



Österreichischer Sekt & Frizzante

Schlumberger Sparkling Brut Klassig 0,75 l € 32,00

Brut ist der bekannteste Sekt, des österreichischen Herstellers. Seine Cuvée setzt sich zusammen aus den drei Rebsorten Welschriesling, Weißburgunder und Chardonnay. Am Gaumen zeigt sich der trockene und fruchtige Charakter des vielleicht bekanntesten österreichischen Sektes.

Schlumberger White Ice Secco 0,75 l € 32,00

Fruchtig, leicht und erfrischend jung wird die "Méthode Traditionnelle" überraschend neu interpretiert. Schlumberger WHITE SECCO ist der prickelnde Luxus einer neuen Generation. Mit zartem feinen Perlen, die lange anhalten.

Schlumberger Rose Ice Secco Österreich 0,75 l € 32,00

Der Geschmack einer neuen Zeit: aus Pinot Noir Trauben in Vollendung. Die prickelnde Sinnlichkeit der Méthode Traditionnelle. Fruchtig, erfrischend und einmalig köstlich.

Schlumberger Rose 0,75 l € 32,00

Ein reinsortiger Jahrgangssekt aus Pinot Noir-Trauben. Leicht und sehr elegant. Feine cremige Noten nach reifem Apfel und Birne.

Hillinger HILL Brut Reserve Rose 0,75 l € 42,00

Helles, zartes Rosa mit pfirsichfarbenem Kern und fein moussierender Perlage. Fruchtig, florales Aroma in der Nase mit Anklängen nach reifem Steinobst und hellen, roten Beeren. 100 % Pinot Noir.



Champagner - Der Tradition verpflichtet

Gosset Extra Brut

0,75l

€ 65,00

Champagne Gosset
Ay- Champagne

Champagner-Haus Gosset ist das älteste Weinhaus in der Champagne und ununterbrochen seit 15 Generationen in Familienbesitz. Die Trauben aus Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier stammen ausschließlich aus Grand Cru & Premier Cru Lagen und werden traditionell im Eichenfass ausgebaut. Im Anschluss erfolgt beim Gosset Extra Brut in traditioneller Flaschengärung eine Reife von 2-3 Jahren.

Gosset Grande Reserve Brut

0,7l

€ 75,00

Champagne Gosset
Ay- Champagne

Kellermeister Jean-Pierre Mareigner zaubert beim Gosset Grande Reserve eine Cuvée aus 3 verschiedenen Jahrgängen, aus Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier mit einer Flaschenreife auf der Hefe von 3 -5 Jahren.

Champagne Perrier Jouet

0,75 l

€ 75,00

Eperay-Champagne

Perrier-Jouët ist eine Cuvée aus Pinot noir, Pinot Meunier und Chardonnay. Sie erstrahlt lachsfarben im Glas und verströmt ein kräftiges Aroma von reifen roten Himbeeren, Erdbeeren und Kirschen. Dieses fruchtige Bouquet wird durch einen floralen Hauch von Veilchen und Rosenblättern veredelt.

Perrier-Jouët Grand Brut Rose

0,75l

€ 180,00

Champagne Perrier Jouet
Eperay-Champagne

Perrier-Jouët ist eine Cuvée aus Pinot noir, Pinot Meunier und Chardonnay. Sie erstrahlt lachsfarben im Glas und verströmt ein kräftiges Aroma von reifen roten Himbeeren, Erdbeeren und Kirschen. Dieses fruchtige Bouquet wird durch einen floralen Hauch von Veilchen und Rosenblättern veredelt.

Laurent Perrier La Cuvée Brut

0,75 l

€ 95,00

Champagne Laurent Perrier
Tours sur Marne – Champagne

Eleganter, erfrischender Champagner mit vollmundiger Frucht Aromatik aus einer Cuvée von Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier. Nach einem Ausbau in Eiche von 15 Monaten reift der La Cuvée für weitere 3 Jahre auf der Hefe.



Moët & Chandon Ice Imperial lieblich 0,75 l € 110,00

Champagne Moët & Chandon
Epernay – Champagne

Ice Impérial ist der erste Champagner, der für den Genuss auf Eis kreiert wurde. Cuvée aus mehrheitlich Pinot Noir & Pinot Meunier mit 20% bis 30% Reserve-Weine. Dunkel goldfarben mit starken Aromen von Mango, Guave, Nektarine & Himbeeren

Moët & Chandon Brut 0,75 l € 100,00

Champagne Moët & Chandon
Epernay – Champagne

Moët & Chandon 0,75 l € 110,00

Ice Rose Imperial lieblich

Champagne Moët & Chandon
Epernay – Champagne

Moët & Chandon Rose 0,75 l € 100,00

Champagne Moët & Chandon
Epernay – Champagne

Assemblage von gleichen Anteilen an Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier, Der Moët & Chandon Brut Rosé Champagner ist schwungvoll, mit großer Geschmeidigkeit.

Veuve Clicquot 0,75 l € 95,00

Brut Yellow Label Frankreich

Der Veuve Clicquot Brut Champagner besticht durch sein hervorragendes fruchtig-würziges Aroma und seine goldgelbe Farbe

