

CHAMPAGNER-KARTE

Champagner Pop-Up Bar – Falscher Hase - Berlin 09. und 10.10.2026

„Eine gute Champagnerkarte ist keine Rangliste, sondern eine Einladung zur Neugier. Große Häuser stehen neben eigenwilligen Winzern, junge Cuvées neben gereiften Jahrgängen, Vertrautes neben echten Entdeckungen. Probiert, vergleicht und lasst euch überraschen – denn der schönste Champagner des Abends ist vielleicht genau der, mit dem ihr vorher nicht gerechnet habt.“

Viel Freude beim Entdecken und Genießen wünschen euch

Thomas und Sascha
von der Fine Wine Handel GmbH

Grundlagen schaffen für mehr Genuss

Warme Küche bis 22:30 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 Felsenaustern **25,- Euro**
6 Austern auf Eis

Charcuterie-Teller **22,- Euro**
Pate, Schinken, Salami, Cornichons

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

Brioche mit Garnelencocktail **22,- Euro**

Tatarstulle **20,- Euro**
mit geröstetem Landbrot

Bar-Food

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

Bar-Knabbereien **4,50 Euro**
Nüsse, Grissini

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.

Leogant Wasser	5,00 Euro
laut und leise 1,0 l	

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

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

Radler	4,50 Euro
---------------	------------------

Hacker-Pschorr helles	4,50 Euro
------------------------------	------------------

Lammsbräu Bio Alkoholfrei	4,50 Euro
----------------------------------	------------------

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

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.

Simon Rion Originel I Champagne Characters (Brut, 1er Cru)

11 € pro Glas

50 % Meunier, 30 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay; ca. 5 g/l Dosage; Ausbau in Edelstahl- und Betontanks, anschließend 2–3 Jahre Flaschenreife; offen und harmonisch, mit einem ausgewogenen Verhältnis von Reife und Frische.

J-M Sélèque – Solescence (Extra Brut)

15 € 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

Bollinger Special Cuvee NV

18 € pro Glas

60 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay, 15 % Meunier; 7–8 g/l Dosage; strukturiert und lebendig mit reifer Frucht, Birne, Brioche und feiner Würze

Alexis Limar Les Pieds dans la Terre 2020 (Extra Brut)

18 € pro Glas

60 % Chardonnay, 20 % Meunier, 20 % Pinot Noir; Ausbau im Edelstahltank mit malolaktischer Gärung; fein ausbalanciert, mit steinig-mineralischer Aromatik, lebendiger Frische und ruhiger, fast burgundischer Eleganz.

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

Vilmart & Cie – Cœur de Cuvée 2008 (Brut, Premier Cru)

42 € pro Glas

80 % Chardonnay, 20 % Pinot Noir von alten Reben in Rilly-la-Montagne; nur das Herzstück der ersten Pressung, im Holz ausgebaut und ohne malolaktische Gärung; Dosage 7 g/l, kraftvoll und präzise mit Zitrone, Haselnuss und kreidiger Mineralität

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.

Sadi Malot – Lieu-dit „Les Crêtes“

15 € pro Glas

100 % Chardonnay aus alten Reben; 4,3 g/l Dosage; floral und würzig, mit feiner Brioche und schöner Länge.

Leclaire Thiefaine Cuvée 01 Le Grand Cru d'Avize 2021

18 € 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)

18 € pro Glas

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

Chartogne-Taillet – Heurtebise Blanc de Blancs 2019 (Extra Brut)

35 € pro Glas

100 % Chardonnay aus der Einzellage Heurtebise in Merfy; im Holz ausgebaut, Dosage 2,4 g/l; präzise und mineralisch mit weißen Blüten, Zitronenzeste und feiner Brioche

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

42 € pro Glas

100 % Chardonnay von alten Reben im Bourron du Levant in Cramant; biodynamisch bewirtschaftet, in neutralem Holz vinifiziert, Dosage 2 g/l; kraftvoll und kreidig mit Orange, Birne, Marzipan und feiner Brioche

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.

JM-Massonnot Cuvée Gamine

15 € pro Glas

65 % Pinot Noir, 35 % Meunier; 30 % Reserveweine, 6 g/l Dosage; jugendlich und saftig, leicht herb, mit schönem Trinkfluss und langem Nachhall.

