



## Champagner

### Paul Bara Champagne

Winzer Champagner, biologisch

Frankreich, Montagne de Reims, Bouzy, Grand Cru

Die Weine von 11ha Eigenfläche werden im Edelstahl ausgebaut und durchlaufen keinen BSA, um die Frische zu erhalten. Dadurch zeigen diese Champagner finessenreiche und geradlinige Fruchtaromen und sind Bouzy-typische körperreich und tiefgründig mit schöner Struktur.

<b>Brut Reserve</b>	0,75l	43,0 €
80% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 50% Reserveweine 5,7g Dosage, 5 Jahre Hefelager		
<b>Grand Rosé de Bouzy</b>	0,75l	46,0 €
80% Pinot Noir, 20% Chardonnay + 10% Rotwein 5g Dosage, 3 Jahre Hefelager		
<b>Extra Brut</b>	0,75l	48,0 €
80% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 50% Reserveweine 2g Dosage, 6 Jahre Hefelager		
<b>Special Club 2016</b>	0,75l	65,0 €
70% Pinot Noir, 30% Chardonnay 7 Jahre Hefelager		
<b>Bouzy Rouge - Rotwein</b>	0,75l	45,0 €
100% Pinot Noir von alten Reben, im Edelstahl ausgebaut		

### Régis Poissinet

Winzer Champagner, biodynamisch

Frankreich, Vallee de la Marne, Cuchery, 7ha

Die im gebrauchten Holz vergorenen Grundweine durchlaufen einen BSA und führen zu ausdrucksstarkem, anspruchsvollen und tiefgründigen Champagner. Der Verzicht auf Weinbehandlungsmittel und der Minimalzugabe von Schwefel führen zu einem Champagner mit Charakter.

<b>Terre D'Irizee Extra Brut</b>	0,75l	49,0 €
84% Meunier, 16% Chardonnay, 39% Reserveweine 2g Dosage, 24 Monate Hefelager		
<b>Terre De Rosé Extra Brut - RARITÄT!</b>	0,75l	65,0 €
70% Meunier, 30% Chardonnay, 100% im Eichenfass ausgebaut, Saignémethode, ca. 587 Flaschen pro Jahr 2g Dosage, 30 Monate Hefelager		



<b>Irizée Meunier - Blanc de Noir 2016</b>	<b>0,75l</b>	<b>95,0 €</b>
100% Meunier, 50% Edelstahl, 50% Eichenfass 2,6g Dosage, 30 Monate Hefelager		
<b>Irizée Chardonnay - Blanc de Blanc 2016</b>	<b>0,75l</b>	<b>120,0 €</b>
100% Chardonnay, ca. 640 Flaschen pro Jahr, 100% Eichenfass 3,5g Dosage, 75 Monate auf der Hefelager		

## **Franck Bonville**

Winzer Champagner

Frankreich, Côte des Blancs, Grand Cru Avize, 15ha

Der Winzerbetrieb in vierter Generation hat sich auf Terroir Champagner aus Avize, Oger und Mesnil sur Oger spezialisiert

<b>Blanc de Blancs Brut Grand Cru</b>	<b>0,75l</b>	<b>45,0 €</b>
100% Chardonnay, Edelstahl, mit Reserveweinen das Flaggschiff von Champagne Bonville, elegant und finessenreich		
<b>Blanc de Blancs Unisson Grand Cru</b>	<b>0,75l</b>	<b>49,0 €</b>
100% Chardonnay, Edelstahl, BSA, ein ausgewogen, frischer Champagner mit salzigem Nachhall		
<b>Millesime 2015 Grand Cru Blanc de Blanc</b>	<b>0,75l</b>	<b>55,0 €</b>
100% Chardonnay, Edelstahl, Jahrgangschampagner, ein typischer Vertreter des Jahres 2015		
<b>Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru</b>	<b>0,75l</b>	<b>56,0 €</b>
100% Chardonnay, Edelstahl, BSA, die niedrige Dosage zeigt wie wunderbar strukturiert dieser frische Champagner ist		
<b>Pur Oger 2015</b>	<b>0,75l</b>	<b>59,0 €</b>
100% Chardonnay, Edelstahl, BSA, Parcelles Les Rumigny & Les Noyerots, ein komplexer und fülliger Vertreter des Terroir Oger		
<b>Pur Avize 2018</b>		<b>59,0 €</b>
100% Chardonnay, Edelstahl, BSA, Parcelles Les Avats, Les Maladries, Les Chapelles tirage liége, ein fruchtiger geradliniger Vertreter des Terroir Avize		
<b>Pur Mesnil 2018</b>		<b>59,0 €</b>
100% Chardonnay, Edelstahl, BSA, Parcelles Le Tilleul, Les Zailleux und Les Hautes Mottes, tirage liége, ein komplexer Vertreter des großartigen Terroir Mesnil		





