

CHAMPAGNER-KARTE

Champagner Pop-Up Bar – Gasometer Berlin 19. und 20.12.2025

„Champagner zu verkosten heißt, seine vielen Stimmen zu hören: vom rassigen Blanc de Blancs, der wie Licht im Glas tanzt, über den kraftvollen Blanc de Noirs, der Tiefe und Wärme schenkt, bis hin zum Rosé, der den Augen schmeichelt und das Herz beschwingt. Jeder Schluck erzählt eine andere Geschichte – und doch singen sie alle im selben Chor der Lebensfreude.“

Viel Freude beim Verkosten wünschen Euch
The Cord (Thomas) und die Fine Wine Handel GmbH (Sascha)

ach und alles was wir rot hervorgehoben haben, trinken wir selber besonders gern ;-)

Grundlagen schaffen für mehr Genuss

Warme Küche bis 23:30 Uhr, danach Bar-Food

Kleine Köstlichkeiten, die den Champagner auf das Schönste begleiten – von Klassikern wie Austern und Kaviar bis hin zu feinen Käse- und Schinkenspezialitäten. Unkompliziert, hochwertig und stets geschmackvoll

Irische Carlingford Austern **24,- Euro**
6 Austern auf Eis

Spanischer Schinkenteller **21,- Euro**
Brot und Oliven

Rohmilchkäse **22,- Euro**
4 verschiedene Rohmilchkäse, Chutney,
Trauben, Brot

Kammeier's Currywurst **6,50 Euro**
mit Brötchen

Imperial Kaviar **38,- Euro**
Blinis, Creme fraiche, 20 g Osietra Kaviar

Bar-Food

Oliven **6,50 Euro**
Oliven pur mit viel Geschmack

Bar-Knabbereien **4,50 Euro**
Erdnüsse, Brezeln, Kartoffel-Chips

Die Erfrischung zwischendurch

Erfrischung für Zwischendurch – ob Wasser, Limonade oder Bier, ob alkoholfrei oder mit feiner Rieslingnote: kleine champagnerpausen im Glas, die beleben, entspannen und Lust auf den nächsten Champagner machen.

Berliner Wasser (Brita), laut und leise	4,50 Euro
---	------------------

Proviant Limonaden (Orange, Rhabarber, Zitrone)	3,00 Euro
---	------------------

Cola	3,00 Euro
-------------	------------------

Berliner Natur Radler	4,50 Euro
------------------------------	------------------

Berliner Pilsener	4,50 Euro
--------------------------	------------------

Jever Fun	4,50 Euro
------------------	------------------

Marcus Molitor Riesling Auslese** Zeltinger Himmelreich Weiße (trocken) Kapsel 0,1L	7,50 Euro
--	------------------

Jörg Geiger Champagner Bratbirne (ohne Alkohol) 0,1l	10,- Euro
--	------------------

Champagner by the Glass (0,1 l)

Champagner Cuvee`s

Die klassische Kunst des Champagners: Verschiedene Rebsorten, Jahrgänge und Lagen werden miteinander vermählt, um Harmonie und Vielschichtigkeit zu schaffen. So entstehen ausgewogene Champagner mit Balance, Tiefe und einer großen Bandbreite an Aromen – vom frischen Aperitif-Stil bis hin zu komplexen Genussmomenten.

Vincent Bliard – Les Fondamentaux (Brut)

15 € pro Glas

Cuvée aus ca. 40 % Meunier, 30 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay; klassisch als Brut mit niedriger Dosage(partienabhängig); das Familiengut arbeitet seit Jahrzehnten biologisch

Domaine des Arondes – Les Sentiers (Brut, 1er Cru)

15 € pro Glas

75 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay, 5 % Meunier; Brut, Dosage ca. 8 g/l; lange Reifung und hoher Reservewein-Anteil aus einer Perpetual-Reserve (seit 1996); nachhaltiger Ansatz, ohne ausgewiesene Bio-Zertifizierung

Bollinger – Special Cuvée (Brut)

15 € pro Glas

60 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay, 15 % Meunier; Brut, Dosage ca. 7–8 g/l; Haus mit HVE-Nachhaltigkeitszertifikat und B-Corp

J-M Sélèque – Solescence (Extra Brut)

22 € pro Glas

50 % Chardonnay, 40 % Meunier, 10 % Pinot Noir; Extra Brut, häufig sehr niedrige Dosage (z. B. ~2 g/l) je Edition; moderne, terroirbetonte Stilistik

Eric Rodez – Cuvée des Crayères (Ambonnay Grand Cru, Extra Brut)

22 € pro Glas

60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay; Dosage 2 g/l ; arbeitet nach bio-dynamischen Prinzipien, Betrieb HVE-zertifiziert

Dom Pérignon 2015 (Brut)

49 € pro Glas

50 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir; Brut, Dosage ca. 5 g/l; ikonisches Prestige-Cuvée

Champagner Blanc de Blanc

Ausschließlich aus Chardonnay-Trauben gekeltert, zeigt er sich von seiner hellsten und feinsten Seite: zitrusfrisch, mineralisch und oft mit eleganter Kreidigkeit. Mit seiner Leichtigkeit, Präzision und feinen Perlage ist er ein idealer Aperitif und ein perfekter Begleiter zu Meeresfrüchten und feinen Speisen.