Marie Copinet – Nos Pas Dans... La Pierre (Brut Nature, Bio)

18 € pro Glas

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

Ullens – Domaine de Marzilly L.P.M (Extra Brut, MAGNUM)

25 € 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

Eric Rodez – Empreinte de Terroir Pinot Noir 2005 (Brut, Grand Cru)

30 € pro Glas

100 % Pinot Noir aus Ambonnay; reinsortiger Jahrgangs-Blanc-de-Noirs, im Holz vinifiziert; gereift und kraftvoll mit Apfel, Zitrone, Honig und feiner Brioche

Gaspard Brochet – Le Lion, Pinot Noir Tome II (Extra Brut)

40 € pro Glas

100 % Pinot Noir; reinsortiger Blanc de Noirs in kleiner Auflage – charaktervoll, eigenständig und ganz auf den Ausdruck des Pinot Noirs konzentriert

Champagner Rose

Rosé-Champagner entsteht entweder durch eine kurze Maischestandzeit oder durch die Assemblage 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

Sadi Malot Bulles de Rosé

15 € pro Glas

90 % Chardonnay, 10 % Pinot Noir; 3,6 g/l Dosage; frisch und verspielt, mit Beerenfrucht, feiner Würze und schönem Trinkfluss.

Eric Rodez Macération Rosé - Bio

15 € pro Glas

76 % Pinot Noir, 24 % Chardonnay; 3 g/l Dosage; komplex und kraftvoll, mit Beerenfrucht, feiner Würze, Frische und langem Nachhall.

JM Massonnot – Le Sachet de Graines Rosé (Extra Brut)

18 € pro Glas

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

Billecart-Salmon – Cuvée Elisabeth Salmon Rosé 2008 (Brut), Magnum

50 € pro Glas

55 % Pinot Noir, 45 % Chardonnay; 9 % Pinot Noir als Rotwein vinifiziert; Dosage 7 g/l, zehn Jahre Hefelager; straff und präzise mit roter Kirsche, Erdbeere und Nektarine

Flaschenweise Champagner – für die große Bühne des Geschmacks

Vielfalt mit Profil

90 € pro Flasche

Elegante Haus-Cuvées und charaktervolle Winzerchampagner – zugänglich, eigenständig und mit klarer Herkunft. Eine vielseitige Auswahl für alle, die die unterschiedlichen Facetten der Champagne entdecken möchten.

Ayala - Brut Majeur (Brut)

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

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 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

Tiefe & Ausdruck

110 € pro Flasche

Ausdrucksstarke Cuvées und eigenständige Terroirchampagner mit Tiefe, Struktur und Substanz. Für alle, die Herkunft und individuelle Stilistik noch intensiver erleben möchten.

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

Henriet-Bazin – Blanc de Blancs (Premier Cru, NV)

100 % Chardonnay; 5 g/l Dosage; frisch, straff und mineralisch mit klarer Frucht

Les Freres Mignon L'Aventure Blanc de Blancs, Premier Cru NV

100 % Chardonnay; geradlinig und salzig mit Zitrusfrucht, feinen Blüten- und Haselnussnoten

JM Massonnot – Le Sachet de Graines Rosé (Extra Brut)

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

Bollinger Special Cuvee NV

60 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay, 15 % Meunier; 7–8 g/l Dosage; strukturiert und lebendig mit reifer Frucht, Birne, Brioche und feiner Würze

J. M. Labruyere Prologue, Grand Cru 2021

73 % Pinot Noir, 27 % Chardonnay; 2,4 g/l Dosage; harmonisch und fein mit roter Frucht, Kirsche, Brioche und dezenten Röstnoten

Marie Copinet – Nos Pas Dans... La Pierre (Brut Nature, Bio)

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

Domaine Villa Bon Accueil Les Danaïdes Blanc de Meunier Extra Brut NV

100 % Meunier; 2 g/l Dosage; im Holz ausgebaut, cremig und würzig mit Honigbrioche und frischer Säure

Terroir & Präzision

130 € pro Flasche

Charaktervolle Champagner aus besonderen Lagen und renommierten Crus – geprägt von klarer Herkunft, präziser Struktur und der unverwechselbaren Handschrift ihrer Winzer.

