

# Schaumweine (75 cl / Cüpli)

## Champagne, Frankreich

### Charles Ellner

67.50 Fr.

Cuvée de Réserve brut, Epernay

Ein ungewöhnlich hoher Anteil an Chardonnay (60 %) macht sich neben dem Pinot Noir (40%) bereits bei der Geruchsprobe deutlich bemerkbar. Der intensive Duft mit komplexer Aromafülle erinnert an blumige Frische gedoppelt von Eindrücken frischer Früchte. Der Champagner ist vollmundig, ausdrucksstark und hat eine sehr feine Perlage. Charles Ellner erhält vom Wine Advocate (Parker) regelmässig Bewertungen um 90 Punkte. Eine Cuvée in perfekter Balance!

### Dom Pérignon

222.— Fr.

« Millésieme », cuvée 1995, Epernay

Der Benediktinermönch Dom Pérignon (Pierre Pérignon, 1639 – 1715) trug entscheidend zur Verfeinerung der Methoden der Weinerstellung in der Champagne bei. Als Kellermeister und Prokurator der Abtei Saint-Pierre d'Hautvillers zwischen 1668 bis 1715 unterlagen nicht nur die hochwertigen Weinberge der Abtei seiner Aufsicht, sondern auch andere, umliegende Weinberge. Als es Dom Pérignon erstmals gelang, einen leicht moussierenden Wein herzustellen, soll er damals angeblich ausgerufen haben: "Brüder. Kommt geschwind. Ich trinke Sterne!" – Ein Klassiker!

## Prosecco, Italien

### Prosecco brut "Gemin"

52.50 Fr.

DOCG, Valdobbiadene, Treviso, Veneto

**Cüpli 8.50 Fr.**

Aus „Glera di Valdobbiadene“-Weintrauben (früher „Prosecco-Traube“), welche Mitten im Herzen des Prosecco-Gebietes gedeihen, entsteht dieser intensive, lebhaft und „fast“ trockene Schaumwein. Passt hervorragend als Apéro aber auch zu Fischspeisen. Alternativ zum Cüpliglas könnte man diesen Prosecco auch in einem bauchigen Glas servieren, um die intensiven Düfte zu betonen. Nicht zu kalt ausschenken, da die Geschmacksnerven für das menschliche Empfinden erst etwa ab 7° Celsius aktiv werden...