Vauversin – Oger Grand Cru „Original“ (Extra Brut)

15 € pro Glas

100 % Chardonnay aus Oger; Extra Brut, Dosage ~4 g/l; Domaine bio-zertifiziert (erstes Bio-Weingut in Oger)

Domaine Vincey – Oger 2018 (Brut Nature)

22 € pro Glas

100 % Chardonnay aus Oger; Dosage 0 g/l; Domaine 2018 noch nicht bio-zertifiziert

Dhondt Grellet – Les Terres Fines 2019 (Extra Brut)

22 € pro Glas

100 % Chardonnay aus Cramant; Extra Brut, ca. 3 g/l Dosage; biodynamisch orientiert, bio-zertifiziert

Agrapart & Fils – Terroirs Grand Cru (Extra Brut)

25 € pro Glas

100 % Chardonnay aus Avize & Cramant (Grand Cru); Extra Brut, Dosage ca. 5 g/l; biodynamische Praktiken, aber nicht zertifiziert, biologischer Anbau

Taittinger – Comtes de Champagne 2008 (Brut)

58 € pro Glas

100 % Chardonnay aus Grand-Cru-Lagen der Côte des Blancs; Brut, Dosage ca. 9 g/l; kein Bio, klassisches Prestige-Cuvée mit Kultstatus

Champagner Blanc de Noir

Aus Pinot Noir und/oder Pinot Meunier vinifiziert, verkörpert er die kraftvolle, dunklere Seite des Champagners: vollmundig, strukturiert und mit intensiven Fruchtaromen von roten Beeren, dazu feine Würze und Tiefe. Ein Champagner mit Substanz, der sowohl solo glänzt als auch hervorragend zu Fleischgerichten passt.

Eric Tillet – Exclusiv'T R (Extra Brut)

15 € pro Glas

100 % Meunier; Extra Brut, sehr niedrige Dosage (z. B. 1–4,5 g/l je Partie) mit Anteil aus einer Perpetual-Reserve; nachhaltiger Anbau, in/ohne Zertifizierung je Jahrgangsangabe

Maurice Grumier – Ô Ma Vallée (Extra Brut)

15 € pro Glas

Pinot Meunier & Pinot Noir aus Dormans/Festigny/Venteuil; Extra Brut, Dosage ~4 g/l; teils Holz & Stahltank, volle Malo.

Georges Rémy – Les Muits Premier Cru 2017 (Extra Brut)**29 € pro Glas**

100 % Pinot Noir aus Ambonnay; Extra Brut, ca. 2–3 g/l Dosage; kleine biodynamische Ausrichtung, ökologischer Ansatz

Henri Giraud – Aÿ Grand Cru 2018 (Brut Nature/Extra Brut)**49 € pro Glas**

100 % Pinot Noir aus Aÿ; meist Brut Nature oder sehr niedrige Dosage; nachhaltiger Anbau, keine Bio-Zertifizierung

Ulysse Collin – Les Maillons 2019 (Extra Brut/Brut Nature)**66 € pro Glas**

100 % Pinot Noir (Einzellage in Barbonne-Fayel); meist Extra Brut oder Brut Nature, Dosage 0–2 g/l; streng biodynamisch inspiriert, naturnah, ohne Zertifizierung

Champagner Rose

Entsteht entweder durch kurze Maischestandzeit oder die Cuvée mit stillem Rotwein und besticht mit seiner verführerischen Farbe. Am Gaumen verbinden sich Frische und lebendige Säure mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und manchmal auch floralen Noten. Ein verspielter, charmanter Champagner, der gleichermaßen Augen wie Gaumen erfreut und jede Gelegenheit veredelt.

J.-M. Goulard – Origine Rosé (Extra Brut)**15 € pro Glas**

Rosé d'assemblage, überwiegend Meunier & Pinot Noir mit kleinem Anteil Rotwein; Extra Brut, Dosage ~4–5 g/l; bio-zertifiziert

Georges Rémy – Les Vaudayants Rosé Grand Cru 2019 (Brut Nature)**22 € pro Glas**

100 % Pinot Noir (Weißwein 2019/2020 mit geringem Anteil Rouge), Brut Nature (0 g/l); ökologisch bewirtschaftete Parzelle, teils biodynamische Praktiken

ABELÉ 1757 – Rosé (Brut)**22 € pro Glas**

Rosé-Cuvée aus den drei klassischen Rebsorten; Brut mit Dosage um ~8 g/l (Partieangaben variieren zwischen Brut/„Extra Brut 8 g/l“); keine Bio-Ausweisung

Larmandier-Bernier – Rosé de Saignée (Extra Brut)**33 € pro Glas**

100 % Pinot Noir, Rosé de Saignée; Extra Brut, Dosage ca. 3–4 g/l; biodynamisch, Demeter-zertifiziert

Flaschenweise Champagner – für die große Bühne des Geschmacks

Klassiker mit Charakter

90 € pro Flasche

Fein abgestimmte Cuvées mit Charakter – elegante Klassiker und Winzerchampagner mit Profil. Für alle, die mehr Tiefe suchen.

