



VOSNE ROMANÉE 1 CRU CLOS DES RÉAS MONOPOLE 2021 | Dom. Michel Gros

Frankreich | Burgund Côte de Nuits

Vosne-Romanée 1Cru aoc | 75 cl

WARUM ER: Der Clos des Réas Monopole von Michel Gros in Vosne-Romanée im Burgund ist das Flaggschiff dieses familiengeführten Weinguts: Noch ist der 2021er verschlossen, aber die zarten Noten nach hellen und süssen Früchten, die jetzt schon feinen Tannine lassen einen guten Jahrgang erwarten. Noch braucht der Clos des Réas etwas Zeit auf der Flasche. Aber die Fassprobe im Januar zeigte, dass hier ein grosser Wein heranwächst. Lagerfähig: - 2035



*Preis

CHF 129.80



CHAMBOLLE MUSIGNY 2019 | Dom. Michel Gros

Frankreich | Burgund Côte de Nuits

Chambolle Musigny aoc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Chambolle Musigny von der Domaine Michel Gros ist trotz seiner Jugend trinkbereit. Im Vergleich zum 2018 ist er dunkler und hat mehr Körper, ist somit strukturierter. Die Fruchtstruktur ist nach wie vor delikat, die Mineralität und Kraft machen aus ihm einen grossen Wein. Vielleicht sind sie aber ein Liebhaber eher heller Chambolle-Musigny-Weine. Dann greifen Sie beim 2018er zu.



*Preis

CHF 82.80

LAGERUNG: bis 2030 und mehr.

PASST ZU: Simplen Spaghetti mit roter Sauce, einem Stück gereiften Käse, Grillgut und Meeresfrüchten.

CHF 66.16

DER PRODUZENT: Die Domaine Michel Gros wird in siebter Generation geführt und ist im Burgund ein sicherer Wert.



FONTAINE SAINT MARTIN MONOPOLE 2020 | Dom. Michel Gros

Frankreich | Burgund Côte de Nuits

Hautes Côtes de Nuits aoc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Dieser elegante Pinot Noir aus dem Hause Michel Gros überzeugt mit seinen eleganten Noten nach Beerenfrüchten und Obst, seiner ausgewogenen Säure und den runden Tanninen. Er fühlt sich recht füllig an, ohne zu erschlagen.



LAGERUNG: - 2029

DER PRODUZENT: Michel Gros gehört zu einer grossen Weindynastie in der Côte de Nuits im Burgund.

*Preis

CHF 31.80

NUITS SAINT GEORGES PREMIER CRU "LES VAUCRAINS" 2013 | Domaine Alain Michelot Frankreich | Burgund Côte de Nuits

Nuits-St.Georges aoc | 13,0% | 75 cl



WARUM ER: Weil er kräftig, komplex und sehr ausgewogen ist. Am Gaumen nahmen wir Aromen von Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und auch etwas Gewürz wahr. Der Wein hat trotz seiner Jahre Kraft, die Tannine sind robust, werden aber an der Luft sehr schnell rund. Er ist geeignet für eine wirklich lange Lagerung.

Die Weine aus der Gemeinde Nuits-St.Georges sind bekannt für ihre Langlebigkeit. Das Weingut Alain Michelot produziert sogenannt altmodische Weine, d.h. einzelne Premier Cru-Weine sind nicht für den schnellen Konsum gedacht. "Les Vaucrains" gehört dazu, dafür ist das Trinkvergnügen um so grösser.

LAGERUNG: - 2033

PASST ZU: Fleischgerichten an Sauce, Wild, gut gereiftem Käse.



*Preis

CHF 75.80

NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU "LES CAILLES" 2018 [-18%] | Domaine Alain Michelot Frankreich | Burgund Côte de Nuits

Nuits-Saint-Georges Premier Cru aoc | 13,0 % | 75 cl



WARUM ER: Die Lage für den Premier Cru "Les Cailles" von Alain Michelot liegt gleich unterhalb der Lage "Les Vaucrains". Von "Les Vaucrains" kommen die extrem langlebigen Burgunderweine. "Les Cailles" hingegen ist wie der kleine Bruder - etwas schneller trinkbereit, aber immer noch komplex mit langem Abgang und Noten nach frischen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren, was ihn sehr saftig macht. Sie werden ihre Freude an diesem Prachtskerl haben.

LAGERFÄHIG: - 2035

PASST ZU: Geflügel, gereiftem Käse, rotem Fleisch, Gemüsesuppe.



*Preis

CHF 73.80

CHF 58.80

NUITS SAINT GEORGES PREMIER CRU "LA RICHEMONE" 2017 | Domaine Alain Michelot Frankreich | Burgund Côte de Nuits



Nuits-Saint-Georges Premier Cru aoc | 13,0% | 75 cl

WARUM ER: Weil er intensiv ist und die Würzigkeit und fruchtige Noten optimal miteinander verbindet. Die Tannine sind zart und machen aus diesem Wein einen eleganten, gehaltvollen Burgunder, der perfekt zu einer Mahlzeit passt. Im Vergleich zu den Premier Cru "Les Cailles" oder "Les Vaucrains" ist er der zugänglichere Wein, der aber durchaus auch Lagerpotential hat wie alle Weine von der Domaine Alain Michelot.

LAGERFÄHIG: - 2027

PASST ZU: Gemüsesuppe, leichteren Fleischspeisen, mittelgereiftem Käse.



*Preis

CHF 73.80

CHAMBOLLE MUSIGNY 2020 | Dom. Michel Gros Frankreich | Burgund Côte de Nuits



Chambolle Musigny aoc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Chambolle Musigny von der Domaine Michel Gros ist trotz seiner Jugend trinkbereit. Im Vergleich zum 2018 ist er dunkler und hat mehr Körper, ist somit strukturierter. Die Fruchtstruktur ist nach wie vor delikat, die Mineralität und Kraft machen aus ihm einen grossen Wein. Vielleicht sind sie aber ein Liebhaber eher heller Chambolle-Musigny-Weine. Dann greifen Sie beim 2019er zu.

LAGERUNG: bis 2030 und mehr.

PASST ZU: Simplen Spaghetti mit roter Sauce, einem Stück gereiften Käse, Grillgut und Meeresfrüchten.

DER PRODUZENT: Die Domaine Michel Gros wird in siebter Generation geführt und ist im Burgund ein sicherer Wert.



