



Coates & Seely, England (North Hampshire Downs)

Die klimatischen Bedingungen in Süden England sind im Vergleich zur Champagne ähnlich und die Kreideböden geologisch nahezu identisch. Coates & Seely besitzt ausschliesslich Reben, die auf diesen besonderen Böden gedeihen. Ihre Schaumweine werden auf dieselbe Weise wie die grossen Champagner hergestellt und mehrere Jahre auf der Hefe gereift. Von den verschiedenen englischen Produzenten ist Coates & Seely vermutlich der exklusivste. Christian Seely, Miteigentümer und hauptberuflich Direktor so prestigeträchtiger Weingüter wie Pichon-Baron und Quinta do Noval, erklärt: «Wir beliefern den Buckingham Palace, sowie die besten Restaurants Englands. Aber auch ausserhalb Englands liefern wir, zum Beispiel im George V., im Crillon und bei Alain Ducasse in Paris.»



Coates & Seely Brut Reserve NV <Methode Britannique>

English Sparkling Wine, 50% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 10% Pinot Meunier Fr. 36.80 (statt Fr. 40.—)

In einer Blindverkostung dürfte es sehr schwierig sein, diesen hochwertigen Schaumwein, der drei Jahre auf der Hefe gelagert wurde und zu einem Drittel aus Reserve-Weinen besteht, von einem richtigen

Champagner zu unterscheiden. Er besitzt eine feine Aromatik sowie ein schönes Volumen und begeistert durch seinen angenehm trockenen, langanhaltenden Geschmack.



Coates & Seely, Blanc de Noirs 2014 <La Perfide>

Zero Dosage, English Sparkling Wine, 90% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier Fr. 69.— (statt Fr. 85.—)

Diese besondere, mindestens fünf Jahre auf der Hefe ausgebauten und anschliessend in der Flasche weiter gereifte Cuvée wird normalerweise nur an **Restaurants mit zwei oder drei Michelin-Sternen** gelie-

fert. Es ist ein wunderbar finesse reicher, komplexer Schaumwein, der durch seine subtilen Beeren-Noten besticht. *Begrenzte Verfügbarkeit!*



Armagnac a.c., 20 ans, Chateau de Gensac

Gascogne, Domaine de Gensac, Frankreich

70 cl 43%

Fr. 99.—

Es gibt nur wenige, sehr kostspielige Cognac, die diesem **grandiosen Armagnac** das Wasser reichen können: wunderbar gereift, herrlich aromatisch, wärmend, mit viel Volumen und sehr abgerundet.

Superbe! Dieser Weinbrand wird ausschliesslich aus **Gensac-eigenen Trauben** gewonnen und reifte bis zu seiner Abfüllung 20 Jahre auf dem Gut.



Berta Grappa Invecchiata <LIRA> 2014

Distillerie Berta, Piemont, 50% Nebbiolo, 50% Barbera

70 cl 43%

Fr. 99.—

Ein vollmundiges, aussergewöhnliches Destillat. Chicco Berta selektioniert einmal im Jahr eigens für unsere Spezialabfüllung <LIRA> einige **seiner besten Partien**. Wie gewohnt liess er auch den <LIRA> 2014 während neun Jahren in neuen Limousin-

Fässern reifen, die zweimal (!) komplett ausgetauscht wurden. Chicco betont: «Je besser das Destillat, desto mehr Reife und desto mehr neues Holz benötigt es.» Lieferbar in eleganten 1er-Kartons.