinen Eichenfässern, gefolgt von 6 Monaten auf feinen Hefen dann in Flaschen abgefüllt und 3 Jahre im Keller auf Lamellen für eine optimale Alterung aufbewahrt. Harmonisch bestehend aus 100% Pinot Noir-Rebsorte, deren Beeren ausschließlich auf dem Terroir Grand Cru d'Aÿ geerntet wurden. Sehr schöne Blasenperle an der Öffnung ständig erneuert.	
<b>Frankreich</b>	<b>Henri Giraud - Blanc de Craie</b>	<b>0,75 l € 110,00</b>
<b>Champagne Aÿ</b>	Henri Giraud präsentiert uns einen herrlichen Champagner für Insider. Die Cuvée Blanc de Craie wächst auf den besten kreidigen Böden der Reims-Berge und wird ausschließlich aus Chardonnay bereitet. Sie stellt eine harmonische Verbindung zwischen der Fülle der Frucht und der Mineralität der Kreide dar und veredelt diese Rebsorte optimal. Dieser Blanc de Blancs wird mit traditioneller Methode vinifiziert und dann 6 Monate lang in Eichenfässern ausgebaut. Ein weiterer exklusiver Champagner des Hauses Giraud	
<b>Frankreich</b>	<b>Henri Giraud - Dame Jane Rosé</b>	<b>0,75 l € 120,00</b>
<b>Champagne Aÿ</b>	Rund und elegant, cremig und süß, weinig und frisch; Diese Cuvée hat alles. Dame-Jane hat genau die gleiche Grundlageweie die Hommage, nur für die Abfüllung und die zweite Gärung werden 6% Rotwein aus der Coteaux Champenois Aÿ aus Pinot hinzugegeben	
<b>Frankreich</b>	<b>Henri Giraud - Code Noir</b>	<b>0,75 l € 175,00</b>
<b>Champagne Aÿ</b>	Ein weißer Champagner aus 100% Pinot Noir Trauben aus Grand Cru Weinbergen im Bereich der Aÿ gemacht, ein Blanc de noirs intensiv, elegant, vornehm, begabt mit großer Weinigkeit und Frische. Ein Grand Cru mit der Finesse und Raffinesse der Champagner.	
<b>Frankreich</b>	<b>Henri Giraud - Aÿ Grand Cru Fût De Chêne MV12</b>	<b>0,75 l € 198,00</b>
<b>Champagne Aÿ</b>	Dieser luxuriöse Champagner ist ein absoluter Hochkaräter seiner Klasse. Das kleine Champagner-Haus Henri Giraud in Aÿ, im Herzen der Champagne, ist ein wahrer Geheimtipp. In höchst limitierter Auflage werden dort edle Champagner in absoluter Handarbeit	
<b>Frankreich</b>	<b>Henri Giraud - Aÿ Grand Cru Fût De Chêne Rosé MV12</b>	<b>0,75 l € 298,00</b>
<b>Champagne Aÿ</b>	Der Henri Giraud Cuvée Fut de Chene MV12 Rosé von Henri Giraud ist ein in der Weinregion Champagne verwurzelter Schaumwein, der die besten Chardonnay und Pinot Noir beinhaltet.	
<b>Frankreich</b>	<b>Henri Giraud - Argonne 2008 Aÿ Grand Cru</b>	<b>0,75 l € 500,00</b>
<b>Champagne Aÿ</b>	Die Argonne-Cuvée 2008 von Henri Giraud ist sicherlich die ausgewogenste und erfolgreichste der letzten 10 Jahre. Dieser Wein wird in Eichenfässern aus dem Argonne-Wald (Marne) gezüchtet. Der A Pin Pinot Noir ist vergrößert und bietet einen Champagner mit erstaunlicher aromatischer Kraft und einzigartiger Komplexität. Der Argonne Cuvée aus nur 1000 Flaschen wird in einer nummerierten und mit Stöpselversehene Flasche angeboten, um den Wein besser altern zu lassen	