*Preis

CHF 82.80

CHAMBOLLE MUSIGNY 2021 | Dom. Michel Gros Frankreich | Burgund Côte de Nuits

Chambolle Musigny aoc | | 75 cl



WARUM ER: Das Weinjahr 2021 war im Burgund sehr schwierig. Hagel und langanhaltende Kälte im Frühling setzten den Produzenten und ihren Reben zu. Die verfügbare Weinmenge ist daher sehr gering ausgefallen. Trotzdem haben wir von Michel Gros ein paar wenige Flaschen erhalten.

Dieser Chambolle Musigny von der Domaine Michel Gros hat trotz - oder vielleicht gerade wegen des schwierigen Jahres grosses Potential. Er ist wie der 2018er noch etwas verschlossen. Doch schon in wenigen Jahren wird er sein Potential voll ausspielen. Seine delikate Fruchtstruktur, die Mineralität und Kraft sind jedenfalls jetzt schon vorhanden. Vielleicht sind sie aber ein Liebhaber junger Weine. Dann bereitet er jetzt schon viel Freude - einfach etwas karaffieren und nicht zu kühl servieren.

LAGERUNG: bis 2033 und mehr.

PASST ZU: Simplen Spaghetti mit roter Sauce, einem Stück gereiften Käse, Grillgut und Meeresfrüchten.

DER PRODUZENT: Die Domaine Michel Gros wird in siebter Generation geführt und ist im Burgund ein sicherer Wert.



*Preis

CHF 78.80

GEVREY CHAMBERTIN AOC 2021 | Domaine Taupenot-Merme Frankreich | Burgund Côte de Nuits

Gevrey Chambertin aoc | 13,5% | 75 cl



WARUM ER: Das Weinjahr 2021 war klimatisch äusserst schwierig, geprägt von grossen Ausfällen. Trotzdem ist es der Domaine Taupenot-Merme erneut gelungen, einen sehr zarten Gevrey-Chambertin Village auf die Flasche zu bringen. Die fruchtigen Noten nach Kirschen und dunkler Johannisbeere, Resultat einer sorgfältigen, trotzdem aber bestimmten Pressung, machen im langen Abgang einer zarten Mineralität Platz. Die Domaine ist beim Einsatz von neuen Barrique-Fässern zurückhaltend. Nur etwa 30% der Fässchen sind neu. Der Winzerfamilie gelingt durch das, die Holznoten gekonnt einzubinden, so dass sie die Frucht- und mineralischen Noten dieses exzellenten Gevrey Chambertin betonen.

PASST ZU: Kalb, Rind, Wild, mittelgereiftem Käse.

DER PRODUZENT: Das Weingut Taupenot-Merme in Morey-St.Denis im Burgund hat sich in den vergangenen Jahren hinaufgearbeitet. Heute zählt es zu den renommierten Gütern in der Côte de Nuits.

Weitere Weine von Taupenot-Merme [hier](#).



*Preis

~~CHF 76.81~~

CHF 67.80

VOSNE-ROMANÉE 2021 | Dom. Michel Gros Frankreich | Burgund Côte de Nuits

Vosne Romanée aoc | 75 cl



WARUM ER: Bereits bei der Fassprobe Anfang Jahr zeigte er seine verführerischen Noten nach hellen, roten Früchten und Rosenblättern. Im Mund ist er saftig und kraftvoll. Er ist sehr elegant, ein typischer Vertreter aus Vosne, braucht aber noch bis Mitte 2024, bis er an seinem Platz ist.

LAGERUNG: - 2030

PASST ZU: Lamm, Grilliertem, mittelgereiftem Käse.

DER PRODUZENT: Die Domaine Michel Gros gibt es in 7. Generation. Sie baut ihre Pinot Noir-Weine eher extraktreich aus, ohne auf die typische Burgunder-Finesse zu verzichten.



*Preis

~~CHF 78.80~~

CHF 53.00

MOREY-SAINT-DENIS PREMIER CRU "LES CHARRIÈRES" 2018 | Domaine Alain Michelot Frankreich | Burgund Côte de Nuits



Morey-Saint-Denis Premier Cru aoc | 13,0% | 75 cl

WARUM ER: Die Weine aus der Burgundergemeinde Morey-Saint-Denis sind meist eher weich und zugänglich. Dieser verströmt wunderbare Aromen nach Himbeeren und Kirschen, um im Finale dann einen Hauch Röstaromen abzugeben. Er ist im Barrique ausgebaut, doch bei der Domaine Alain Michelot ist man mit dem Einsatz von neuen Barrique-Fässern eher zurückhaltend.

LAGERFÄHIG: - 2028

PASST ZU: Geflügel, Charcuterie, mittlereiftem Käse, asiatischer Küche.



*Preis

CHF 73.80

CORTON ET ROGNET GRAN CRU 2018 | Domaine Taupenot-Merme Frankreich | Burgund Côte de Nuits



Corton aoc | 13,5 | 75 cl

WARUM ER: Die Rotweine vom Hausberg von Beaune, dem etwa 500 Meter hohen Hügel Corton, sind häufig eher etwas verschlossen und kantig. Der Corton et Rognet von der Domaine Taupenot-Merme weist schon in jungen Jahren kräftige Noten nach Pflaumen und Cassis auf. Er hat einen reichhaltigen Körper und ist im Abgang sehr lang.

LAGERUNG: Weit über 2033, er kann jetzt schon getrunken werden, gewinnt aber stark ab etwa 2025.

PASST ZU: rotem Fleisch, Braten, gereiftem Käse.

DER PRODUZENT: Die Domaine Taupenot-Merme ist stark im Kommen. Die Weine sind meist schnell vergriffen.

Weitere Weine von Taupenot-Merme [hier](#).



*Preis

CHF 168.80

CHARMES-CHAMBERTIN 2019 GRAN CRU | Domaine Taupenot-Merme Frankreich | Burgund Côte de Nuits

Charmes-Chambertin aoc | 14,5% | 75 cl



WARUM ER: Dieser Wein ist wunderbar präzise. Sie nehmen die Fruchtnoten wahr, die Mineralität und die ziselierten Tannine. In einer zweiten Runde vermählt sich alles zu einer einzigen perfekten Komposition mit sehr langem Abgang. Ein Prachtswerk der Domaine Taupenot-Merme.

LAGERUNG: ab 2025 trinkreif bis 2033.

PASST ZU: Fleisch, warum nicht roter Pasta mit nur Gemüse drin?, mittlereiftem Käse.