Ruinart – R Brut (Brut)

Cuvée aus ca. 40–45 % Chardonnay, 40–45 % Pinot Noir und 10–15 % Meunier; klassisch als Brut mit einer Dosage um 7–8 g/l; kein Bio, aber nachhaltige Bewirtschaftung

Bollinger – Special Cuvée Brut (Brut)

60 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay, 15 % Meunier; Brut, Dosage 7–8 g/l; das Haus ist HVE- und B-Corp-zertifiziert

Vincent Bliard – Les Fondamentaux (Brut)

Cuvée aus ca. 40 % Meunier, 30 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay; klassisch als Brut mit niedriger Dosage(partienabhängig); das Familiengut arbeitet seit Jahrzehnten biologisch

Domaine des Arondes – Les Sentiers (Brut, 1er Cru)

75 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay, 5 % Meunier; Brut, Dosage ca. 8 g/l; lange Reifung und hoher Reservewein-Anteil aus einer Perpetual-Reserve (seit 1996); nachhaltiger Ansatz, ohne ausgewiesene Bio-Zertifizierung

Eric Tillet – Exclusiv’T R (Extra Brut)

100 % Meunier; Extra Brut, sehr niedrige Dosage (z. B. 1–4,5 g/l je Partie) mit Anteil aus einer Perpetual-Reserve; nachhaltiger Anbau, in/ohne Zertifizierung je Jahrgangsangabe

Maurice Grumier – Ô Ma Vallée (Extra Brut)

Pinot Meunier & Pinot Noir aus Dormans/Festigny/Venteuil; Extra Brut, Dosage ~4 g/l; teils Holz & Stahltank, volle Malo.

Vauversin – Oger Grand Cru „Original“ (Extra Brut)

100 % Chardonnay aus Oger; Extra Brut, Dosage ~4 g/l; Domaine bio-zertifiziert (erstes Bio-Weingut in Oger)

J.-M. Goulard – Origine Rosé (Extra Brut)

Rosé d’assemblage, überwiegend Meunier & Pinot Noir mit kleinem Anteil Rotwein; Extra Brut, Dosage ~4–5 g/l; bio-zertifiziert

Feine Struktur

130 € pro Flasche

Struktur und Ausdruck – spannende Jahrgangs- und Terroirweine mit Substanz. Hier beginnt die Reise in die Vielfalt des Champagners.

Jacquesson – Cuvée 745 (Extra Brut)

Jahrgangsbetonte Assemblage aus den drei Rebsorten, mit Schwerpunkt Chardonnay; Extra Brut, Dosage ca. 0–3 g/l; Haus arbeitet nachhaltig, aber ohne Bio-Zertifikat

Jacquesson – Cuvée 746 (Extra Brut)

Cuvée aus Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier mit Jahrgang 2018 als Basis; Extra Brut, Dosage ca. 2 g/l; ähnlich wie 745, sehr terroirbetont

Domaine Vincey – Oger 2018 (Brut Nature)

100 % Chardonnay aus Oger; Dosage 0 g/l; Domaine 2018 noch nicht bio-zertifiziert

Dhondt Grellet – Les Terres Fines 2019 (Extra Brut)

100 % Chardonnay aus Cramant; Extra Brut, ca. 3 g/l Dosage; biodynamisch orientiert, bio-zertifiziert

J-M Sélèque – Solescence (Extra Brut)

50 % Chardonnay, 40 % Meunier, 10 % Pinot Noir; Extra Brut, häufig sehr niedrige Dosage (z. B. ~2 g/l) je Edition; moderne, terroirbetonte Stilistik

Eric Rodez – Cuvée des Crayères (Ambonnay Grand Cru, Extra Brut)

60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay; Dosage 2 g/l ; arbeitet nach bio-dynamischen Prinzipien, Betrieb HVE-zertifiziert

ABELÉ 1757 – Rosé (Brut)

Rosé-Cuvée aus den drei klassischen Rebsorten; Brut mit Dosage um ~8 g/l (Partieangaben variieren zwischen Brut/„Extra Brut 8 g/l“); keine Bio-Ausweisung

Georges Rémy – Les Vaudayants Rosé Grand Cru 2019 (Brut Nature)

100 % Pinot Noir, Brut Nature (0 g/l); ökologisch bewirtschaftete Parzelle, teils biodynamische Praktiken

Rosé & Grand Terroir

150 € pro Flasche

Rosé und Grand Cru – fruchtige Eleganz trifft auf mineralische Präzision. Anspruchsvoll, aber nicht abgehoben.

Ruinart – Rosé (Brut)

Assemblage aus ca. 45 % Chardonnay, 55 % Pinot Noir, davon ca. 18 % als Rotwein; Brut, Dosage ca. 8–9 g/l; fruchtig, frisch, klassischer Rosé-Stil

Agrapart & Fils – Terroirs Grand Cru (Extra Brut)

100 % Chardonnay aus Avize & Cramant (Grand Cru); Extra Brut, Dosage ca. 5 g/l; biodynamische Praktiken, aber nicht zertifiziert, biologischer Anbau

Georges Rémy – Vaudayants Rosé Grand Cru 2019 (Brut Nature)

100 % Pinot Noir (Bouzy); Brut Nature, 0 g/l; ökologisch bewirtschaftet, biodynamische Praktiken

Handwerk & Herkunft

175 € pro Flasche

Winzerkunst auf hohem Niveau – authentisch, charakterstark, mit Fokus auf Terroir und Jahrgang.
Für Entdecker und Kenner.