# Champagner

<b>Frankreich</b>	<b>Bollinger Special Cuvée Brut</b>	<b>0,75 l € 110,00</b>
<b>Champagne Aÿ</b>	Eine harmonische Kombination aus Struktur, Abgang und Intensität mit einem feinen, samtigen Mousseux. Die Aromen erinnern an Birnen, Brioche und Gewürze mit Nuancen frischer Nüsse.	
<b>Frankreich</b>	<b>Bollinger Rosé</b>	<b>0,75 l € 130,00</b>
<b>Champagne Aÿ</b>	62% Pinot Noir, Champagner 24% Chardonnay, 14% Meunier ; Eine harmonische Kombination aus Struktur, Komplexität und Intensität mit einem feinen, samtigem Mousseux und Aromen von roten Wildfrüchten.	
<b>Frankreich</b>	<b>Bollinger La Grande Année Brut 2007</b>	<b>0,75 l € 210,00</b>
<b>Champagne Aÿ</b>	Pinot Noir 70% und Chardonnay 30% aus 13 Cru-Lagen, wovon 95% Grand Crus (große Gewächse) und nur 5% Premier Crus (erste Lage) sind. An der Nase hat man den ersten Eindruck von frischen Mandeln sowie Zitrusfrucht gefolgt mit Pflaumen und Mango. Am Gaumen dominiert das Honig-Bukett mit sanfter Struktur. Erfrischender Abgang begleitet angenehme Bitterkeit.	
<b>Frankreich</b>	<b>Bollinger La Grande Année Rosé 2007</b>	<b>0,75 l € 280,00</b>
<b>Champagne Aÿ</b>	Pinot Noir 72% & Chardonnay 28%; 92% Grands crus und 8% Premiers crus; Das Jahr 2007 war außergewöhnlich wegen des erfrischenden Champagnes. Fruchtbetont zeigt er sich mit Aromen von Johannisbeere und getrockneten Feigen begleitet mit dem Hauch von Minze. Delikate Nuance von Pflaume und Kirsche am Gaumen.	
<b>Frankreich</b>	<b>Bollinger 007 Limited Edition 2011 No Time To Die</b>	<b>0,75 l € 385,00</b>
<b>Champagne Aÿ</b>	Zum 25. James Bond 007 Jubiläum hat Champagner Bollinger diese limitierte Auflage des Jahrgangs 2011 produziert. Dieses untypische Jahr hat den Kellermeister zu diesem einzigartigen Champagner inspiriert, der ausschließlich aus Pinot Noir aus Aÿ besteht. Dies ist das erste Mal, dass Bollinger eine Cuvée bringt, die aus diesem einzigen, historischen Crubestehet, in der das Haus seit 1829 seinen Sitz hat. In Aÿ hat die gute Ernte 2011 komplexe, kräftige und harmonische Pinot Noirs hervorgebracht, die diesen Charakterwein in Szene setzt. Goldfarben mit kupferfarbenen Akzenten. Anfänglich Grill- und Toasteraromen, die in Honig-, Zuckerstangen- und gelbe Obstnuancen, wie Mirabellen, übergehen. Am Gaumen reichhaltig und rund, von Fruchtkompott dominiert, der zum Abgang hin Mineralnoten aufweist, die an Feuerstein erinnern. Dosage 4,00g/l.	

# Champagner

**Frankreich**      **Bollinger R.D. 1997**

**0,75 l € 390,00**

**Champagne  
Aÿ**

**Ultimatives Prestige - 1996 R.D. zeigt unendliche Tiefe in einem dunklen, dramatischen Ausdruck des Jahrgangs. Reife Aprikosen, Birnen, Rauch und Mineralien sind einige der Nuancen dieses breitschultrigen und expansiven Champagners. Er ist intensiv und empfiehlt sich als Begleiter feiner Speisen. Wine Spectator 93 von 100 Punkten, Robert Parker 94 von 100 Punkten.**