DER PRODUZENT: Virgine und Romain Taupenot, die beiden Geschwister, haben ihre Domaine ganz weit nach oben in der Hitparade der Côte de Nuits gebracht.

Weitere Weine von Taupenot-Merme [hier](#).



*Preis

CHF 175.80

MAZOYÈRES-CHAMBERTIN 2018 GRAN CRU | Domaine Taupenot-Merme Frankreich | Burgund Côte de Nuits

Mazoyères-Chambertin aoc | 13,5% | 75 cl



WARUM ER. Obwohl ganz nah bei Charmes-Chambertin gelegen, unterscheidet sich dieser Mazoyères-Chambertin stark von seinem Nachbarn. Denn der Mazoyères gedeiht in einer kleinen Senke, die ein ganz anderes Mikroklima aufweist.

Produziert aus mehr als 50jährigen Pinot Noir-Reben haben wir es hier mit einem sehr zarten Gewächs zu tun. Die Noten nach Brombeeren und Kirschen sind ausgeprägt, ebenso die Mineralität und Tannine. Doch insgesamt ist der Mazoyères einiges feiner als sein Nachbar Charmes-Chambertin.

LAGERUNG: ab 2025 trinkbereit, bis 2033 und mehr.

PASST ZU: Fleisch, Braten, mittlereiftem Käse.

DER PRODUZENT: Die Domaine Taupenot-Merme produziert den Mazoyères auf einem kleinen Fleckchen Erde von nur 85 Aaren. Viele Produzenten machen keinen Unterschied zwischen dem Charmes-Chambertin und dem Mazoyères. Die Taupenots wagen es hingegen immer wieder auf's Neue.

Weitere Weine von Taupenot-Merme [HIER](#).



*Preis

CHF 261.60

CLOS VOUGEOT GRAN CRU 2013 | Domaine Alain Michelot Frankreich | Burgund Côte de Nuits



Clos Vougeot Gran Cru aoc | 13,5 % | 75 cl

WARUM ER: Dieser Clos Vougeot ist tiefrot, harmonisch, rassig und elegant zugleich. Ein wahres Aromenpanorama empfängt die Geniessenden: konzentrierte Düfte von roten und schwarzen Früchten, aber auch Unterholz, Veilchen und zarte Moschusnoten (die aber nicht stören, sondern Tiefe geben!). Der Paradewein von Alain Michelot ist vollmundig, muskulös und sehr langanhaltend, die Tannine sind fein.

LAGERFÄHIG: - 2033

PASST ZU: Braten, köstlich- dicker Wintersuppe mit oder ohne Fleisch, Ragout, gereiftem Käse.



*Preis

CHF 176.80

MEURSAULT BLANC 2021 | Jean-Michel Gaunoux Frankreich | Burgund Côte Beaune



AOC Meursault | 13% | 75 cl

WARUM ER: Ein mineralisch und unendlich eleganter Weisswein aus Meursault im Burgund, dem angesagtesten Weisswein-Dorf Frankreichs. Produzentin ist die altehrwürdige Domaine Jean-Michel Gaunoux. Der Barrique-Ausbau bringt Finesse und ein zartes Aromenbouquet.

PASST ZU: Fisch, mittelgereifte Hart- und Weichkäse, Apérobegleiter.

LAGERPOTENTIAL: ca. 7 Jahre.



*Preis

CHF 73.80

SAINT ROMAIN BLANC 2021 | Domaine Taupenot-Merme Frankreich | Burgund Côte Beaune



Saint Romain blanc aoc | 13% | 75 cl

WARUM ER: Herrlich! Die Trauben für diesen Weisswein der Domaine Taupenot-Merme gedeihen in der etwas höher gelegenen Gemeinde Saint Romain in der Côte de Beaune. Dort ist auch der Kalksteinanteil höher. Gepaart mit den kühleren Temperaturen ergibt dies einen frischen Weisswein mit einem lebendigen Auftakt, blumigen Aromen und einem runden, opulenten Abgang. Der strukturierte Abgang ist auf den Ausbau im Barrique-Fass zurückzuführen.

LAGERUNG: ohne Probleme bis 2027.

PASST ZU: Meeresfrüchten, Aperio, hellem Fleisch, jungem Käse.



*Preis

CHF 41.80



MEURSAULT BLANC 2022 | Jean-Michel Gaunoux Frankreich | Burgund Côte Beaune

AOC Meursault | 13% | 75 cl

WARUM ER: Ein mineralisch und unendlich eleganter Weisswein aus Meursault im Burgund, dem angesagtesten Weisswein-Dorf Frankreichs. Produzentin ist die altehrwürdige Domaine Jean-Michel Gaunoux. Der Barrique-Ausbau bringt Finesse und ein zartes Aromenbouquet.

PASST ZU: Fisch, mittelgereifte Hart- und Weichkäse, Apérobegleiter.

LAGERPOTENTIAL: ca. 7 Jahre.



*Preis

CHF 73.80



MEURSAULT PREMIER CRU GOUTTES D'OR 2021 | Jean-Michel Gaunoux Frankreich | Burgund Côte Beaune

Meursault 1 Cru aoc | 12,7% | 75 cl

WARUM ER: Die zart-buttrigen Noten stammen von der sorgfältigen Bâtonnage, die Kraft und der lange Abgang vom Ausbau im Barriquefass. Winzer Jean-Michel Gaunoux ist ein Künstler seines Fachs, sein 1 Cru Goutte d'Or entführt Chardonnay-Liebhaber in ungeahnte Weinwelten und adelt jedes Essen.

PASST ZU: Fisch mit Sauce, Fleisch an weisser Sauce.



*Preis

CHF 98.60



PULIGNY MONTRACHET PREMIER CRU LES FOLATIÈRES 2020 [-30%] | Sebastien Magnien Frankreich | Burgund Côte Beaune

Puligny Montrachet Premier Cru aoc | 13,5 % | 75 cl

WARUM ER: Dieser Weisswein von Sebastien Magnien aus der Premier Cru Lage Les Folatières weist eine komplexe Aromatik auf. Im Mund ist er frisch und elegant, sein Abgang ist sehr lang und komplex. Puligny Montrachet ist zusammen mit Meursault DIE Weissweingemeinde im Burgund.

PASST ZU: Blanquette de Veau, Fisch, gereifter Käse.belle

complexité aromatique, bouche élégante et puissante à la fois présentant beaucoup de longueur.belle

complexité aromatique, bouche élégante et puissante à la fois présentant beaucoup de longueur.belle

complexité aromatique, bouche élégante et puissante à la fois présentant beaucoup de longueur.



