

Sekt, Prosecco & Champagner

Winzersekt

1999 Weingut Knipser Pinot Brut Rosé, QbA (Champagnerart) 0,75 l 38,00 €
*Dieser Sekt von Knipser ist reinsortig aus der Rebsorte Spätburgunder erzeugt worden und erinnert an einen Jahrgangschampagner. Der Wein reifte für 6 Jahre auf der Hefe, natürlich in der Flasche, wie es auch in der Champagne üblich ist.
Ein gelungener Sekt der eine wirkliche Alternative zu einem großen Champagner darstellt.*

Prosecco

Villa Sandi Prosecco Spumante Brut "Il Fresco" 0,75 l 26,00 €
*(Erquickende Frische, überdies noch hochrangig ausgezeichnet – allora, dürfen wir Ihnen vorstellen: "Il Fresco", Herrscher der Perlweine. Im Glas präsentiert er sich im zarten Goldgelb mit einer feinen und lang anhaltenden Perlage. Sein Geschmack ist spritzig, harmonisch und elegant, und er duftet zart nach grünen Äpfeln)
Villa Sandi, Venetien, Italien*

Weinwirtschaft: Prosecco des Jahres 2006, Platz 2 unter allen Schaum- und Perlweinen, Prosecco des Jahres Internat. Degustationswettbewerb, Select 12/2005: 3 Sterne (sehr gut)

Villa Sandi Rosato Frizzante IGT 0,75 l 23,00 €
100% Pinot Nero
*(Schimmerndes fast glänzendes Rosa. Fruchtig und Elegant mit Noten nach wilden Erdbeeren und schwarzen Johannisbeeren. Wunderbar fruchtiger Abgang)
Villa Sandi, Venetien, Italien*

Champagner

Moët & Chandon Brut Impérial 0,2 l 25,00 € / 0,75 l 55,00 €
*(Der Moët & Chandon Brut Impérial besticht durch sein delikates Fruchtaroma von gemischten frischen Früchten und Blüten mit Brioche Nuancen.
Der Auftakt ist weich, der Übergang frisch und lang anhaltend)
Moët & Chandon, Champagne, Frankreich*

Moët & Chandon Brut Rosé Impérial 0,75 l 65,00 €
*(Sein Bukett enthält intensive und unwiderstehliche Aromen von erntefrischen Beerenfrüchten. Danach schließen sich blumige Noten an.
Intensität und Komplexität finden sich auch am Gaumen wieder)
Moët & Chandon, Champagne, Frankreich*

2000 Dom Pérignon brut 0,75 l 210,00 €
*(Der Geschmack ist überwältigend, Auftakt zu einer Vollmundigkeit, die sich komplex am Gaumen ausbreitet und immer sinnlicher wird.
Nuancen von Anis und getrocknetem Ingwer verbinden sich mit Birne und Mango, die eher fest als reif sind. Das Finale erreicht seinen Höhepunkt, bevor es abklingt, geschmeidig, ausgereift, allumfassend)
Jeder Jahrgang von Dom Pérignon ist eine individuelle Schöpfung - Ausdruck von Kreativität und Vision, gleichzeitig gekennzeichnet von einem unverwechselbaren Stil
Dom Pérignon, Champagne, Frankreich*