Georges Remy Les Quatre Terroirs, Premier Cru

Pinot Noir & Chardonnay aus vier Terroirs; im Holz ausgebaut, kraftvoll und würzig mit roter Frucht, feinen Röstnoten und salziger Frische

Nicolas Maillart Mont Martin, Premier Cru 2017

100 % Meunier; 0 g/l Dosage; im Holz vergoren, trocken und präzise mit roter Frucht, Brioche und feinen Röstnoten

Marguet Shaman 18 Rose, Grand Cru 2018

68 % Chardonnay, 32 % Pinot Noir; 0 g/l Dosage; biodynamisch, straff und frisch mit roten Beeren und kreidiger Würze

Pascal Doquet – Arpège Blanc de Blancs (Brut Nature, Bio)

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

Nicolas Maillart Les Loges, Premier Cru

100 % Pinot Noir aus der Einzellage Les Loges in Villers-Allerand; 0 g/l Dosage, vollständig im Holz ausgebaut; kraftvoll und seidig mit gelber Frucht, Brioche und salziger Mineralität

Piollot Les Protelles Rose Extra Brut

100 % Pinot Noir; Rosé de Saignée, biodynamisch; fruchtig und strukturiert mit roten Beeren und feinen Toastnoten

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

Große Lagen & Jahrgänge

175 € pro Flasche

Einzellagen, Grand Crus und gereifte Jahrgangschampagner mit Tiefe und unverwechselbarer Handschrift. Eine Auswahl für alle, die Herkunft, Reife und die besonderen Facetten großer Champagner erleben möchten.

Nicolas Maillart Jolivettes, Grand Cru 2017

100 % Pinot Noir aus der Einzellage Les Jolivettes in Bouzy; im Holz ausgebaut; cremig und präzise mit reifer Pinot-Frucht

Georges Rémy – Les Terres Fines Blanc de Blancs, Premier Cru 2020

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

Janisson Baradon Chemin des Conges 2013

100 % Meunier aus einer alten Einzellage in Épernay; 2 g/l Dosage; frisch und mineralisch mit Honig, Quitte, Nuss und feiner Würze

Pascal Hénin A.G.N, Grand Cru

Pinot Noir & Chardonnay aus Aÿ; Grand-Cru-Assemblage aus einem kleinen, familiengeführten Winzerbetrieb

Dhondt Grellet Blanc de Blancs Extra Brut, Grand Cru 2017

100 % Chardonnay aus Cramant; präzise und substanzreich mit Zitrusfrucht, feinen Nussnoten und kreidiger Mineralität

Jacquesson – Cuvée 737 (Extra Brut)

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

Reife & Persönlichkeit

199 € pro Flasche

Ausdrucksstarke Einzellagen und gereifte Jahrgangschampagner mit Tiefe, Spannung und unverwechselbarer Handschrift. Für alle, die große Champagne jenseits des Gewöhnlichen entdecken möchten.

eorges Rémy – Les Muits 2017 (Premier Cru)

100 % Chardonnay aus der Einzellage Les Muits in Tauxières; 0 g/l Dosage; teilweise im Holz ausgebaut, kraftvoll und präzise mit Zitrusfrucht, Birne, Apfel und feiner Würze

Larmandier-Bernier – Rosé de Saignée (Extra Brut)

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

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

Chartogne-Taillet Les Barres Extra Brut 2014

100 % Meunier aus wurzelechten Reben der Einzellage Les Barres in Merfy; im Holz ausgebaut, opulent und strukturiert mit roten Früchten, Brioche, Zimt und salziger Länge

Chartogne-Taillet Heurtebise Blanc de Blancs Brut 2019

100 % Chardonnay aus der Einzellage Les Heurtes Bises in Merfy; 2,4 g/l Dosage; im Holz ausgebaut, präzise und vielschichtig mit Zitrusfrucht, weißen Blüten, Brioche und mineralischer Spannung

Marguet Les Saints Remys, Grand Cru 2018

100 % Pinot Noir aus einer Einzellage in Ambonnay; 0 g/l Dosage; biodynamisch und im Holz ausgebaut, mit Apfel, Aprikose, Pfirsich und feinen Nussnoten