*Preis

CHF 135.80

CHF 94.80

BOURGOGNE ROUGE GRANDES CARELLES 2022 [-20%] | Domaine Lejeune Frankreich | Burgund Côte Beaune



AOC Bourgogne Rouge | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Rubinrot, frisch-fruchtiger Pinot Noir aus verschiedenen Lagen aus der 1a-Rotwein-Gemeinde Pommard. Die Ganztraubenvergärung gibt ihm die nötige Würze. Er ist dicht und sehr süffig.

PASST ZU: Aperio ohne nichts, einfach trinken und geniessen. Grillade, frischem Hartkäse, Pasta mit roter Sauce.

LAGERFÄHIG: 5 Jahre.



*Preis

CHF 25.80

CHF 20.20

POMMARD VIEILLES VIGNES 2021 [-20%] | Georges Joillot Frankreich | Burgund Côte Beaune



Pommard aoc | 13% | 75 cl

WARUM ER: Weil er sehr saftig ist, die Säure und Fruchtnoten stehen in einem harmonischen Spiel und geben Lust auf mehr. Die Reben sind mindestens 55 Jahre alt. Das merkt man, weil der Wein sehr tiefgründig ist. Die 10 Monate im kleinen Eichenfass, höchstens ein Viertel davon neu, packen Tannine, Fruchtnoten und Säure in einen wunderschönen Wein. Die Jungwinzer der Domaine Joillot zeigen damit, wohin für sie die Reise gehen soll.

LAGERUNG: locker bis 2030

PASST ZU: alle Fleischarten, Pasta mit Sugo oder nur Tomatensauce, chinesisches süss-saures.



*Preis

CHF 48.30

CHF 39.80

POMMARD LES PETITS NOIZONS 2019 | Sebastien Magnien Frankreich | Burgund Côte Beaune



Pommard aoc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Ein überaus komplexer Pommard, der aber schon in jungen Jahren durchblicken lässt, wohin die Reise geht: Er ist würzig und fruchtig, die Mineralität gibt ihm die Klasse, die ungestümen Tannine sind eingebunden. Winzer Sebastien Magnien besitzt keine grosse Lage in Pommard. Aber er schafft es, auch aus einer Village-Lage ein Spitzenprodukt zu schaffen.

PASST ZU: Fleisch, Braten, gereiftem Käse.



*Preis

CHF 74.37

AUXEY-DURESSES ROUGE 2022 LAFOUGE | Domaine Lafouge Frankreich | Burgund Côte Beaune

Auxey-Duresses aoc | 13% | 75 cl



WARUM ER: Ein klassischer Burgunder mit mittlerem rot, fadengerade und ohne Schnörkel. Die Trauben stammen aus sechs sogenannten "Lieu dits". Ein Teil der Trauben ist eher früher reif, ein anderer Teil später. In der Nase präsentiert er sich dunkelfruchtig, tief und wild. Am Gaumen weist er ein weiteres charaktvoller Geschmacksprofil auf.

LAGERUNG: bis mind. 2030

PASST ZU: Pizza, roter Pasta, asiatischen Gerichten.

DER PRODUZENT: Das Können der Domaine beruht auf alten Rebstöcken, sorgfältig gepflegte Böden sowie eine klassische Weinproduktion ohne grosse Interventionen im Keller. Nur auf diese Art und Weise gelingt es weniger renommierten Namen, auf sich aufmerksam zu machen. Die Domaine Lafouge ist ein gutes Beispiel für diese These.



*Preis

CHF 29.80

AUXEY-DURESSES PREMIER CRU LES ECUSSEAUX 2022 [-18%] | Domaine Lafouge Frankreich | Burgund Côte Beaune

Auxey-Duresses aoc | 13% | 75 cl



WARUM ER: Ein herrlicher Burgunder! Wir treffen Noten nach Pflaumen, Kirschen und verschiedenen Gewürzen an, alles Resultat der Bodenbeschaffenheit der kleinen Premier Cru-Lage namens Les Ecusseaux. Der Wein ist wie es sich für einen Burgunder gehört von mittlerer Statur. Er ist saftig, was nach einem nächsten Glas greifen lässt. Die Tannine sind samtig-weich und sehr einladend. Auch in diesem Wein zeigt sich exemplarisch, wie wichtig gute Böden für das Gelingen eines Weins ist. Und über gute Böden verfügt die Domaine Lafouge in Auxey-Duresses ganz offensichtlich.

LAGERUNG: bis 2032 sicher.

PASST ZU: Wild, Braten, kräftigem Käse, Minestrone.



*Preis

~~CHF 37.80~~

CHF 31.80

BEAUNE PREMIER CRU LES AIGROTS ROUGE 2020 | Sebastien Magnien Frankreich | Burgund Côte Beaune



Beaune Premier Cru aoc | 14% | 75 cl

WARUM ER: In der Nase vermählen sich frische Noten nach roten Früchten mit einer kräftigen Mineralität und würzigen Noten. Präsenze Tannine, die durch die 15monatige Fassreifung rund und schmeichelnd sind. Winzer Sebastien Magnien ist ein Genie.

PASST ZU: Braten, gereiftem Käse, Pasta an roter Sauce.



*Preis

CHF 43.80

VOLNAY PREMIER CRU CLOS DES CHÊNES 2019 | Jean-Michel Gaunoux Frankreich | Burgund Côte Beaune



Volnay aoc | 12,7% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Volnay von Jean-Michel Gaunoux wird Sie mit seiner Finesse und seiner fruchtigen Tiefe überzeugen. Im Glas finden Sie harmonische Noten nach reifen, roten Früchten, eingepackt in sehr schön integrierte Fassnoten. Die Tannine sind präsent, stören aber keineswegs, da sie unglaublich rund sind.

Auszeichnung: Parker 93/100

LAGERUNG: - 2031

PASST ZU: Wild, Pastete, roten Braten.

DER PRODUZENT: Zur Domaine Jean-Michel Gaunoux in Meursault gehören 6 Hektaren Reben in den Gemeinden Meursault, Pommard und Volnay.



*Preis

CHF 82.80

CHABLIS GRAN CRU BLANCHOT 2021 [-30%] | Domaine Antoine & Laurent Robin Frankreich | Chablis



Chablis aoc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Der Gran Cru spielt hier seine ganze Kraft des Terroirs aus: Intensiv mineralisch, kräftig floreale Noten, eingepackt in eine kräftige Säure - ein Chablis so richtig zum gerne haben. Und immer wieder davon kosten.

