



Champagne: *Bernard Remy Brut <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)

Champagne Bernard Remy ist ein überzeugendes Beispiel dafür, wie ein kleines, familiengeführtes Haus qualitativ hochwertige Champagner kreieren kann, ohne in das überzogene Marketing-Business einzusteigen. Der sympathische, angenehm zurückhaltende Rudy Remy trat 1996 in den Betrieb seines Vaters ein, um dann 2008 die Leitung des Hauses zu übernehmen. Auch jetzt bleibt der im Nebenhaus lebende Vater Bernard sprichwörtlich in der Nähe und beratend aktiv. «Wir haben eine Generationen-Übergabe mit fliessender Grenze», betont Rudy bei unserem Besuch. Das Haus verfolgt eine konsequent auf Qualität fokussierte Strategie; so verarbeitet es nur Trauben aus eigenen Rebbergen und jener seit Jahren befriedeter Winzer. Zudem werden alle Produktionsschritte vom Anbau bis zur Abfüllung selbständig durchgeführt, wodurch die Kontrolle über das Terroir, das Reifepotential und die Stilistik der Champagner sichergestellt wird.

Unsere <Selection Schwander>-Spezialfüllung besticht durch eine angenehme Geschmeidigkeit und Noblesse, ohne die bei anderen gewissen Champagner-Marken oft vorzufindende unausgereifte, markante Säure. Remys Aushängeschild, der über fünf Jahre im Keller gereifte <Prestige>, ist mit seiner feinen Perlage, der hohen Komplexität und den für grosse Champagner typischen Brioche-Noten in dieser Preislage kaum zu schlagen. Beide Ge-wächse sind qualitativ und preislich äusserst attraktiv und können vorbehaltlos empfohlen werden.