Pascal Henin – Blanc Comme Neige 2018 (Extra Brut)

100 % Chardonnay (Grand Cru aus Verzenay); sehr niedrige Dosage; Winzer arbeitet naturnah, teils biodynamisch

Georges Rémy – Les Muits Premier Cru 2017 (Extra Brut)

100 % Pinot Noir aus Ambonnay; Extra Brut, ca. 2–3 g/l Dosage; kleine biodynamische Ausrichtung, ökologischer Ansatz

Domaine Vincey – Interlude Grand Cru 2017 (Extra Brut)

100 % Chardonnay (Avize/Grand Cru); Extra Brut, niedrige Dosage ca. 2 g/l; Domaine ist bio-zertifiziert

Dhondt Grellet – Les Terres Fines 2019 (Extra Brut)

100 % Chardonnay aus Cramant; Extra Brut, ca. 3 g/l Dosage; biodynamisch orientiert, bio-zertifiziert

Komplexe Kompositionen

199 € pro Flasche

Strukturiert, komplex, tief – handverlesene Cuvées mit Herkunft und Persönlichkeit. Hier verbinden sich Reife, Finesse und Stil

Jacquesson – Cuvée 737 (Extra Brut)

Basisjahr 2009; Extra Brut, ca. 2 g/l.

Jacquesson – Cuvée 740 (Extra Brut)

Basisjahr 2012; Extra Brut, ca. 2 g/l.

Jacquesson – Cuvée 741 (Extra Brut)

Basisjahr 2013; Extra Brut, ca. 1,5–2 g/

Jacquesson – Cuvée 742 (Extra Brut)

Basisjahr 2014; Extra Brut, ca. 2 g/

Jacquesson – Cuvée 743 (Extra Brut)

Basisjahr 2015; Extra Brut, ca. 1,5–2 g/l

Jacquesson – Cuvée 744 (Extra Brut)

Basisjahr 2016; Extra Brut, ca. 1,5–2 g/l

Georges Rémy – Le Mont Grand Cru 2016 (Brut Nature)

50 Chardonnay, 50 % Pinot Noir ; 0 g/l; biodynamisch orientiert

Georges Rémy – Les Hauts Clos Grand Cru 2016 (Extra Brut)

Pinot Noir mit kleinerem Chardonnay-Anteil; Extra Brut, ca. 2 g/l

Domaine Vincey – Le Grand Jardin 2015 (Extra Brut)

100 % Chardonnay (Grand Cru Avize); Extra Brut, Dosage ca. 2 g/l, bio-zertifiziert

Larmandier-Bernier – Rosé de Saignée (Extra Brut)

100 % Pinot Noir, Rosé de Saignée; Extra Brut, Dosage ca. 3–4 g/l; biodynamisch, Demeter-zertifiziert

Nicolas Maillart – Les Loges Premier Cru (Extra Brut)

Pinot Noir-dominiert mit Chardonnay; Extra Brut, ca. 3–4 g/l; nachhaltiger Anbau, teils bio-orientiert

Eric Rodez – Les Fournettes 2009 (Extra Brut)

Pinot Noir (Ambonnay Grand Cru); Extra Brut, niedrige Dosage um 3 g/l; biodynamische Prinzipien

Béreche & Fils – Le Cran 2014 (Extra Brut)

Pinot Noir & Chardonnay (Premier Cru Ludes); Extra Brut, Dosage ca. 3 g/l; bio-zertifiziert, biodynamische Prinzipien

Viel Ausdruck im Glas**249 € pro Flasche**

Grand Crus & Charakterköpfe – kraftvoll, eigenständig und tiefgründig. Für Liebhaber charaktervoller Champagner.

Robert Moncuit – Les Chétilons Grand Cru 2016 (Extra Brut)

100 % Chardonnay aus Le Mesnil-sur-Oger (Parzelle Les Chétilons); Extra Brut, Dosage ca. 3–4 g/l; Familienbetrieb, arbeitet naturnah, ohne offizielles Bio-Siegel

Champagne De Saint-Gall – Orpale Grand Cru 2002 (Brut)

100 % Chardonnay aus Grand-Cru-Lagen der Côte des Blancs (u. a. Le Mesnil, Oger, Cramant, Avize); Brut, Dosage ca. 7 g/l; klassischer, reifer Blanc de Blancs, keine Bio-Zertifizierung

Jacquesson – Cuvée 739 (Extra Brut)

Basisjahr 2011; Assemblage aus Chardonnay, Pinot Noir und Meunier; Extra Brut, Dosage ca. 2 g/l; nachhaltige Weinbergarbeit.

