

1



2

Champagne: Bernard Remy

Wer das kleine Champagnerhaus Bernard Remy im beschaulichen Allemant besucht, erlebt einen **wohltuenden Kontrast zur Welt der grossen Champagnermarken.** Hier gibt es weder pompöse Inszenierungen noch aufwendige Events. Stattdessen begegnet man Rudy Remy, einem sympathischen, zurückhaltenden Winzer, für den die Qualität seiner Champagner im Mittelpunkt steht. 2008 übernahm er den von seinem Vater Bernard gegründeten Familienbetrieb, den er seither mit bemerkenswerter Kontinuität weiterführt.

Bei unseren Besuchen beeindruckt uns immer wieder die ruhige Art, mit der Rudy seine Weine präsentiert. Die Familie Remy setzt auf sorgfältige Arbeit im Rebberg, präzise Vinifikation und viel Zeit für die Reifung. Diese Qualitätsorientierung und der Verzicht auf kostspieliges Marketing ermöglichen ein aussergewöhnlich attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis. **Rudy lächelt und sagt: «Teures Marketing können wir uns nicht leisten, umso wichtiger ist eine hohe Qualität!»**

Unsere Spezialfüllung zeichnet sich durch ihre einnehmende Fruchtigkeit, ihren geschmeidigen Charakter und eine harmonisch eingebundene Säure aus. Ein nobler, wunderbar zugänglicher Champagner, der weit mehr bietet, als sein bescheidener Preis vermuten lässt. Noch eine Stufe höher steht der **‹Prestige›,** ein Aushängeschild des Hauses, der vor dem Verkauf fünf Jahre im Keller reift. Sein hoher Anteil an Reserveweinen verleiht ihm zusätzliche Tiefe. Das Resultat ist ein vielschichtiger Champagner mit ausgeprägten Brioche- und Röstnoten, cremiger Fülle und einem langen, harmonischen Abgang. Für knapp 40 Franken ist ein Champagner dieser Klasse eine kleine Sensation!

1 Bei Rudy Remy (rechts).
2 Kathedrale von Reims.



Champagne Bernard Remy ‹Selection Schwander› brut
60% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 5% Pinot Meunier
Fr. 29.80 (statt Fr. 34.50)

Champagne Bernard Remy ‹Prestige› brut
60% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier
Fr. 38.90 (statt Fr. 42.50)