Françoise Bedel – L'Âme de la Terre Millésime 2006

90 % Meunier, 5 % Chardonnay, 5 % Pinot Noir; ca. 4,5 g/l Dosage und zehn Jahre Hefereife; biodynamisch, reich und wenig mit Honig, Gewürzen, Karamell und feinen Zitrusnoten

Raritäten & große Jahrgänge

249 € pro Flasche

Seltene Einzellagen, gereifte Jahrgänge und Prestige-Cuvées mit großer Tiefe und Persönlichkeit. Außergewöhnliche Champagner für besondere Momente und neugierige Kenner.

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

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

Duval Leroy Clos des Bouveries 2008

100 % Chardonnay aus der Einzellage Clos des Bouveries in Vertus; 6 g/l Dosage, vollständig im Holz vergoren; kraftvoll, strukturiert und reif

Jeuniaux-Robin Les Grands Nots 2006

Jahrgangschampagner ohne Dosage; lange Flaschenreife und spätes Degorgement; trocken, gereift und eigenständig

Pascal Henin Blanc Comme Neige, Grand Cru 2022

100 % Chardonnay aus Chouilly Grand Cru; reinsortiger Blanc de Blancs in trockener Extra-Brut-Stilistik

Georges Rémy – Mont de Tauxières 2016

50 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay aus einer Einzellage; 0 g/l Dosage, im Holz ausgebaut; gelbe Frucht, Brioche und mineralische Frische

Billecart-Salmon Cuvee Louis Blanc de Blancs 2007

100 % Chardonnay aus Chouilly, Cramant und Le Mesnil-sur-Oger; 7 g/l Dosage; kandierte Zitrone, feines Gebäck und kreidige Frische

Eric Rodez Les Fournettes Pinot Noir, Grand Cru 2009

100 % Pinot Noir aus der Einzellage Les Fournettes in Ambonnay; 2 g/l Dosage und sieben Jahre Hefereife; reife Kirsche, florale Noten und feine Würze

De Saint-Gall Orpale Blanc de Blancs 2008

100 % Chardonnay aus Grand-Cru-Lagen der Côte des Blancs; 7 g/l Dosage und zwölf Jahre Hefereife; grüner Apfel, Birne, feines Gebäck und zarte Röstnoten

Prestige & Winzerikonen

299 € pro Flasche

Große Prestige-Cuvées treffen auf rare Einzellagen charakterstarker Winzer. Bedeutende Jahrgänge, unverwechselbare Handschriften und Champagner von bleibendem Eindruck.

Domaine Vincey Le Grand Jardin, Grand Cru 2015

100 % Chardonnay aus der Einzellage Le Grand Jardin; im Holz vergoren, ohne Dosage; Quitte, Walnuss und ausgeprägte kreidige Mineralität

Jacquesson Cuvée 739 Degorgement Tardif

Chardonnay, Pinot Noir und Meunier; Basisjahrgang 2011, spät degorgiert und sehr niedrig dosiert; tief, wenig und komplex

Adrien Dhondt Les Pisseraines, Grand Cru 2018

100 % Chardonnay aus der Einzellage Les Pisseraines; intensiv und präzise mit kandierter Zitrone, weißem Pfirsich, Brioche und feiner Kreide

Deutz Cuvée William Deutz 2008

62 % Pinot Noir, 34 % Chardonnay, 4 % Meunier; 8,8 g/l Dosage und zehn Jahre Hefereife; Orangenschale, kandierte Aprikose und feines Gebäck

Billecart-Salmon Nicolas Francois 2008

60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay; 2,9 g/l Dosage und rund zwölf Jahre Hefereife; kraftvoll, präzise und lang

Nicolas Maillart Les Coupes Franc de Pied, Premier Cru 2015

100 % Pinot Noir aus wurzelechten Reben der Einzellage Les Coupés; rarer Blanc de Noirs mit Tiefe und mineralischer Spannung

Emmanuel Brochet Le Mont Benoit Extra Brut 2019

Meunier, Pinot Noir und Chardonnay aus der Einzellage Le Mont Benoit; im Holz ausgebaut; wenig, würzig und terroirbetont