**BUBBLY MOMENTS**

[www.bubblymoments.at](http://www.bubblymoments.at)

**Les Belles Voyes Grand Cru Oger** 0,75l 74,0 €  
100% Chardonnay, im Burgunderfass, eine einzelne Parzelle in Oger mit 0,8a, ein komplexer vollmundiger Champagner der die Balance zwischen Brioche-Oxidationsnoten, Frische und Mineralität perfekt zeigt

## **Bernard Lonclas**

Winzer Champagner, nachhaltig

Frankreich, Coteaux Vitryats, Bassuet, 10ha

Das kalkige Terroir von Bassuet eignet sich perfekt um hier aromatische Champagner vom Chardonnay zu erzeugen. Hier wird hauptsächlich mit Edelstahl und Reserveweine gearbeitet. Mit der langen Hefelagerung ergibt sich eine perfekte Balance zu der Frische der Champagner.

**Blanc de Blancs Brut** 0,375l 22,0 €

**Blanc de Blancs Brut** 0,75l 37,0 €

**Blanc de Blancs Brut** 1,5l 72,0 €

100% Chardonnay, 6g Dosage 4 Jahre Hefelager, geschmeidige Noten von Zitrus und weißen Blüten gepaart mit Frische und Mineralität, 91 Suckling Pkt.

**Blanc de Blancs Grand Brut** 0,75l 39,0 €

100% Chardonnay, 5 Jahre Hefelager, schöne Trockenfrüchte Aromen gepaart mit Briochenoten, hat einen frischen eleganten Abgang

**Blanc de Blancs Extra Brut** 0,75l 39,0 €

100% Chardonnay, 5 Jahre Hefelager, ein eleganter, mineralischer, frischer Blanc de Blancs mit langem Abgang, 94 Suckling Pkt.

**Rosé Brut** 0,75l 37,0 €

60% Chardonnay, 33% Meunier, 7% Pinot Noir, 4 Jahre Hefelager, 10g Dosage ein frischer Rose mit Walderbeer- und Zitrusnoten, 92 Suckling Pkt. 90 Decanter Pkt.

**Selection Brut** 0,75l 35,0 €

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir, 3 Jahre Hefelager, 10g Dosage, klassische Champagnercuvée mit schöner Balance aus Frische, Fruchtigkeit und Brioche



**BUBBLY MOMENTS**

[www.bubblymoments.at](http://www.bubblymoments.at)



## Gaudinat - Boivin

Winzer Champagner, HVE zertifiziert

Frankreich, Vallee de la Marne, Festigny

Die Champagner des 11ha großen Weinguts werden teils in Edelstahl, teils in Barrique vinifiziert. Alle Weine der über 35 Jahre alten Reben durchlaufen einen BSA. Die Verwendung von 30% Reserveweinanteil ist üblich.