PASST ZU: Fisch, hellem rotem Fleisch, Krustentieren an Sauce, gereiftem Käse.



*Preis

CHF 54.80

CHF 39.80

CHÂTEAU PONTET CANET 2021 MAGNUM 1,5 LIT | Pontet Canet Frankreich | Bordeaux

Grand Cru Pauillac aoc | 13% | 75 cl

WARUM ER: Der Château Pontet Canet 2021 zeigt sich als sehr klassischer, finessenreicher Pauillac mit beeindruckender Frische und Präzision. Die biodynamische Arbeitsweise bringt 2021 vor allem Klarheit, Energie und eine geradezu „kühle“ Eleganz ins Gla

IN DER NASE

Der Duft ist klar und tief, geprägt von Cassis, reifen Brombeeren und saftiger Kirsche, unterlegt von Graphit, Zedernholz und einer feinen floralen Note. Dezent Anklänge von Gewürzen, Tabak und mineralischen Nuancen erinnern an die kühle, geradlinige Stilistik, die Gerstl an Pontet-Canet so schätzt.

AM GAUMEN

Am Gaumen wirkt der 2021er elegant, mittel bis vollmundig, mit saftiger, roter Kirschfrucht, dunklen Beeren und einer animierenden, präzisen Säure, die dem Wein enorme Trinkfreude und Spannung verleiht. Die Tannine sind seidig, feinkörnig und sehr harmonisch eingebunden – nichts Überkonzentriertes, sondern eine extrem schmackhafte, trinkige Textur mit klassischer Pauillac-Struktur.

HINWEIS: Gratislieferung ab 4 Flaschen.

LAGERUNG: - 2040



*Preis

CHF 189.00

CHÂTEAU PONTET CANET 2021 | Pontet Canet Frankreich | Bordeaux

Grand Cru Pauillac aoc | 13% | | 75 cl

WARUM ER: Der Château Pontet Canet 2021 zeigt sich als sehr klassischer, finessenreicher Pauillac mit beeindruckender Frische und Präzision. Die biodynamische Arbeitsweise bringt 2021 vor allem Klarheit, Energie und eine geradezu „kühle“ Eleganz ins Gla

IN DER NASE

Der Duft ist klar und tief, geprägt von Cassis, reifen Brombeeren und saftiger Kirsche, unterlegt von Graphit, Zedernholz und einer feinen floralen Note. Dezent Anklänge von Gewürzen, Tabak und mineralischen Nuancen erinnern an die kühle, geradlinige Stilistik, die Gerstl an Pontet-Canet so schätzt.

AM GAUMEN

Am Gaumen wirkt der 2021er elegant, mittel bis vollmundig, mit saftiger, roter Kirschfrucht, dunklen Beeren und einer animierenden, präzisen Säure, die dem Wein enorme Trinkfreude und Spannung verleiht. Die Tannine sind seidig, feinkörnig und sehr harmonisch eingebunden – nichts Überkonzentriertes, sondern eine extrem schmackhafte, trinkige Textur mit klassischer Pauillac-Struktur.

HINWEIS: Gratislieferung ab 4 Flaschen.

LAGERUNG: - 2040



*Preis

CHF 94.80



CHÂTEAU PONTET CANET 2020 | Pontet Canet Frankreich | Bordeaux

Grand Cru Pauillac aoc | 13% | | 75 cl

WARUM ER: Der Château Pontet Canet ist von einem andern Stern. Auf der einen Seite besticht er mit seiner filigranen Struktur, andererseits trumpft er mit einer fülligen Fülle und grosser Komplexität. Er ist unendlich lang im Abgang. Und sehr lang haltbar. "Elegant, kräftig, intensiv" beschreibt ihn Bordeaux-Papst Max Gerstl. Etwas vom besten, was man zu diesem Preis von einem Bordeaux-Spitzenweingut erhalten kann.

LAGERUNG: - 2042

PASST ZU: Braten, Fleisch, aber auch einfache Speisen wie Käse oder Pasta.



*Preis

CHF 128.80





CHÂTEAU PONTET CANET 2018 | Pontet Canet Frankreich | Bordeaux

Pauillac aoc | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Der Château Pontet Canet ist von einem andern Stern. Auf der einen Seite besticht er mit seiner filigranen Struktur, andererseits trumpft er mit einer fülligen Fülle und grosser Komplexität. Er ist unendlich lang im Abgang. Und sehr lang haltbar.

LAGERUNG: - 2045

PASST ZU: Braten, Fleisch, aber auch einfache Speisen wie Käse oder Pasta.



*Preis
CHF 137.80



CHÂTEAU PONTET CANET 2017 | Pontet Canet Frankreich | Bordeaux

Pauillac Gran Cru Classé aoc | 13% | 75 cl

WARUM ER: Der Château Pontet Canet ist von einem andern Planeten. Auf der einen Seite besticht er mit seiner filigranen Struktur, andererseits trumpft er mit einer fülligen Fülle und grosser Komplexität auf. Er ist unendlich lang im Abgang. Und unendlich lang haltbar. Als "einen Geniestreich" bezeichnet ihn der grosse Bordeaux-Papst Max Gerstl.

LAGERUNG: - 2042

PASST ZU: Braten, Fleisch, aber auch einfache Speisen wie Käse oder Pasta.

AUSZEICHNUNG: Parker 98/100



*Preis
CHF 128.80



ST. JOSEPH ESPRIT DE GRANIT 2020 | Cave de Tain Frankreich | Côte du Rhône Nord

St. Joseph aoc | 14% | 75 cl

WARUM ER: Dieser St. Joseph Esprit de Granit von der Winzergenossenschaft Cave de Tain wird Sie begeistern: der Wein ist dicht und weist dunkle Noten nach Brombeeren, Johannisbeeren und gar etwas Pflaume auf. Seine Tannine sind kaum spürbar. Ein Wein, der zu jedem Essen passt.

LAGERUNG: trinkbereit, gewinnt aber im Laufe der Jahre bis 2029.

PASST ZU: rotem Fleisch, Grillade, Aperol.

DER PRODUZENT: Die Winzergenossenschaft Cave de Tain gehört zu jenen Genossenschaften, die schon seit Jahrzehnten auf Qualität setzt. Und sie schafft das trotz sechs Millionen Flaschen im Jahr. Weil die Winzer Qualität das so wollen.

Unser ganzes Angebot der Cave de Tain im Überblick.



