

Angebot Nr. 6 / November 2024

Champagner und Prosecco





Champagne: Bernard Remy <Prestige> und Brut <Selection Schwander>



**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)

Im Herbst reisen wir nach Allemant, einem Dörfchen südlich von Reims, und besuchen das kleine, vor über 50 Jahren gegründete Weingut Champagne Bernard Remy. Rudy Remy, der die Leitung des Hauses 2008 von seinem Vater Bernard übernahm, führt uns zusammen mit seiner Exportdirektorin, der Elsässerin Virginie Philippot, die schon seit über 20 Jahren für Bernard Remy tätig ist, durch das Sortiment.

Die Degustation verläuft ausgesprochen unaufgeregt. Rudy ist alles andere als ein Marketingprofi, er fokussiert sich in seiner ruhigen Art auf die bestmögliche Qualität seiner Produkte. So hat der Familienbetrieb den Umsatz praktisch nur durch Mundpropaganda langsam und stetig gesteigert. Im Gegensatz zu den <grandes marques>, die einen Grossteil ihres Budgets ins Marketing stecken, verzichtet Remy ganz auf pompöses PR-Blendwerk. Dadurch ist es dem Weingut möglich, seine hochwertigen Champagner zu äusserst attraktiven Preisen anbieten zu können – und trotz Verzicht auf Werbung erfreuen sich die verführerischen Erzeugnisse im In- und Ausland grosser Beliebtheit.

Unsere <Selection Schwander>-Spezialfüllung besticht durch eine angenehme Geschmeidigkeit und Noblesse, ohne die bei anderen Marken oft vorzufindende unausgereifte, markante Säure. **Remys Aushängeschild, der <Prestige>**, ist mit seiner feinen Perlage, der hohen Komplexität und den für grosse gereifte Champagner typischen Brioche-Noten in dieser Preislage kaum zu schlagen. Beide Gewächse können vorbehaltlos empfohlen werden.



Champagne: Ayala <Rosé Majeur> und Ayala <Blanc de Blancs A/18>

Ayala gehört zum berühmten Champagnerhaus Bollinger. Die geschmackliche Ausrichtung ist jedoch – im Gegensatz zu Bollinger – auf die Traubensorte Chardonnay fokussiert. Auch der **<Rosé Majeur>** besteht zu 52% aus Chardonnay; die Pinots stammen aus den Grand-Cru-Lagen der Montagne de Reims. Dem brillanten Kellermeister Julian Gout gelingt es, die subtile Cremigkeit des Chardonnays und die zarten Fruchtnoten der Pinots in einer Komposition, die sich aus insgesamt 24 (!) sorgfältig assemblierten Cru-Weinen zusammensetzt, aufs Schönste zu vereinen. Das Resultat ist ein an Frische und Eleganz kaum zu überbietender Roséchampagner, in dem sich die ganze Aromenvielfalt der Champagne wiederfindet.

Der Champagne **Ayala <Blanc de Blancs A/18>** ist eine **Cuvée de Prestige** mit Chardonnays des Jahrgangs 2018 aus den besten Grand- und Premier-Cru-Lagen hauptsächlich der Côte des Blancs. Für die erste Ausgabe <A/18> wurden insgesamt 22 Chardonnays kunstvoll vereint. Kellermeister Julian Gout: «Wir leisten hier einen Aufwand, wie er sonst nur bei den teuersten Cuvées de Prestige betrieben wird.» Das Resultat spricht für sich: Der Champagner verbindet eine subtile Feinheit und Leichtigkeit mit einer angenehmen reifen, trockenen Note und einem enormen Finessenreichtum. Er kann bedenkenlos neben den berühmtesten Champagnern serviert werden.



Champagne: Ayala <Rosé Majeur> brut
52% Chardonnay 38% Pinot Noir
10% Pinot Meunier
Fr. 49.90 (statt Fr. 53.20)

Champagne Ayala 2018 <Blanc de Blancs A/18> extra brut
100% Chardonnay
Fr. 72.50 (statt Fr. 78.–)



Prosecco: Borgo Molino <Millesimato 2023> und <Contessina>

Borgo Molino ist ein Juwel in der herrlichen Weinlandschaft Venetiens. Neben unseren Weingutsbesuchen sind wir auch sonst gerne im Prosecco-Gebiet unterwegs und nehmen uns wann immer möglich die Zeit, einige der historischen Villen des Veneto zu besichtigen. Die Gegend gehörte während Jahrhunderten zu den wohlhabendsten und reichsten der Welt. Dementsprechend prunkvoll und teils ausgefallen sind die Bauwerke, die sich die begüterten Venezianer im Hinterland von Venedig errichten liessen.

Die Ausführungen von Pietro Nardin, Mitinhaber und Leiter von Borgo Molino, sind immer informativ und inspirierend. So kommen für den **Millesimato** nur Trauben der besten Lagen der Prosecco-Kernzone Valdobbiadene zur Verwendung. Diese Steillagen sind sehr viel aufwendiger zu bearbeiten als die in der Ebene liegenden DOC-Flächen. «Aber die Mühe lohnt sich!», hält Pietro fest. Das gesamte Sortiment ist durchwegs von exzellenter Qualität.

Der **Millesimato** enthält auch im Jahrgang 2023 einen kleinen Teil Grundwein, der im Barrique vergoren wurde, was ihm mehr Tiefgang und Komplexität verleiht. Die zweite Gärung erfolgt in der wohl modernsten Anlage des Prosecco-Gebiets: Spezielle Drucktanks ermöglichen eine Vergärung bei sehr tiefen Temperaturen. Dadurch dauert der Gärprozess ganze vier (!) Monate, was eine deutlich feinere Perlage und einen nuancierteren Geschmack ergibt.

Der eigens für uns gefüllte und äusserst beliebte **Prosecco DOC <Contessina> extra dry** verströmt pure italienische Lebensfreude. Er besticht durch seinen fruchtigen, einnehmenden Geschmack, der ihn zum idealen Alltagspéro prädestiniert, jedoch in einer Qualität, die ihn auch sonst gut bestehen lässt.



**Millesimato Prosecco Superiore
Valdobbiadene DOCG brut 2023
100% Glera**

Fr. 14.90 (statt Fr. 16.60)

**<Contessina> extra dry
Prosecco DOC, Spezialfüllung
<Selection Schwander>
100% Glera**

Fr. 11.90 (statt Fr. 13.90)