David Leclapart L'Aphrodisiaque Pas Dose, Premier Cru

80 % Chardonnay, 20 % Pinot Noir; biodynamisch erzeugt und ohne Dosage; reife Frucht, feines Gebäck, Trockenfrüchte und mineralische Frische

Dhondt Grellet Les Nogens Blanc de Blancs Extra Brut, Premier Cru 2018

100 % Chardonnay aus der Einzellage Les Nogens; im Holz ausgebaut; straff und kreidig mit Zitrusfrucht und feinen Röstnoten

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

100 % Chardonnay aus Cramant (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

Dom Pérignon 2012 (Brut)

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

Henri Giraud – Aÿ Grand Cru 2016 (Extra Brut)

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

Kultweine & große Jahrgänge

349 € pro Flasche

Gereifte Prestige-Cuvées und seltene Einzellagen großer Winzer. Charaktervolle Champagner mit Tiefe, Herkunft und einer unverwechselbaren Handschrift.

Jacquesson Terres Rouges Extra Brut, Premier Cru 2012

100 % Pinot Noir aus der Einzellage Terres Rouges in Dizy; als weißer Blanc de Noirs vinifiziert und sehr niedrig dosiert; straff, würzig und mineralisch

Jacquesson Terres Rouges Rose 2013

100 % Pinot Noir aus der Einzellage Terres Rouges; 0,75 g/l Dosage; kraftvoll und präzise mit reifer Frucht und salziger Mineralität

Dom Pérignon 2013 (Brut)

Chardonnay und Pinot Noir; elegant und präzise mit Mirabelle, Aprikose, Orangenblüte, Minze und einem salzig-feinen Röstton

Dom Pérignon 2015 (Brut)

Chardonnay und Pinot Noir; kraftvoll und weit mit Kakao, feinen Röstaromen, weißen Blüten, Anis und Kardamom

Bérêche et Fils – Aÿ Grand Cru 2015 (Extra Brut)

75 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay; ca. 4 g/l Dosage; rote Beeren, kandierte Zitrone, Ingwer, Zimt und getrocknete Rosenblätter

Cedric Bouchard Roses de Jeanne VV Base 2019

100 % Pinot Noir aus der Einzellage Val Vilaine in Polisy; ohne Dosage; puristisch und wenig mit roter Frucht und kreidiger Frische

Philipponnat Clos des Goisses 2008

55 % Chardonnay, 45 % Pinot Noir; 4,5 g/l Dosage und rund zehn Jahre Hefereife; dicht, kraftvoll und salzig-mineralisch

Taittinger Comtes de Champagne Rose 2007

70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, davon 15 % Rotwein; ca. 9,8 g/l Dosage; Erdbeere, Himbeere, Rosenblätter, Kakao und feine Röstaromen

Egly-Ouriet Blanc de Noirs Les Crayeres Vieilles Vignes, Grand Cru

100 % Pinot Noir aus der Einzellage Les Crayères in Ambonnay; alte Reben und lange Hefereife; dicht und würzig mit roter Frucht, Brioche und kreidiger Tiefe

Jerome Prevost La Closerie

Überwiegend Meunier aus der Einzellage Les Béguines in Gueux; mit natürlichen Hefen im Holz ausgebaut; wenig und würzig mit reifer Frucht und mineralischer Spannung

Taittinger – Comtes de Champagne 2011 (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

Marie-Noëlle Ledru – Ambonnay Grand Cru (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 172ème Édition (Brut)

Assemblage aus über 120 Weinen, ca. PN 45 % / Ch 35 % / Meunier 20 % mit Basisjahr 2016; 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

Adrien Dhondt – Les Coullemets 2018 (Extra Brut)

100 % Chardonnay aus Le Mesnil-sur-Oger Grand Cru; Extra Brut, ca. 2–3 g/l; biodynamisch inspiriert, Bio

Louis Roederer – Cristal 2014 (Brut)

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

Raritäten mit Weltruf

399 € pro Flasche

Kleine Produktionen, große Namen und außergewöhnliche Einzellagen – Champagner von besonderer Tiefe, Präzision und Seltenheit.