*Preis
CHF 39.80



CONDRIEU AOC LES CAILLETS 2024 0,75 LIT | Domaine Duclaux Frankreich | Côte du Rhône Nord

Condrieu aoc | 13,5% | 75 cl

WARUM ER: Wieder ist den Duclaux-Brüdern ein Traum gelungen: Dieser Condrieu aus dem nördlichen Rhonetal ist schlank, zart und trotzdem sehr lang im Abgang. Feine Noten nach Honig und Aprikosen umspielen die Säure. Im Abgang ist eine wundervolle Mineralität wahrnehmbar, die lange anhält.

LAGERFÄHIG: - 2030

PASST ZU: Geflügel an Sauce, die Franzosen lieben ihn zu Foie Gras.



*Preis

CHF 51.80



CÔTE RÔTIE AOC LA CHANA 2023 0,75 LIT | Domaine Duclaux Frankreich | Côte du Rhône Nord

Côte Rôtie aoc | 13 % | 75 cl

WARUM ER: Frisch-fruchtig, gleichzeitig aber auch dunkel kommt dieser Côte Rôtie von der Domaine Duclaux daher. Von Hand gepflückte Trauben aus steilsten Hanglagen an der Côte du Rhône Nord sind hier zu einem süffigen Rotwein aus dieser Spitzen-AOC komponiert worden. Etwa 7 Prozent Weisswein aus der heimischen Viognier-Traube sorgen für Leichtigkeit.

PASST ZU: jungem Hartkäse, asiatischer Küche, Aperitif mit Antipasti.

LAGERFÄHIGKEIT: 5 - 7 Jahre.



*Preis

CHF 52.80

CÔTE RÔTIE AOC LA GERMINE 2021 0,75 LIT | Domaine Duclaux Frankreich | Côte du Rhône Nord

Côte Rôtie aoc | 13,5% | 75 cl



WARUM ER: Das 2021 war schwierig - mit Hagel, Hitze und phasenweise viel zu viel Wasser. Trotzdem ist den Gebrüder Duclaux wieder ein schöner Wurf gelungen. Der Germine 2021 ist sehr elegant herausgekommen, mit den typischen Brombeernoten des Syrah, dessen Heimat die Côte Rôtie im nördlichen Rhonetal ohnehin ist (Côte du Rhône Nord). Ein Schuss Viognier sorgt für Frische. Dieser Côte Rôtie ist dicht, ohne wuchtig zu sein. Im Vergleich zum 2018 wirkt er auf uns noch etwas feiner, ziselierter und perfekter. Dem 2018 merkt man die fünf Jahre an, er ist reifer und dunkler. Der 2021 ist trinkbereit.

Die Gebrüder David und Benjamin Duclaux führen das Gut in 4. Generation. Sie verwenden vorwiegend gebrauchte Barrique-Fässer, was den Weinen die Leichtigkeit belässt.

LAGERFÄHIG: 5 - 10 Jahre.

PASST ZU: Lammfleisch, Rindsbraten, Schokolade!



*Preis

CHF 42.80

CÔTE RÔTIE AOC LA GERMINE 2023 0,75 LIT | Domaine Duclaux Frankreich | Côte du Rhône Nord

Côte Rôtie aoc | 13,5% | 75 cl



WARUM ER: Das 2021 war schwierig - mit Hagel, Hitze und phasenweise viel zu viel Wasser. Trotzdem ist den Gebrüder Duclaux wieder ein schöner Wurf gelungen. Der Germine 2021 ist sehr elegant herausgekommen, mit den typischen Brombeernoten des Syrah, dessen Heimat die Côte Rôtie im nördlichen Rhonetal ohnehin ist (Côte du Rhône Nord). Ein Schuss Viognier sorgt für Frische. Dieser Côte Rôtie ist dicht, ohne wuchtig zu sein. Im Vergleich zum 2018 wirkt er auf uns noch etwas feiner, ziselierter und perfekter. Dem 2018 merkt man die fünf Jahre an, er ist reifer und dunkler. Der 2021 ist trinkbereit.

Die Gebrüder David und Benjamin Duclaux führen das Gut in 4. Generation. Sie verwenden vorwiegend gebrauchte Barrique-Fässer, was den Weinen die Leichtigkeit belässt.

LAGERFÄHIG: 5 - 10 Jahre.

PASST ZU: Lammfleisch, Rindsbraten, Schokolade!



*Preis

CHF 57.80

ARGILLA ARGILLAM 2023 | Domaine Escaravailles Frankreich | Südfrankreich

Rasteau rouge aoc | 14,5% | 75 cl



WARUM ER: Es war heiss, als wir diesen Rasteau in einem Restaurant probierten. Doch statt des erwarteten schweren Rotweins, typisch für Südfrankreich, zog uns dieser eher leichtfüssige Rote in den Bann. Er ist sehr weich, Resultat des Ausbaus in der Zementamphore. Diese lässt eine andauernde Mikrooxydation zu, so dass die Weine weniger hart wirken. Dazu gesellen sich Noten nach frischen Pflaumen und Brombeeren und im Abgang scheint etwas Graphit auf, ebenfalls auf den Ausbau in der Amphore zurückzuführen. Jungwinzerin Madeline Ferran erhält für diesen Wein zahlreiche Preise - und von uns ein grosses Lob.

LAGERFÄHIG: - 2030

PASST ZU: Wintergemüse, Polenta, Lammfleisch.



*Preis

CHF 26.80

GIGONDAS AOC LES MOURRES 2023 | Notre Dame des Pallières Frankreich | Südfrankreich

Gigondas aoc | 15% | 75 cl



WARUM ER: Er ist weich und süffig. Pflaumen- und Brombeernoten empfangen den Gaumen. Danach steigt zarte Säure auf, nur grad soviel, dass niemand erschrickt. Runde Tannine umspülen die Zunge. Im Abgang hält das Ensemble an, recht lange, aber nicht übertrieben lang. Trotz seiner Jugend ist dieser Wein der Domaine Notre Dame des Pallières trinkbereit und macht viel Freude.

LAGERFÄHIG: - 2028

PASST ZU: Fleisch, Grill, Apero



*Preis

CHF 25.80

CÔTE DU RHÔNE VILLAGE SABLET MONTMIRAIL 2023 | Domaine Notre Dame des Pallières Frankreich | Südfrankreich

Côte du Rhône blanc aoc | 14,5 % | 75 cl



WARUM ER: Er betört mit seiner Aromenvielfalt: Honig, Pfirsich und ein paar Blumen bilden diesen vielschichtigen Weisswein. Dabei ist er nicht süss, sondern trocken. Der Domaine Notre Dame des Pallières ist mit diesem Weisswein ein kleines Wunderwerk geglückt.