Jacquesson – Cuvée 736 (Extra Brut)

Basisjahr 2008; Chardonnay-betont, ergänzt durch Pinot Noir und Meunier; Extra Brut, Dosage ca. 2 g/l

Bourgeois-Diaz – Les Bien Aimées 2018 (Brut Nature)

Pinot Meunier-dominiert, teils mit Chardonnay und Pinot Noir; Brut Nature (0 g/l); Haus ist bio- und biodynamisch (Demeter) zertifiziert

Bourgeois-Diaz – Les Justices 2018 (Brut Nature)

Meunier-geprägt; Brut Nature (0 g/l); biodynamisch (Demeter-zertifiziert), naturbelassener Stil

Béreche & Fils – Mailly-Champagne 2015 (Extra Brut)

100 % Pinot Noir aus Mailly Grand Cru; Extra Brut, Dosage ca. 3 g/l; bio-zertifiziert, biodynamisch orientiert

Ikonen & Entdeckungen

299 € pro Flasche

Ikonen & Individualisten – große Namen, große Jahrgänge, große Emotionen. Ausdrucksstark und voller Persönlichkeit.

Pascal Henin – L'Appel de la Forêt 2015 (Extra Brut)

100 % Pinot Noir aus Verzenay (Grand Cru); Extra Brut, niedrige Dosage um 2–3 g/l; naturnaher, biodynamisch inspiriertem Ansatz

Nicolas Maillart – Rosé Grand Cru (Extra Brut)

Pinot Noir-dominiert mit Chardonnay, Anteil Rotwein zur Farbgebung; Extra Brut, Dosage ca. 3–4 g/l; nachhaltige Bewirtschaftung, keine vollständige Bio-Zertifizierung

Dhondt Grellet – Cramant Grand Cru 2019 (Extra Brut)

100 % Chardonnay aus Cramant; Extra Brut, Dosage ca. 2–3 g/l; bio-zertifiziert, biodynamisch geprägt

Larmandier-Bernier – Vieille Vigne du Levant Grand Cru 2012 (Extra Brut)

100 % Chardonnay aus Avize (über 50 Jahre alte Reben); Extra Brut, Dosage ca. 2–4 g/l; streng biodynamisch (Demeter)

Larmandier-Bernier – Les Chemins d'Avize Grand Cru 2014 (Extra Brut)

100 % Chardonnay aus Avize Grand Cru; Extra Brut, ca. 2–4 g/l Dosage; biodynamisch, Demeter-zertifiziert

Jacquesson – Cuvée 733 (Extra Brut)

Basisjahr 2005; Assemblage aus Chardonnay, Pinot Noir und Meunier; Extra Brut, ca. 2 g/l; kein Bio, aber nachhaltige Arbeit

Jacquesson – Cuvée 734 (Extra Brut)

Basisjahr 2006; Chardonnay-betont; Extra Brut, ca. 2 g/l

Françoise Bedel – Dis Vin Secret (Brut Nature)

Pinot Meunier-betont, ergänzt durch Pinot Noir & Chardonnay; Brut Nature (0 g/l); streng biodynamisch (Demeter), bekannt für kraftvollen, ungeschönten Stil

Béreche & Fils – Cramant Grand Cru 2016 (Extra Brut)

100 % Chardonnay; Extra Brut, Dosage ca. 3 g/l; bio-zertifiziert, biodynamische Praktiken

Agrapart & Fils – Vénus 2009 (Extra Brut)

100 % Chardonnay aus Avize (Parzelle „La Fosse“ mit Pferdeflug, keine Traktoren); Extra Brut, Dosage ca. 3–4 g/l; streng biodynamisch, aber nicht Demeter-zertifiziert

Nicolas Maillart – Francs de Pied Écueil Premier Cru 2015 (Extra Brut)

100 % wurzelechter Pinot Noir; Extra Brut, ca. 2–3 g/l; nachhaltiger Ansatz, naturnah, keine offizielle Bio-Zertifizierung

Louis Roederer – Cristal 2014 (Brut)

60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay; Brut, Dosage ca. 7–8 g/l; seit Jahren bio/biodynamisch (teilweise Demeter) in den Cristal-Lagen

Krug – Grande Cuvée 172ème Édition (Brut)

Assemblage aus über 120 Weinen, ca. 45 % PN / 35 % Ch / 20 % Meunier, Basisjahr 2016; Brut, Dosage ca. 6 g/l; keine Bio-Zertifizierung

Jacquesson – Dizy Terres Rouges Grand Cru 2012 (Extra Brut)

100 % Pinot Noir aus Dizy; Extra Brut, ca. 2–3 g/l; kleine Parzellen, naturnaher Anbau

Jacquesson – Dizy Terres Rouges Grand Cru 2013 (Extra Brut)

100 % Pinot Noir, Extra Brut, ca. 2–3 g/l

Dom Pérignon 2012 (Brut)

ca. 50 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir; Brut, Dosage ca. 5 g/l; ikonisches Prestige-Cuvée

Duval-Leroy – Clos des Bouveries 2008 (Extra Brut)

100 % Chardonnay (Einzellage in Vertus Premier Cru); Extra Brut, Dosage ca. 4 g/l; nachhaltig, in Umstellung zu Bio

Egly-Ouriet – V.P. Grand Cru (Extra Brut)

70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay aus Ambonnay Grand Cru; Extra Brut, Dosage ca. 2 g/l; streng biodynamisch inspiriert, bekannt für kraftvolle, reife Stilistik

Henri Giraud – Aÿ Grand Cru 2018 (Brut Nature/Extra Brut)

100 % Pinot Noir aus Aÿ; meist Brut Nature oder sehr niedrige Dosage; nachhaltiger Anbau, keine Bio-Zertifizierung

Reife Größe**349 € pro Flasche**

Spitzenklasse mit Reife – gereifte Legenden und komplexe Rosés. Für Genießer mit Anspruch und Sinn für Tiefe.