CCédric Bouchard – Roses de Jeanne Les Ursules UR/R17 (Brut Nature)

100 % Pinot Noir aus der Einzellage Les Ursules; ohne Dosage; Birne, Mandarine, Steinobst, frisches Gebäck und eine feine Jodnote

Michel Fallon – Ozanne Blanc de Blancs Grand Cru

100 % Chardonnay aus Avize Grand Cru; Solera-Cuvée aus mehreren Jahrgängen, im Holz vergoren und ausgebaut; Zitrusöl, gelbe Früchte, Brioche und geröstete Nüsse

Cédric Bouchard – Roses de Jeanne Presle PR/R17 (Brut Nature)

100 % Pinot Noir aus der winzigen Einzellage Presle; ohne Dosage; konzentrierter und wenig-trockener Blanc de Noirs mit mineralischer Spannung

Dom Perignon Rose 2009

56 % Pinot Noir, 44 % Chardonnay, darunter etwa 15 % Rotwein; 5 g/l Dosage; dunkle Beeren, Blutorange, Lakritz, Aprikose und feine Röstnoten

Krug – Rosé 26ème Édition (Brut)

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

Ulysse Collin – Les Maillons 2019 (Extra Brut)

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

Legenden der Reife

499 € pro Flasche

Spät degorgierte Jahrgänge, rare Einzellagen und große Prestige-Cuvées – tief, komplex und von außergewöhnlicher Länge.

Bollinger – R.D. 2008 (Extra Brut)

71 % Pinot Noir, 29 % Chardonnay; spät degorgiert nach mehr als 13 Jahren Hefereife, ca. 3 g/l Dosage; Aprikose, Honig, Haselnuss, Orangenschale und salzige Mineralität

Krug – Vintage 2006 (Brut)

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

Ulysse Collin – Les Maillons Blanc de Noirs, Basis 2017 · 48 Monate Hefereife

100 % Pinot Noir aus der Einzellage Les Maillons in Barbonne-Fayel; sehr niedrige Dosage; reifer Apfel, Zitrusfrucht, feine Würze und ein mineralisch-salziger Nachhall

Billecart-Salmon – Le Clos Saint-Hilaire 2006 (Brut)

100 % Pinot Noir aus dem Clos Saint-Hilaire in Mareuil-sur-Aÿ; im Holz ausgebaut, rund 13 Jahre Hefereife und 2 g/l Dosage; Himbeere, gelbe Pflaume, Walnuss, Orangenschale und feine Röstnoten

Große Rosé-Ikonen

549 € pro Flasche

Prestige-Rosés berühmter Häuser und historischer Einzellagen – kraftvoll, elegant und geschaffen für besondere Momente.

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 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

Philipponnat Clos des Goisses Juste Rose 2009

64 % Pinot Noir, 36 % Chardonnay; ca. 4,5 g/l Dosage; florale Noten, kandierte rote Früchte und eine salzig-jodige Frische

Meisterwerke mit Geschichte

599 € pro Flasche

Große Jahrgänge und seltene Winzerabfüllungen, geprägt von Reife, Tiefe und einer unverwechselbaren Handschrift.

Marie-Noëlle Ledru – Cuvée du Goulte Blanc de Noirs Grand Cru 2014 (Brut)

100 % Pinot Noir aus Ambonnay Grand Cru; nur in besonderen Jahrgängen erzeugt; elegant und lang mit Apfel, Zitrusfrucht, feinen Röstnoten und mineralischer Frische

Cédric Bouchard – Roses de Jeanne La Bolorée B0/R19 (Brut Nature)

100 % Pinot Blanc aus der Einzellage La Bolorée in Celles-sur-Ource; ohne Dosage; weiße Blüten, Zitrusfrucht, feine Kräuter und salzige Mineralität

Egly-Ouriet – Millésime Grand Cru 2012 (Extra Brut)

Pinot-Noir-geprägte Grand-Cru-Cuvée aus Ambonnay; lange Hefereife und niedrige Dosage; rote Frucht, Zitrus, Brioche und kreative Spannung

Dom Pérignon 1990 (Brut)

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

Kultweine ohne Kompromisse

699 € pro Flasche

Extrem rare Einzellagen und große Jahrgänge – eigenständig, tiefgründig und nur in kleinsten Mengen verfügbar.