PASST ZU: Apero, Fisch, helles Fleisch, chinesische Küche.

LAGERFÄHIG: - 2027



*Preis

CHF 18.80

CLAN DES LOUPS ROUGE 2021/2022/23 | Cellier des Chartreux Frankreich | Südfrankreich



Côte du Rhône St. Gervais aoc | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Eine wunderbare Entdeckung dieser weiche und so saftige Côte du Rhône aus den Weinkellern der Celliers des Chartreux. Er weist ein mittleres Rot auf, in der Nase betört er schon mit seinen Düften nach dunklen Waldbeeren, Brombeeren und auch etwas Gewürzen. Im Mund wiederholt sich dieser Geschmacksbogen, die Saftigkeit des Weins lässt ihn wie nichts die Kehle runtergurgeln. Und das bei diesem Preis!

LAGERFÄHIG: bis 2027

PASST ZU: Pizza, Fleisch, mittelgereiftem Käse.



*Preis

CHF 21.80

RASTEAU ROUGE AOC 2021 LA COUDOULIÈRE (-20%) | Notre Dame des Pallières Frankreich | Südfrankreich



Rasteau aoc | 14,5% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Rasteau rouge ist ein "Unfall". Eines der Fässchen hat bei der Fermentation gestreikt, wochenlang passierte gar nichts. Plötzlich aber setzte der Gärprozess ein - entstanden ist ein eher heller und ungewöhnlich unwuchtiger Rasteau aoc. Winzerin Isabelle von der Domaine Notre Dame des Pallières: "Den kriegen wir nie mehr so gut hin, wir haben keine Ahnung, wie er dorthin kam, wo er jetzt ist." Deshalb heisst er La Coudoulière - grob übersetzt: Das Chuddelmuddel.

Ganz egal was passiert ist: Es ist ein hervorragender Rasteau mit keinen Noten nach gekochten Brombeeren oder Pflaumen wie sonst üblich für die Gegend, sondern nach frischen, dunklen Früchten. Und er ist sehr frisch, sprich er hat ein tolles Säuregerüst - ein Coup de Coeur!

LAGERFÄHIG: - 2027

PASST ZU: Apero, schnell gebratenes Fleisch, mittelgereiftem Käse, Gemüsesuppe.



*Preis

CHF 17.80

CHF 14.20

GIGONDAS AOC 2020 | Cécile Chassagne Frankreich | Südfrankreich

Gigondas | 13,5% | 75 cl



WARUM ER: Weil dieser Gigondas unglaublich zart ist. Die Trauben Grenache, Mourvèdre und Syrah von Cécile Chassagne gedeihen auf etwa 300 Meter Höhe bei den sogenannten Dentelles de Montmirail. Abgesehen davon, dass die Dentelles betörend schön sind, ist der Tag-Nacht-Temperaturunterschied grösser als in der Ebene. Die Trauben entwickeln daher eine bessere Säurestruktur, was die Weine komplexer und langlebiger macht. Der Gigondas von Cécile Chassagne ist so einer: Fein ziselierte Säure, eingebunden in Noten nach Cassis, reifen Brombeeren und Pflaumen. Die Tannine sind präsent, aber kullern fröhlich im Mund hin und her. Ein Wein zum absolut gern trinken.



*Preis
CHF 25.80

GIGONDAS AOC 2020 | Domaine du Pesquier Frankreich | Südfrankreich

Gigondas aoc | 15% | 75 cl



WARUM ER: Die Trauben Grenache noir, Syrah und Mourvèdre, aus denen dieser Gigondas gekeltert wurde, gedeihen auf drei unterschiedlich kalkhaltigen Böden. Das perfekte Zusammenspiel dieser Lagen macht diesen Wein so einzigartig komplex. Mathieu Boutière, Vertreter der vierten Generation der Domaine de Pesquier, legt grossen Wert darauf, einen eher kühlen, eleganten Gigondas zu produzieren, der sich merklich von seinen wuchtigen Nachbarn unterscheidet.

Am Gaumen finden wir würzige Noten nach Unterholz und Pflaumen. Im Abgang ist er lang. Der Wein lag etwa ein Jahr im grossen Eichenfass. Ein Fünftel des Saftes gar nur imahltank. Auch deshalb ist dieser Gigondas eher kühl geblieben.



*Preis
CHF 25.80

GIGONDAS AOC CUVÉE GABRIEL 2018 | Cécile Chassagne Frankreich | Südfrankreich



Gigondas aoc | 15% | | 75 cl

WARUM ER: Dieser Gigondas ist das Gegenteil zum "normalen" Gigondas von Cécile Chassagne. Beim Cuvée Gabriel kommt die ganze Kraft Südfrankreichs zum Vorschein: dunkle Farbe, Noten nach reifen Brombeeren und Pflaumen, ein Schuss Lakritze scheint gegen Schluss auch noch auf. Das alles untermalt von präsenten, aber runden Tanninen. Ein Festtages-Wein - oder für all jene, die gerne mächtige Weine trinken.

AUSZEICHNUNG: Vinous 91/100

PASST ZU: Wild, Braten, gut gereiftem Käse, Winter-Suppen mit lang gekochtem Gemüse und kräftigem Bouillon.



*Preis

CHF 41.80

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2021 | Clos du Mont Olivet Frankreich | Südfrankreich



Châteauneuf-du-Pape aoc | 15,5% | | 75 cl

WARUM ER: Dieser klassische Châteauneuf-du-Pape ist die Visitenkarte des Familien-Weingut Clos du Mont-Olivet. Der Wein besticht mit seiner durchgehend hohen Qualität. Der vorliegende Jahrgang ist trotz seiner Jugend im Auftakt vollmundig und saftig, im Abgang zeigt er sich finessenreich - und was mir immer wichtig ist - sehr elegant.

Der Wein wird vorwiegend aus Trauben von alten Grenache-Stöcken hergestellt und mit etwas Mourvèdre, Syrah und Cinsault verschnitten. Die Trauben stammen von zahlreichen Parzellen, die sich im Besitz des Weinguts befinden (Montalivet, La Crau, Les Blachières, Coste Froide, Bois Seneseau, Palestor, Bois Dauphin, Pied de Baud, Les Bousquets, Les Parrans und Les Marines). Die geologische Vielfalt, die die einzelnen Lagen repräsentieren, widerspiegeln sich auf wunderbare Weise auch im Wein.