Taittinger – Comtes de Champagne 2008 (Blanc de Blancs, Brut)

100 % Chardonnay aus Grand-Cru-Lagen der Côte des Blancs; Brut, Dosage ca. 9 g/l; kein Bio, klassisches Prestige-Cuvée mit Kultstatus

Michel Fallon – Ozanne Grand Cru (Extra Brut)

100 % Chardonnay aus Avize; Extra Brut, sehr niedrige Dosage (ca. 3–4 g/l); kleine Winzerproduktion, naturnah, ohne Zertifikat

Marie-Noëlle Ledru – Ambonnay Grand Cru 2018 (Extra Brut/Brut Nature)

100 % Pinot Noir; je nach Partie Extra Brut oder Brut Nature, Dosage 0–3 g/l; kultige Winzerin aus Ambonnay, biodynamisch inspiriert, keine Zertifizierung

Krug – Grande Cuvée 170ème Édition (Brut)

Assemblage aus über 120 Weinen, ca. PN 45 % / Ch 35 % / Meunier 20 % mit Basisjahr 2014; Brut, Dosage ca. 6 g/l; große Komposition, keine Bio-Zertifizierung

Krug – Grande Cuvée 171ème Édition (Brut)

Assemblage aus über 120 Weinen, ca. PN 45 % / Ch 35 % / Meunier 20 % mit Basisjahr 2015; Brut, Dosage ca. 6 g/l; große Komposition, keine Bio-Zertifizierung

Emmanuel Brochet – Le Mont Benoit L17 (Extra Brut)

Cuvée aus Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay (Parzelle Mont Benoit); Extra Brut, ca. 2–3 g/l; bio-zertifiziert, biodynamisch inspiriert

Emmanuel Brochet – Le Mont Benoit L18 (Extra Brut)

Cuvée aus Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay (Parzelle Mont Benoit); Extra Brut, ca. 2–3 g/l; bio-zertifiziert, biodynamisch inspiriert

Billecart-Salmon – Nicolas François 2002 (Brut)

Assemblage aus 60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay; Brut, Dosage ca. 6–7 g/l; klassischer, gereifter Prestige-Champagner

Billecart-Salmon – Nicolas François 2008 (Brut)

Assemblage aus 60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay; Brut, Dosage ca. 6–7 g/l; klassischer Prestige-Champagner

Adrien Dhondt – Les Pisseraines 2018 (Extra Brut)

100 % Chardonnay (Premier Cru Cuis); Extra Brut, ca. 2–3 g/l; biodynamisch inspiriert, bio-zertifiziert

Adrien Dhondt – Blaise Grand Cru 2018 (Extra Brut)

100 % Chardonnay (Grand Cru Avize); Extra Brut, ca. 2–3 g/l; biodynamische Arbeit, Bio.

Adrien Dhondt – Les Coullemets 2018 (Extra Brut)

100 % Pinot Noir (Premier Cru Cumières); Extra Brut, ca. 2–3 g/l; biodynamisch inspiriert, Bio

Louis Roederer – Cristal 2012 (Brut)

60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay; Brut, Dosage ca. 7–8 g/l; aus biodynamisch bewirtschafteten Grand-Cru-Lage

Krug – Rosé 26ème Édition (Brut)

Assemblage aus Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, inkl. Rotweinanteil; Brut, Dosage ca. 6 g/l; luxuriöser Rosé-Stil

Dhondt Grellet – Les Nogens 2018 (Extra Brut)

100 % Chardonnay (Premier Cru Cuis); Extra Brut, ca. 2–3 g/l; bio-zertifiziert, biodynamisch inspiriert

Cédric Bouchard – Les Ursules 2018 (Blanc de Noirs, Brut Nature)

100 % Pinot Noir aus Einzellage in Celles-sur-Ource; Brut Nature (0 g/l); streng naturnah, biodynamisch inspiriert, aber ohne Zertifikat

Cédric Bouchard – Les Ursules 2017 (Blanc de Noirs, Brut Nature)

100 % Pinot Noir aus Einzellage in Celles-sur-Ource; Brut Nature (0 g/l); streng naturnah, biodynamisch inspiriert, aber ohne Zertifikat

Cédric Bouchard – Haute-Lemblée 2018 (Blanc de Blancs, Brut Nature)

100 % Chardonnay; Brut Nature (0 g/l); biodynamisch inspiriert, minimalistische Vinifikation

Gaspart Brochet – Lion Pinot Noir (Extra Brut)

100 % Pinot Noir; Extra Brut, niedrige Dosage ca. 2–3 g/l; junger biodynamisch arbeitender Winzer

Prestige & Jahrgang

399 € pro Flasche

Prestige pur – große Jahrgänge der ikonischsten Häuser. Opulenz, Harmonie und luxuriöse Reife.

