

CHAMPAGNER, SEKT & CO.

Verkostung bei Pinard de Picard am 7. und 8. Dezember 2018

WEINGUT		BEZEICHNUNG & KURZBESCHREIBUNG	PREIS/ FL
PROSECCO			
ADAMI (Venetien)	IVE010200	Bosco di Gica brut Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Prosecco von Kalkböden, nur 11% Vol. und damit höchst erfrischend!	13,50 €
<i>Ihre Notiz</i>			
CREMANT			
BOUVET LADUBAY (Loire)	FLO010116	Cuvée Saphir Blanc Brut 2016 Fein ausbalancierte, frische, harmonische Cuvée aus 95% Chenin Blanc und 5% Chardonnay.	11,90 €
<i>Ihre Notiz</i>			
BOUVET LADUBAY (Loire)	FLO011100	Bouvet Rosé Excellence Brut Feinster Crémant von der Loire, aus Cabernet-Franc gekeltet.	10,90 €
<i>Ihre Notiz</i>			
SEKT			
RAUMLAND (Rheinhessen)	DRH040308	„MonCoeur“ brut 2008 Exklusiv bei Pinard! Ein Blanc de Noir aus Spätburgunder.	22,50 €
<i>Ihre Notiz</i>			
RAUMLAND (Rheinhessen)	DRH040410	10. Triumvirat – Grande Cuvée Brut 2010 Nur folgerichtig reiht sich die brandneue Auszeichnung in die lange Liste der Ehrungen ein: „Weingut des Jahres – Beste Sektkollektion“ in Gerhard Eichelmanns Weinführer 2019 sowie Auszeichnung als „Weltklasse-Weingut“. Klassische Cuvée aus Spätburgunder, Pinot-Meunier und Chardonnay.	38,00 €
<i>Ihre Notiz</i>			
BUHL (Pfalz)	DPF040116	Riesling Sekt brut 2016 Vom Ex-Kellermeister von Champagne Bollinger!	14,90 €
<i>Ihre Notiz</i>			
BUHL (Pfalz)	DPF040215	Sekt rosé 2015 Buhls neuer Rosé Sekt, aus ganz großem Jahr, der zu 100% die Handschrift von Mathieu Kauffmann trägt. Reinsortiger Spätburgunder, 15 Monate auf der Hefe gereift	18,90 €
<i>Ihre Notiz</i>			
BUHL (Pfalz)	DPF041000	Reserve brut VINUM: „Man merkt sofort, dass hier ein Kellermeister am Werk ist, der Champagner im Blut hat.“ Eine phantastische Cuvée aus Weißburgunder & Chardonnay.	16,90 €
<i>Ihre Notiz</i>			

Ihre Kontaktdaten

Name, Vorname		Kundennr.	
Straße & Hausnr.		eMail-Adresse	
PLZ & Ort		Handy-/Festnetznr.	
Land		Geburtsdatum	
Bitte nehmen Sie mich in Ihren Newsletterverteiler auf <input type="checkbox"/>		Bitte nehmen Sie mich in Ihren PINwand-Verteiler auf <input type="checkbox"/>	

CHAMPAGNER, SEKT & CO.
Verkostung bei Pinard de Picard am 7. und 8. Dezember 2018

WEINGUT		BEZEICHNUNG & KURZBESCHREIBUNG	PREIS/ FL
SEKT			
KIRSTEN (Mosel)	DMO030100	Rieslingsekt brut 2012 Rieslingsekt von der Mosel. Knackig, frisch, belebend!	14,95 €
<i>Ihre Notiz</i>			
VAN VOLXEM (Mosel)	DMO011811	„1900 Brut“ 2011 Sowohl der Name „1900“ als auch die hochwertige Flaschenform sind natürlich Programm. Die Bezeichnung erinnert an die große Zeit der Saar, als ihre Weine und Sekte international die begehrtesten auf der Welt waren, teurer und prestigebesetzter selbst als die berühmtesten Rotweine des Bordelais.	26,00 €
<i>Ihre Notiz</i>			
REBHOLZ (Pfalz)	DPF031608	„R“ Pi No „Gold“ brut 2008 95 Punkte von James Suckling: „You could easily mistake this for a prestige cuvée Champagne.“ Er lag mehr als 100 Monate auf der Feinhefe!	34,00 €
<i>Ihre Notiz</i>			
CHAMPAGNER			
PIERRE MONCUIT	FCH020100	Cuvée Hugues de Coulmet Blanc de Blancs Der FEINSCHMECKER lobt: „Große Klasse!“ Ein reinsortiger Blanc de Blancs aus Chardonnay. Ein perfekter Apéritifchampagner.	29,95 €
<i>Ihre Notiz</i>			
PIERRE MONCUIT	FCH020400	Champagne Rosé Grand Cru Rosé-Champagner auf höchstem Niveau. Belebend, herb, feinsinnig!	39,00 €
<i>Ihre Notiz</i>			
BILLECART SALMON	FCH010100	Brut Réserve, blanc Der Klassiker aus den drei Rebsorten Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay. Feinhefig, charmant und nobel.	37,00 €
<i>Ihre Notiz</i>			
DEUTZ	FCH060100	Brut Classic, blanc Aufgrund seiner Geschichte, Tradition und Qualität zählt Deutz zu jener Handvoll Produzenten, die das Prestige, den Ruhm und das Image, das Champagner heute weltweit genießt, höchstselbst begründet haben. Der „Brut Classic“ beinhaltet neben den Weinpartien des aktuellen Jahres auch 20 bis 40 % Reserveweine älterer Jahrgänge. Dieser wunderbare Brut Classic, jeweils 1/3 Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay ist 3 Jahre auf der Flasche gereift und präsentiert sich als klassisch-vielseitiger Champagner.	35,90 €
<i>Ihre Notiz</i>			