AUSZEICHNUNG: 95/100 Jeb Dunnuck, 4/5 Sterne Bettane Desseauve

LAGERUNG: - mind. 2035



*Preis

CHF 43.80



CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS 2020/21 BRUT | Alain Couvreur Frankreich | Champagne

12,5% | 75 cl

WARUM ER: Aus dem Glas strömen zarte Noten nach hellen Früchten und etwas Mineralität, typisch für einen Champagner auf Basis der Chardonnay-Traube. Der Wein ist frisch, Zitrus- und Grapefruit-Aromen umspielen die Mineralität. Der Wein könnte bio-zertifiziert sein. Die Couvreurs halten die Mindestvorgaben ein, wollen aber kein Label.

PASST ZU: Fisch, Meerestieren

LAGERFÄHIG: - 2028



*Preis

CHF 36.80



CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT 2020/21 [-20%] | Alain Couvreur Frankreich | Champagne

12,5% | 75 cl

WARUM ER: Tiefgründiger Champagner mit viel Kraft und langem Abgang. Pinot Noir und Pinot Meunier geben Würze, Fruchtigkeit und Länge. Die Couvreurs verarbeiten bei ihrem Blanc de Noirs immer Grundweine der letzten sechs Jahre. Ihr Blanc de Noirs wird dadurch komplexer und vielschichtiger.

LAGERFÄHIG: -2030

PASST ZU: hellem Fleisch, Fisch an Sauce, Aufschnitt.



*Preis

CHF 38.80

CHF 31.00



MAGNUM CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT 2020/21 | Alain Couvreur Frankreich | Champagne

12,5% | 1,5 l Magnum

WARUM ER: Tiefgründiger Champagner mit viel Kraft und langem Abgang. Pinot Noir und Pinot Meunier geben Würze, Fruchtigkeit und Länge. Die Couvreurs verarbeiten bei ihrem Blanc de Noirs immer Grundweine der letzten sechs Jahre. Ihr Blanc de Noirs wird dadurch komplexer und vielschichtiger.

LAGERFÄHIG: -2030

PASST ZU: hellem Fleisch, Fisch an Sauce, Aufschnitt.



*Preis

CHF 77.80



CHAMPAGNE CUVÉE LÉGENDE BRUT | Moutard*Dangin Frankreich | Champagne

12,5% | 75 cl

WARUM ER: Ein toller Champagner für alle Gelegenheiten. Er ist klar auf der fruchtigen Seite mit Noten nach Äpfeln und Birnen, zarte Brioche-Noten sind auch wahrnehmbar. Am Gaumen treten Honig, Aprikosten und Haselnüsse auf. Ein Champagner aus dem Hause Moutard*Dangin, der glücklich macht.

LAGERFÄHIG: -2028

PASST ZU: Pizza, Rindsbraten, salzig oder süsses Feingebäck.



*Preis

CHF 33.80



JEROBOAM CHAMPAGNE CUVÉE LÉGENDE BRUT | Moutard*Dangin Frankreich | Champagne

12,5% | 3 lit. Jeroboam

WARUM ER: Ein toller Champagner für alle Gelegenheiten. Er ist klar auf der fruchtigen Seite mit Noten nach Äpfeln und Birnen, zarte Brioche-Noten sind auch wahrnehmbar. Am Gaumen treten Honig, Aprikosten und Haselnüsse auf. Ein Champagner aus dem Hause Moutard*Dangin, der glücklich macht.

LAGERFÄHIG: -2028

PASST ZU: Pizza, Rindsbraten, salzig oder süsses Feingebäck.



*Preis

CHF 164.80



CHAMPAGNE CUVÉE DÉLICATE BRUT [-15%] | Moutard*Dangin Frankreich | Champagne

12,5% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Champagner aus dem Hause Moutard Dangin ist auf der zitrusfruchtigen Seite. In der Nase und am Gaumen nehmen wir Grapefruit wahr, Zitrusfrüchte mit einem Hauch Birne.

LAGERFÄHIG: - 2028

PASST ZU: Sushi, Meeresfrüchte, Spargel-Risotto, Curry-Poulet, asiatische Küche.



*Preis

CHF 37.80

CHF 32.30



BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT | Moutard*Danguin Frankreich | Champagne

12,5% | 75 cl

WARUM ER: In der Nase treten Noten nach Trockenfrüchten, Haselnüssen, Kakao oder Mirabelle auf. Das zeigt: Wir haben es hier mit einem zwar weissen, aber fruchtig-tiefen Champagner zu tun. In der Nase sind die Tannine des Pinot wunderbar wahrnehmbar, ohne dass sie stören. Der Domaine Moutard Danguin ist eine wahre Perle gelungen.

LAGERFÄHIG: - 2028

PASST ZU: Aperitif, Kaninchen an Pfifferling, karamelisiertes Schweinefilet.



*Preis

CHF 41.80



CHAMPAGNE CUVÉE PRÉDICTION BRUT (-15%) | Domaine Caudron Frankreich | Champagne

12,5% | 75 cl

WARUM ER: Es gibt sie nicht so oft, die Champagner nur aus der Pinot Meunier-Traube. Das ist ein Vertreter von ihnen: In Nase und Mund geben die Geschmacksknospen mal Honig, mal Zitrusfrüchte an. Dieses Sinnesspiel lässt diesen hervorragenden Wein sehr komplex erscheinen. Der Abgang ist lang. Diese Qualität zu diesem Preis ist top!

LAGERFÄHIG: - 2028

PASST ZU: allem und immer.



*Preis

CHF 29.80

CHF 25.30



CHAMPAGNE CUVÉE CORNALYNE BRUT | Domaine Caudron Frankreich | Champagne

12,5% | 75 cl

WARUM ER: Dieser Champagner ist ein kleiner Juwel. Er besteht nur aus dem Wein der Pinot Meunier-Traube. Sie gibt dem Wein die Saftigkeit, aber auch die Tiefe und Komplexität. Der Ausbau von 50% des Traubenmostes im grossen Holzfass gibt ihm nochmals eine Note mehr an Komplexität. Sie werden ihn lieben!

LAGERFÄHIG: - 2030

PASST ZU: Rotem Fleisch, asiatischen Speisen, gut gereiftem Käse.



*Preis

CHF 48.80