Ulysse Collin – Les Maillons 2019 (Extra Brut/Brut Nature)

100 % Pinot Noir (Einzellage in Barbonne-Fayel); meist Extra Brut oder Brut Nature, Dosage 0–2 g/l; streng biodynamisch inspiriert, naturnah, ohne Zertifizierung

Nicolas Maillart – Mont Martin Grand Cru 2017 (Extra Brut)

Pinot Noir & Chardonnay (Grand Cru Villers-Marmery); Extra Brut, Dosage ca. 3 g/l; nachhaltiger Anbau, keine offizielle Bio-Zertifizierung

Duval-Leroy – Femme de Champagne 2002 (Brut)

87 % Chardonnay, 13 % Pinot Noir; Brut, Dosage ca. 6–8 g/l; Haus arbeitet nachhaltig, aber nicht bio-zertifiziert

Tiefer Ausdruck

499 € pro Flasche

Vintage-Kunst & gereifte Perlen – tiefe, ausdrucksstarke Champagner mit viel Geschichte im Glas. Ideal für erfahrene Gaumen.

Ulysse Collin – Les Pierrières 2018 (Extra Brut/Brut Nature)

100 % Chardonnay aus Einzellage in Vert-la-Gravelle; je nach Jahrgang Brut Nature oder Extra Brut (0–2 g/l); biodynamisch inspiriert, ohne Zertifizierung

Dom Pérignon 1993 (Brut)

Chardonnay & Pinot Noir (ca. 50/50); Brut, Dosage ca. 5–6 g/l; gereift, klassischer Stil

Dom Pérignon 1995 (Brut)

Chardonnay & Pinot Noir (ca. 50/50); Brut, Dosage ca. 5–6 g/l; gereift, klassischer Stil

Dom Pérignon 1998 (Brut)

Chardonnay & Pinot Noir (ca. 50/50); Brut, Dosage ca. 5–6 g/l; samtig, harmonisch gereift

Dom Pérignon 1999 (Brut)

ca. 50 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir; Brut, Dosage ca. 5–6 g/l; klassischer reifer Jahrgang

Dom Pérignon 2000 (Brut)

Chardonnay & Pinot Noir (ca. 50/50); Brut, Dosage ca. 5–6 g/l; opulenter Jahrgangsstil

Dom Pérignon 2002 (Brut)2

ca. 50 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir; Brut, Dosage ca. 5–6 g/l; klassischer reifer Jahrgang

Dom Pérignon 2006 (Brut)

ca. 50 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir; Brut, Dosage ca. 5–6 g/l; warme Jahrgangsstilistik

Dom Pérignon 2008 (Brut)

Cuvée aus ca. 50 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay; Brut, Dosage ca. 5 g/l; legendärer Jahrgang

Rosé in Vollendung

549 € pro Flasche

Rosés für große Momente – edel, strukturiert, intensiv. Rosé-Champagner in ihrer elegantesten Form.

Dom Pérignon – Rosé 2000 (Brut)

Assemblage aus Pinot Noir (inkl. Rotwein) & Chardonnay, meist um die 50/50; Brut, Dosage ca. 5–6 g/l; kraftvoll gereift, keine Bio-Zertifizierung

Dom Pérignon – Rosé 2002 (Brut)

Assemblage aus Pinot Noir (inkl. Rotwein) & Chardonnay, meist um die 50/50, legendärer Jahrgang; Brut, Dosage ca. 5 g/l; klar, präzise und strahlend

Dom Pérignon – Rosé 2008 (Brut)

Assemblage aus Chardonnay und Pinot Noir (inkl. ca. 20 % Rotwein); Brut, Dosage ca. 5 g/l; vibrierend, luxuriös

Billecart-Salmon – Cuvée de Elisabeth Salmon Rosé 2008 (Brut)

55 % Pinot Noir (davon ca. 10 % Rotwein), 45 % Chardonnay; Brut, Dosage ca. 7 g/l; klassisches Prestige-Rosé, keine Bio-Zertifizierung

Louis Roederer – Cristal Rosé 2012 (Brut)

56 % Pinot Noir, 44 % Chardonnay; Brut, Dosage ca. 7–8 g/l; biodynamische Bewirtschaftung der Lagen, Prestige-Cuvée

Legenden im Glas

599 € pro Flasche

Ikonische Jahrgänge – gereift, vollendet, mit enormer Tiefe. Für Kenner und Sammler ein Fest.

Krug – Vintage 2000 (Brut)

Assemblage aus Pinot Noir, Chardonnay und Meunier; Brut, Dosage ca. 6 g/l; reif, komplex.