Egly-Ouriet – Millésime Grand Cru 2004 (Brut)

Pinot-Noir-geprägte Grand-Cru-Cuvée aus Ambonnay; lange Hefereife; gereifte gelbe Frucht, getrocknete Zitrusnoten, Brioche, Nüsse und feine Würze

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

Jacques Selosse – Initial Blanc de Blancs Grand Cru (Brut)

100 % Chardonnay aus Avize, Cramant und Oger; komponiert aus drei aufeinanderfolgenden Jahrgängen; im Holz ausgebaut; reifer Apfel, Zitrusfrucht, Brioche, Nüsse und markante Würze

Weitere außergewöhnliche Raritäten

699 € pro Flasche

Zwei höchst seltene Champagner, in denen lange Reife, große Herkunft und kompromissloses Handwerk zusammenfinden.

Dom Pérignon Plénitude 2 – 1998 (Brut)

Chardonnay und Pinot Noir mit rund 16 Jahren Hefereife; konzentriert und zugleich präzise mit Zitrusfrucht, Brioche, gerösteten Mandeln, Rauch und kreidiger Mineralität

Georges Laval – Les Longues Violes, Cumières Premier Cru 2012 (Brut Nature)

Pinot Meunier und Pinot Noir aus einer nur 0,15 Hektar großen Einzellage; im Holz vergoren, ohne Dosage; rote Frucht, Zitrus, Brotkruste, Graphit und große mineralische Energie

Die Ikone des Chardonnay

1500 € pro Flasche

Ein Jahrgang, eine Rebsorte, ein Dorf – Salon verkörpert die kompromisslose Idee eines großen Blanc de Blancs.

Salon 2007 (Brut)

100 % Chardonnay aus Le Mesnil-sur-Oger; Brut; ohne malolaktische Gärung und über zehn Jahre auf der Hefe gereift; präzise und kreidig mit Zitrusfrucht, feiner Brioche und großer Länge

Die Handschrift Selo

2300 € pro Flasche

Ein außergewöhnlicher Jahrgangschampagner aus Avize – kraftvoll, eigenständig und von unverwechselbarer Handschrift.

Jacques Selo – Millésime 2008 (Extra Brut)

100 % Chardonnay aus Avize; Extra Brut, sehr niedrig dosiert; im Holz ausgebaut, tief und konzentriert mit Zitrusöl, reifer Birne, feiner Nussigkeit und langem, salzig-mineralischem Finale

Große Formate – Magnum (1,5 Liter)

Mehr Reifepotenzial, mehr Präsenz und wie geschaffen zum Teilen – besondere Champagner im großen Format.

Jacquesson – Cuvée No. 736

549 € / Magnum

53 % Chardonnay, 29 % Pinot Noir, 18 % Meunier; Basisjahrgang 2008, Dosage ca. 1,5 g/l; straff und mineralisch mit Zitrusfrucht, getrockneter Birne und feinen Brioche-Noten

Bollinger PN TX17

549 € / Magnum

100 % Pinot Noir, überwiegend aus Tauxières; Basisjahrgang 2017 mit Reserveweinen bis 2006, Dosage 4 g/l; lebendig und salzig mit Aprikose, Pfirsich, Gewürzen und feinen Röstnoten

Billecart-Salmon – Cuvée Nicolas François 2008

699 € / Magnum

60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay; Dosage 2,9 g/l, zehn Jahre Hefelager; kraftvoll und präzise mit Zitrusfrucht, reifem Kernobst und feiner Brioche

Krug – Grande Cuvée 164ème Édition

900 € / Magnum

48 % Pinot Noir, 35 % Chardonnay, 17 % Meunier; 127 Weine aus elf Jahrgängen von 1990 bis 2008; vielschichtig und großzügig mit Zitrusfrucht, Trockenfrüchten und feiner Nussigkeit

Dom Pérignon 2008 (Brut)

900 € / Magnum

Chardonnay und Pinot Noir zu annähernd gleichen Teilen; Brut, Dosage ca. 5 g/l; straff und präzise mit heller Frucht, feiner Brioche und kreibiger Länge

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.