Ihre Kontaktdaten

Name, Vorname		Kundennr.	
Straße & Hausnr.		eMail-Adresse	
PLZ & Ort		Handy-/Festnetznr.	
Land		Geburtsdatum	
Bitte nehmen Sie mich in Ihren Newsletterverteiler auf <input type="checkbox"/>		Bitte nehmen Sie mich in Ihren PINwand-Verteiler auf <input type="checkbox"/>	

CHAMPAGNER, SEKT & CO.

Verkostung bei Pinard de Picard am 7. und 8. Dezember 2018

WEINGUT		BEZEICHNUNG & KURZBESCHREIBUNG	PREIS/ FL
CHAMPAGNER			
DEUTZ	FCH060706	Cuvée William Deutz 2006 Von VINUM zu den Top-5 der Champagne gezählt: „Jahrhundertwein!“ Komplexer Jahrgangs-Champagner aus den jeweils besten Lagen des Weingutes. Der stilistische Gegenpol zum ‚Amour‘ ist diese betörende Cuvée William Deutz: Ungemein kräftig, fruchtig, bodenständig, rassig und bei aller Konzentration doch von unvergleichlicher Eleganz.	129,00 €
<i>Ihre Notiz</i>			
JACQUESSON	FCH030113	Cuvée N°741, Extra-Brut blanc In der aktuellen Cuvée No. 741 sind 69% Weine des Jahrgangs 2013 enthalten, der Rest wurde mit Grand-Cru-Reserveweinen älterer Jahrgänge so vermählt, dass eine perfekte Assemblage entsteht. Der hohe Anteil von Chardonnay (57%) wird mit Pinot Noir (21%) und Pinot Meunier (22%) zur klassischen Rebsortentriologie der Champagne assembliert. Für Perfektionisten und Kenner vermerkt das Haus zudem das Dégorgierdatum auf dem Flaschenetikett.	49,50 €
<i>Ihre Notiz</i>			
JACQUES LASSAIGNE	FCH080100	Les Vignes de Montgueux, blanc - Deg. 11.2017 Blanc de Blancs vom „Montrachet der Champagne“! Dieser fantastische Extra Brut Champagner stammt vom Champagnerwinzer Emmanuel Lassaigne. Im kleinen Örtchen Montgueux wachsen die Chardonnayreben auf kreidehaltigen Böden und ergeben rassig-mineralische Champagner. In Verbindung mit der geringen Dosage, einem teilweisen Ausbau im Eichenholzfass, findet man hier puristische Champagner, die nicht umsonst an großartige weiße Burgunder erinnern.	48,00 €
<i>Ihre Notiz</i>			
EGLY-OURIET	FCH090400A	„Les Crayères“ Vieilles Vignes Grand Cru Blanc de Noirs - Deg. 12.2017 / 66 Monate Dieser reinsortige Blanc de Noir aus Grand-Cru-Herkunft, alte Reben, die 1946 und 1947 gepflanzt wurden, wird im überwiegend gebrauchten Barrique ausgebaut. 66 Monate verbrachte er dann auf der Feinhefe, wurde im Dezember 2017 dégorgiert. Für uns einer der allerschönsten Champagner, für Egly-Ouriet mit dem Jahrgangschampagner die Krönung des Sortiments. Die Trauben entstammen exakt einer Parzelle, „Les Crayères“, die ihren Sitz im edlen Ambonnay hat und den puren Kalkuntergrund zur bestmöglichen Expression nutzt.	125,00 €
<i>Ihre Notiz</i>			

Ihre Kontaktdaten

Name, Vorname		Kundennr.	
Straße & Hausnr.		eMail-Adresse	
PLZ & Ort		Handy-/Festnetznr.	
Land		Geburtsdatum	
Bitte nehmen Sie mich in Ihren Newsletterverteiler auf <input type="checkbox"/>		Bitte nehmen Sie mich in Ihren PINwand-Verteiler auf <input type="checkbox"/>	