<b>Tradition Brut</b>	0,375l	20,0 €
<b>Tradition Brut</b> 75% Meunier, 15% Chardonnay, 10% Pinot Noir, Edelstahl, BSA, 18-24 Monate Hefelager	0,75l	35,0 €
<b>Tradition Demi Sec</b> ein süßer Vertreter der klassischen Cuvee, ideal mit Eis oder gefrorenen Früchten	0,75l	35,0 €
<b>Rosé Brut</b> 75% Meunier, 15% Chardonnay, 10% Pinot Noir, Edelstahl, BSA, 25 Monate Hefelager	0,75l	37,0 €
<b>Rosé Brut</b> 75% Meunier, 15% Chardonnay, 10% Pinot Noir, Edelstahl, BSA, 25 Monate Hefelager	1,5l	78,0 €

## Veuve Fourny & Fils

Winzer Champagner

Frankreich, Cote des Blancs, Vertus, Premier Cru

Die beiden Brüder, die das Familienunternehmen in 5ter Generation führen, produzieren ausbalancierte Champagner, welche im Edelstahl oder Holz ausgebaut werden. Dies variiert von Champagner zu Champagner. So oder so sind die Champagner mit Frische und Engmaschigkeit vom Chardonnay geprägt und bereiten Trinkspaß.

<b>Blanc de Blancs</b>	0,375l	27,0 €
<b>Blanc de Blancs Brut Nature</b>	0,75l	47,0 €
<b>Rosé Brut</b>	0,75l	55,0 €
<b>Blanc de Blanc extra Brut</b>	0,75l	47,0 €





## Cremant

### Domaine Stirn

Winzer Cremant, Bio

Frankreich, Alsace, Sigolsheim

Fabien ist die neunte Generation der Familie Stirn. Nach seinem Önologiestudium in der Champagne hat er es sich zur Aufgabe gemacht einen hervorragenden Cremant de Alsace herzustellen.

<b>Cremant Ice</b>	0,75l	16,5 €
Pinot Noir, ein süßer Vertreter, ideal als Dessert oder für einen Mojito Cocktail		
<b>Cremant Rosé</b>	0,75l	16,5 €
Pinot Noir, im Edelstahl vergoren, 12 Monate auf der Hefe, 5g Dosage, zarte Noten von Rosen, roten Früchten und Erdbeeren		
<b>Cremant Brut</b>	0,75l	16,5 €
spontan vergoren und gelagert im Barrique, Pinot Blanc, Chardonnay, Pinot Noir, 3 Jahre auf der Hefe		

### Domaine Delmas

Winzer Cremant, Bio

Frankreich, Limoux

Die Domaine Delmas wird in der südlichsten Schaumwein AOP Frankreichs von Baptiste Delmas geführt, sein Fokus liegt auf Qualität um zu zeigen was das Terroir von Limoux kann!

<b>Blanquette de Limoux Cuvee Tradition</b>	0,75l	15,5 €
Mauzac, Chenin Blanc, 18 Monate Hefelager, 3g Dosage, Dieser Blanquette de Limoux zeichnet sich durch grünen Apfel und Zitrusaromen und einem Hauch weißer Blüten aus		
<b>Cremant de Limoux Cuvee Passion</b>	0,75l	16,5 €
Chardonnay, Pinot Noir und Chenin Blanc, 18 Monate auf der Hefe, 3g Dosage Aromen von getrockneten Früchten und zartem Brioche		
<b>Cremant de Limoux Cuvee des Sacres</b>	0,75l	19,0 €
Chardonnay und Chenin Blanc, 24 Monate Hefelager, 6g Dosage, Jahrgang 2020 ein gehaltvoller und runder Cremant mit Aromen von gelben Früchten und Mandarine		
<b>Cremant de Limoux Cuvee Seduction</b>	0,75l	16,5 €
Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir, 24 Monate Hefelager, 6g Dosage ein komplexer Rose der mit Würze, roten Früchten und blumigen Noten, frisch und geschmeidig ist und einen k Reidigen Abgang hat		





## Schaumweine aus Italien

### Gregoletto

Italien, Valdobbiadene, biologische Wirtschaftsweise

<b>Prosecco Frizzante</b>	0,75l	14,0 €
<b>Prosecco DOCG Superiore Brut</b>	0,75l	16,5 €

### 1701

Italien, Franciacorta, biodynamisch

Das von den Geschwistern Stefini geführte Weingut produziert den ersten biodynamischen Franciacorta.

<b>Franciacorta Brut Nature</b>	0,75l	28,0 €
85% Chardonnay, 15% Pinot Noir, mind. 24 Monate auf der Hefe		