Krug – Vintage 2004 (Brut)

Assemblage aus Pinot Noir, Chardonnay und Meunier; Brut, Dosage ca. 6 g/l; kühlere, präzisere Jahrgangsstilistik

Krug – Vintage 2008 (Brut)

Pinot Noir-dominiert; Brut, Dosage ca. 6 g/l; monumentaler Jahrgang, extrem langlebig

Krug – Vintage 2011 (Brut)

Assemblage aus Pinot Noir, Chardonnay, Meunier; Brut, Dosage ca. 6 g/l; konzentriert, würzig, keine Bio-Zertifizierung

Krug – Vintage 2006 (Brut)

Assemblage aus Pinot Noir, Chardonnay, Meunier; Brut, Dosage ca. 6 g/l; Prestige-Cuvée, keine Bio-Zertifizierung

Dom Pérignon 1990 (Brut)

Chardonnay & Pinot Noir (ca. 50/50); Brut, Dosage ca. 5–6 g/l; legendärer Jahrgang, üppig gereift

Dom Pérignon 1985 (Brut)

Chardonnay & Pinot Noir (ca. 50/50); Brut, Dosage ca. 5 g/l; gereift, fein, komplex

Kult & Rarität**699 € pro Flasche**

Raritäten & Kult – unverwechselbare Charaktere und legendäre Jahrgänge. Große Namen mit großem Ausdruck.

Ulysse Collin – Les Roises 2016 (Extra Brut/Brut Nature)

100 % Chardonnay (Einzellage in Congy); je nach Partie Extra Brut oder Brut Nature (0–2 g/l); biodynamisch inspiriert, ohne Zertifizierung

Ulysse Collin – Les Enfers 2016 (Extra Brut/Brut Nature)

100 % Chardonnay (Einzellage in Vert-Toulon); Extra Brut oder Brut Nature, meist 0–2 g/l Dosage; streng naturnah, biodynamisch geprägt

Dom Pérignon 1982 (Brut)

klassische Assemblage aus Chardonnay & Pinot Noir (ca. 50/50); Brut, Dosage ca. 5–6 g/l; ein legendärer, gereifter Jahrgang

Dom Perignon - 1980

klassische Assemblage aus Chardonnay & Pinot Noir (ca. 50/50); Brut, Dosage ca. 5 g/l; reifer, feiner, klassischer Stil.

Dom Pérignon Rosé 2006 (Brut)

Pinot Noir (inkl. ca. 20 % Rotwein) & Chardonnay; Brut, Dosage ca. 5 g/l; komplex, gereift, opulent

Dom Pérignon Rosé Lady Gaga Edition 2008 (Brut)

Pinot Noir (inkl. ca. 20 % Rotwein) & Chardonnay; Brut, Dosage ca. 5 g/l; Edition in Kooperation mit Lady Gaga, Prestige-Rosé

Blanc de Blancs Ikone

1500 € pro Flasche

Die Legende – Salon. Einzigartig, exklusiv, kompromisslos – der Inbegriff von Blanc de Blancs

Salon 2006 (Brut)

100 % Chardonnay aus einer einzigen Parzelle in Le Mesnil-sur-Oger; Brut, Dosage ca. 5–6 g/l; eine Ikone des Champagners, kompromissloser Blanc de Blancs

Avantgarde & Tiefe

2300 € pro Flasche

Avantgarde in Vollendung. Wild, tief und unvergleichlich – Champagner für die Seele.

Selosse – 2008 (Extra Brut)

100 % Chardonnay (Avize, Einzellagen); Extra Brut, sehr niedrige Dosage ca. 2–3 g/l; streng biodynamisch inspiriert, naturnah, Kult-Produzent mit avantgardistischem Stil

Sonderkategorie – MAGNUM Flaschen (1,5 LITER)

Große Flasche, große Wirkung – ideal für besondere Momente.

Robert Moncuit – Blanc de Blancs Magnum (Extra Brut)

199 € / Magnum

100 % Chardonnay aus Le Mesnil-sur-Oger (Grand Cru); Extra Brut, Dosage ca. 3–4 g/l; traditionelles Winzerhaus, arbeitet naturnah, ohne Bio-Zertifizierung

Christophe Baron 2019 Magnum (Brut Nature/Extra Brut)

349 € / Magnum

kraftvoller Winzerchampagner, häufig Einzellagen-Cuvée mit Pinot Noir im Fokus; Brut Nature oder Extra Brut, sehr niedrige Dosage (0–2 g/l); streng biodynamisch, kleine Kultproduktion

Jacquesson – Cuvée 735 Magnum (Extra Brut)

549 € / Magnum

Assemblage aus Chardonnay, Pinot Noir, Meunier (Basisjahr 2007); Extra Brut, ca. 2 g/l Dosage; nachhaltige Weinbergsarbeit, keine Bio-Zertifizierung

Billecart-Salmon – 2008 Magnum (Brut)

699 € / Magnum

Cuvée aus ca. 60 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, 10 % Meunier; Brut, Dosage ca. 7 g/l; eleganter, klassischer Jahrgangsstil, keine Bio-Zertifizierung

Dom Pérignon – 2005 Magnum (Brut)

900 € / Magnum

Assemblage aus Chardonnay und Pinot Noir (ca. 50/50); Brut, Dosage ca. 5–6 g/l; Prestige-Cuvée, gereifter Jahrgang

Dom Pérignon – 2008 Magnum (Brut)

900 € / Magnum

Assemblage aus Chardonnay und Pinot Noir (ca. 50/50); Brut, Dosage ca. 5 g/l; ikonischer Jahrgang, straff und präzise