**Frankreich**      **Bollinger Vieilles Vignes Françaises Blanc de Noir 2007**

**0,75 l € 1598,00**

**Champagne  
Aÿ**

**Der Bollinger Vieilles Vignes Champagner ist ein Symbol einer längst vergangenen Zeit. Als Anfang des 20. Jh. in der Champagne die Reblaus für eine nahezu völlige Zerstörung der Reben sorgte, überlebten nur 2 Weinberge diese Katastrophe; Der Chaude Terres und der Clos St Jacques, beide im Besitz von Bollinger und als Grand Cru klassifizierte Einzellagen in Aÿ. Die dortigen Pinot Noir Reben sind somit die wohl ältesten in der gesamten Champagne und werden ausschließlich von Hand gelesen.**

**Frankreich**      **Krug Grande Cuvée brut**

**0,75 l € 348,00**

**Champagne**

**Die Weinkellerei wurde 1843 von einem Deutschen Joseph Krug, der aus Mainz kam. Die traditionelle Technik von Krug Champagner ist ausgeprägt von der Mischung der vielverschiedenen Jahrgänge. An der Nase reich an Aromen von Nuss, Mandel, Nugat, Äpfel, Blüte und süßen Gewürzen. Reizende Nuance von Zitrone und Grapefruit präsentiert sich mit dem delikaten Schaum. Potenzial der mehrjährigen Lagerung.**

**Frankreich**      **Krug Vintage Brut 2004**

**0,75 l € 438,00**

**Champagne**

**Der Krug Vintage 2004 hat es in sich. Der kürzeste Name für ein Haus in der Champagne steht für das anerkannteste unter allen. Hier herrschen noch Handarbeit und fast altmodisch anmutende Produktionsmethoden vor. So werden die Grundweine in alten Holzfässern langsam ausgebaut. Der Grand Vintage gilt als eine der unbestrittenen Spitzen der Champagner-Herstellung.**

**Frankreich**      **Krug Rosé Brut**

**0,75 l € 598,00**

**Champagne**

**Mischung aus 3 verschiedenen Rebsorten und unterschiedlichen Jahrgängen mindestens 5 Jahre Ausreifung. Die erweiterten Aromen von Honig und Zitrusfrucht mit delikatem Schaum.**

# Champagner

<b>Frankreich</b>	<b>Jacquesson Cuvée735 Dégorgement Tardif Extra Brut</b>	<b>0,75 l € 150,00</b>
<b>Champagne</b>	<b>47% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier</b> <b>Die Trauben stammen aus 1er Cru und Grand Cru Lagen aus La Grand Vallée de la Marne und Côte des Blancs. DieCuvée besteht zu 72% aus dem Jahrgang 2007, 28% aus Reserveweinen von 2006 und</b>	
<b>Frankreich</b>	<b>Krug Grande Cuvée brut</b>	<b>0,75 l € 348,00</b>
<b>Champagne</b>	<b>Die Weinkellerei wurde 1843 von einem Deutschen Joseph Krug, der aus Mainz kam. Die traditionelle Technik von Krug Champagner ist ausgeprägt von der Mischung der viel verschiedenen Jahrgänge. Ander Nase reich an Aromen von Nuss, Mandel, Nugat, Apfel, Blüte und süßer Gewürze. Reizende Nuance von Zitrone undGrapefruit präsentiert sich mit dem delikaten Schaum. Potenzial der mehrjährigen Lagerung.</b>	
<b>Frankreich</b>	<b>Krug Vintage Brut 2004</b>	<b>0,75 l € 438,00</b>
<b>Champagne Reims</b>	<b>Der Krug Vintage 2004 hat es in sich. Der kürzeste Name für ein Haus in der Champagne steht für das anerkannteste unter allen. Hier herrschen nochHandarbeit und fast altmodisch anmutende Produktionsmethoden vor. So werden die Grundweine in alten Holzfässernlangsam ausgebaut. Der Grand Vintage gilt als eine der unbestrittenen Spitzen der Champagner-Herstellung.</b>	
<b>Frankreich</b>	<b>Krug Rosé Brut</b>	<b>0,75 l € 598,00</b>
<b>Champagne</b>	<b>Mischung aus 3 verschiedenen Rebsorten und unterschiedlichen Jahrgängen mindestens 5 Jahre Ausreifung. Die erweiterte Aromen von Honig und Zitrusfrucht mit delikatem Schaum.</b>	