



# SECHS FEINE KNALLER FÜR DIE FEIERTAGE

Jetzt, zur festlichen Hauptsaison des Jahres, steigt der Bedarf an eleganten Champagnern. Wir empfehlen sechs Flaschen von kleinen, weniger bekannten, aber erstklassigen Herstellern, deren Cuvées noch vergleichsweise günstig sind

## VOM APERITIF BIS ZUM DESSERT CREMIG WEICH MIT LANGEM ABGANG

Champagne Pierre Brocard Côte des Bar  
Brut Tradition, Bezug: [www.koelner-weinkeller.de](http://www.koelner-weinkeller.de), Tel. 0221-139 72 80

Seit einigen Jahren schon leitet der Junior Thibaut Brocard mit großem Erfolg das Familiengut in Celles-sur-Ource im Tal der Seine. Ein Glanzstück im Portfolio ist der Brut Tradition, eine Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay. Der Champagner gefällt im Duft mit reifen Noten von Pfirsich, Brioche und Kräutern. Er perlt fein am Gaumen, ist cremig weich und ausgewogen mit Trinkfluss und anhaltendem Abgang. Sehr gut vor dem Essen zu genießen, aber auch zu Kabeljau mit Curry, Schollenfilet mit Krabben, gefüllter Wachtel und *gâteau au chocolat*.

€ 29



## MIT STEINBUTT ODER KRABBENCOCKTAIL ANGENEHME FRISCHE, DEZENTE RÖSTAROMEN

Champagne Gremillet Sélection  
Brut AOC, Bezug: [www.vinexus.de](http://www.vinexus.de),  
Tel. 0800-57 07 00 81 60

Die handgelesenen Trauben für diesen feinen Champagner stammen von den eigenen Weingärten der Familie Gremillet in Balnot-sur-Laignes. Die Cuvée aus 70 Prozent Pinot Noir und 30 Prozent Chardonnay zeigt im Glas eine blassgelbe Farbe und anhaltende Perlage, im Bukett dezente Röstaromen, Gewürz- und Zitrusnoten, im Geschmack angenehme Frische, ausbalancierte Säure und Fruchtigkeit. Als Aperitif zu Kanapees, aber auch empfehlenswert zum Essen, etwa zu Steinbutt mit Champagnersauce, Jakobsmuscheln oder Krabbencocktail.

€ 29,95



## ZUR ENTENBRUST MIT ORANGEN KRÄFTIGES VON DREI SCHWESTERN

Champagne Baron Albert La Préférence Brut AC  
Millésime 2012, Bezug: [www.rindchen.de](http://www.rindchen.de),  
Tel. 040-556 20 20

Im Marne-Tal pflegen die Schwestern Lise, Claire und Aline die Champagner-Linie des Familienbetriebs Baron Albert in Charly-sur-Marne. Die Jahrgangs-Cuvée aus 70 Prozent Chardonnay, 20 Prozent Pinot Noir und zehn Prozent Pinot Meunier besticht mit Finesse und Reife, Körper und Kraft, und das hervorragende Chardonnay-Jahr 2012 bewirkt, dass sich in der Nase wie am Gaumen neben Nüssen und Brotteig auch lebhaft frische Zitrusaromen zeigen. Ideal als Aperitif, aber auch ein eleganter Begleiter zu Carpaccio von Jakobsmuscheln, Entenbrust mit Orangen oder Wokgemüse.

€ 29,80



# DIE FEIERTAGE

## EIN ELEGANTER START INS MENÜ KOMPLEXER DUFT, CREMIGES MOUSSEUX

Champagne P. Louis Martin Grand Cru Bouzy AOP Brut,  
Bezug: [www.steines-weine.com](http://www.steines-weine.com), Tel. 08122-182 00

Ausschließlich auf sieben Hektar Grand-Cru-Lagen in Bouzy sind die Trauben für den sehr eleganten Champagner aus dem Hause Martin gewachsen. Mit rund 180 000 Flaschen Jahresproduktion gehört der Betrieb der Familie Rapeneau zu den kleineren Produzenten in der Champagne. Für die Assemblage dieses komplexen Schaumweins wurden je 50 Prozent Pinot Noir und Chardonnay verwendet, das Ergebnis präsentiert sich im Glas mit einem feinen, cremigen Mousseux und frischem, aber komplexem Duft nach Grapefruit und Baguette. Es eignet sich als anregender Aperitif vor der festlichen Tafel, der Lust auf den Hauptgang macht.

€ 34,90



TOP  
TIPP  
JANUAR

## ZUR DORADE MIT KRÄUTERN GROSSE QUALITÄT AUS KLEINEM HAUS

Champagne Domaine René Collet Empreinte de Terroir Brut,  
Bezug: [www.champagne24.de](http://www.champagne24.de), Tel. 030-21 98 03 12

Nur fünf Hektar Reben bewirtschaftet die Familie Collet in Fontaine-Denis an der Côte de Sézanne – ein Minibetrieb. Aber ihre Champagner haben einen hervorragenden Ruf, den auch diese Cuvée aus 70 Prozent Chardonnay und 30 Prozent Pinot Noir bestätigt.

Im Bukett spielen frische Zitrusfrüchte und würzige Aromen, am Gaumen zeigt sich der Champagner samtig, geschmeidig und perfekt ausbalanciert. Kongenial begleitet dieser Schaumwein Fischgerichte, etwa Dorade nur mit Kräutern, oder Zubereitungen mit Krustentieren.

€ 25,50



## FÜR DIE MEERESFRÜCHTEPLATTE MARNE-CHAMPAGNER MIT PINOT MEUNIER

Champagne Dehours Grande Réserve Brut, Bezug:

[www.koelner-weinkeller.de](http://www.koelner-weinkeller.de), Tel. 0221-139 72 80

Die Weinberge von Jérôme Dehours stehen im Vallée de la Marne zu beiden Seiten des Flusses und sind zu einem großen Teil mit Pinot Meunier (Schwarzriesling) bestockt. Die etwas aus der Mode gekommene Rebsorte bestimmt mit einem Anteil von 40 Prozent auch die Cuvée Grande Réserve Brut, die ihre besondere Geschmacksfülle durch die Zugabe von Reserveweinen aus der Solera (Fass-System) erhält. Ein komplexer typischer Marne-Champagner mit Aromen von Zitrusfrüchten und Brioche, ergänzt um die Mineralität und Frische des Chardonnay. Passt zu Austern, Hummer und *plat de fruits de mer*.

€ 29

FOTOS: MICHAEL BERNHARDI,  
PIETER-PAN RUPPRECHT