

# CHAMPAGNER-KARTE

---

Champagner Pop-Up Bar – Gasometer Berlin 17. und 18.04.2026

„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 )

## 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**                    **25,- Euro**  
6 Austern auf Eis

**Spanischer Schinkenteller**                    **22,- Euro**  
Brot und Oliven

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

**Kammeier's Currywurst**                    **7,50 Euro**  
mit Brötchen

**Imperial Kaviar**                                **39,- 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** 4,50 Euro  
(Brita), laut und leise

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

**Cola** 3,00 Euro

**Berliner Natur Radler** 4,50 Euro

**Berliner Pilsener** 4,50 Euro

**Jever Fun** 4,50 Euro

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

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

# Champagner by the Glass (0,1 l)

## Champagner Cuvée`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

### **Ruinart – R Brut (Brut) 15 € pro Glas**

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

### **Ayala - Brut Majeur (Brut) 15 € pro Glas**

45 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir, 20 % Meunier (Dosage ~7 g/l)

### **André Heucq – Héritage Assemblage (Brut) 15 € pro Glas**

Pinot Meunier dominiert, ergänzt durch Pinot Noir & Chardonnay; Brut, ca. 6–8 g/l Dosage; klassischer, zugänglicher Stil mit Frucht und Substanz

### **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

### **Labruyère – Prologue (Extra Brut) 22 € pro Glas**

Pinot Noir & Chardonnay; Extra Brut, ca. 3–5 g/l Dosage; kraftvoller Pinot-Fokus mit eleganter Frische

### **Krug – Grande Cuvée 170ème Édition (Brut) 58 € pro Glas**

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

## 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)

### **Henriet-Bazin – Blanc de Blancs (Extra Brut) 15 € pro Glas**

100 % Chardonnay; Extra Brut, ca. 4–6 g/l Dosage; Montagne de Reims (Villers-Marmery), mineralisch mit feiner Reife

### **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

### **Les Frères Mignon – L’Aventure (Extra Brut) 22 € pro Glas**

100 % Chardonnay; Extra Brut, ca. 3–5 g/l Dosage; Côte des Blancs, präzise, moderner Stil mit Fokus auf Frische

### **Pascal Doquet – Arpège Blanc de Blancs (Brut Nature, Bio) 22 € pro Glas**

100 % Chardonnay; Brut Nature, 0 g/l Dosage; biodynamisch geprägt, sehr puristisch, klare Struktur

### **Dhondt Grellet – Cramant Grand Cru 2019 (Extra Brut) 49 € pro Glas**

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

## 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.

### **Domaine Villa Bon Accueil – Les Danaïdes (Extra Brut) 22 € pro Glas**

100 % Pinot Meunier; Extra Brut, ca. 2–4 g/l Dosage; sehr fein und elegant, ungewöhnlich präziser Meunier

**Marie Copinet – Nos Pas Dans... La Pierre (Brut Nature, Bio) 22 € pro Glas**

100 % Pinot Noir; Brut Nature, 0 g/l Dosage; kalkgeprägt, straff und druckvoll, klarer Winzerstil

**Christophe Baron 2019 Magnum (Brut Nature/Extra Brut) 22 € pro Glas**

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

**Ullens – Domaine de Marzilly L.P.M (Extra Brut, MAGNUM) 22 € pro Glas**

Pinot Meunier; Extra Brut, ca. 3–5 g/l Dosage; Vallée de la Marne, biodynamisch geprägt, präzise und mit feiner Tiefe durch Magnum-Reifung

## 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

**Palmer & Co Rosé Solera (Brut) 22 € pro Glas**

elegante Rosé-Cuvée mit Chardonnay 45–50 %, Pinot Noir 35–40 %, Meunier 15–20 %, dazu ~7–8 % Rotwein aus einer jahrzehntelangen Pinot-Noir-Solera und 30–35 % Reserveweinen; Dosage ca. 6–7 g/l.

**Grumier – Cœur de Rosé (Brut) 22 € pro Glas**

Pinot Meunier dominiert, ergänzt durch Pinot Noir; Brut, ca. 6–8 g/l Dosage; fruchtbetont mit würziger Tiefel.

**JM Massonnot – Le Sachet de Graines Rosé (Extra Brut) 22 € pro Glas**

Pinot Meunier & Pinot Noir; Extra Brut, ca. 4–6 g/l Dosage; saftig, beerig und mit guter Struktur

**Louis Roederer – Cristal Rosé 2012 (Brut) 66 € pro Glas**

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



# 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

### **Ayala - Brut Majeur (Brut)**

45 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir, 20 % Meunier (Dosage ~7 g/l)

### **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 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

### **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 – Solesse (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

### **Palmer & Co Rosé Solera (Brut)**

elegante Rosé-Cuvée mit Chardonnay 45–50 %, Pinot Noir 35–40 %, Meunier 15–20 %, dazu ~7–8 % Rotwein aus einer jahrzehntelangen Pinot-Noir-Solera und 30–35 % Reserveweinen; Dosage ca. 6–7 g/l.

## 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 % Charonnay 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

## 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

### **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)**

100 % Pinot Noir; 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

### **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

## Viel Ausdruck im Glas

249 € pro Flasche

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

### **Jacquesson – Cuvée 739 (Extra Brut)**

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

### **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 – Maily-Champagne 2015 (Extra Brut)**

100 % Pinot Noir aus Maily 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

### **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 Pferdepflug, 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 bio-dynamisch inspiriert, bekannt für kraftvolle, reife Stilistik

### **Henri Giraud – Aÿ Grand Cru 2018 / 2016 (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 Nogers 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)2**

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 Jahrgangstil

### **Dom Pérignon 2002 (Brut)**

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

### **Dom Pérignon 2004 (Brut)**

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

### **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.

### **Christophe Baron 2019 Magnum (Brut Nature/Extra Brut)2** **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 738 Magnum (Extra Brut)1** **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)2** **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)1** **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)1** **900 € / Magnum**

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

#### **Disclaimer:**

Wir haben versucht, alle Champagner und Preise korrekt in die Karte aufzunehmen, behalten uns jedoch vor, diese im laufenden Betrieb zu ändern. Es besteht kein Anspruch auf die Verfügbarkeit der aufgeführten Champagner.