

Vinum

EDITION 2023

SWISS WINE LIST AWARD

AUSGEZEICHNET MIT



Im Ackermannshof

4056 Basel

in der Kategorie

Gourmet & Sterne

Zürich, 26. Juni 2023


Roland Köhler
Verleger VINUM


Thomas Vaterlaus
Chefredaktor VINUM


Aurélien Blanc
Präsident Sommelier-Verband
Deutschschweiz SVS


Bruno-Thomas Eltschinger
Ehren-Präsident Sommelier-Verband
Deutschschweiz SVS

Patronatspartner:



Sponsoren:



CHAMPAGNER

MONTAGNE DE REIMS

Champagne Brut Réserve	Bêrêche & Fils <i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i> 92/100 – Dosage 7g/l <i>Die Champagner von Raphael Bêrêche bestechen durch klare, saubere Fruchtnoten, Prâzision, Mineralitât, Ausgewogenheit, Cremigkeit und Trinkfluss.</i>		75 cl 150 cl	95 190
Champagne Les Beaux Regards	Bêrêche & Fils <i>Chardonnay</i> 95/100 – Dosage 3g/l <i>Der Jahrgangschampagner besteht aus 100% Chardonnay aus einer 0.45ha grossen Premier Cru-Parzelle in Ludes mit durchschnittlich 50jâhrigen Reben.</i>	2018	75 cl	128
Champagne Reflet d'Antan	Bêrêche & Fils <i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i> 95/100 – Dosage 6g/l <i>Die Trauben für den Wein kommen aus zwei Rebbergen in Ludes und Trépail et Ormes mit über 30jâhrigen Reben.</i>		75 cl	192
Champagne Ambonnay Grand Cru	Bêrêche & Fils <i>Pinot Noir</i> 95/100 – Dosage 3.5g/l <i>Der Ambonnay Grand Cru ist ein Jahrgangschampagner und besteht aus 100 % Pinot Noir aus einer 0.4ha grossen Parzelle mit durchschnittlich 60jâhrigen Reben.</i>	2017	75 cl	215
Champagne Mailly Grand Cru	Bêrêche & Fils <i>Pinot Noir</i> 97/100 – Dosage 3g/l <i>Der Mailly Grand Cru ist ein Jahrgangschampagner und besteht aus 100 % Pinot Noir aus einer 0.4ha grossen Parzelle mit durchschnittlich 60jâhrigen Reben.</i>	2016	75 cl	219

Champagne L'Ouverture Brut 1er cru	Frédéric Savart <i>Pinot Noir</i> Dosage 4g/l <i>Ein sogenannter Blanc de Noir, gekeltert zu 100 % aus Pinot Noir Trauben. Fruchtig-würzig, mit Aromen von roten Beeren, etwas Kirsche und reifem Apfel.</i>	75 cl	121
Champagne L'Accomplie Extra Brut 1er cru	Frédéric Savart <i>Pinot Noir, Chardonnay</i> Dosage 5g/l <i>Die Nase zeigt einladende Aromen von reifem Kernobst, roten Beeren und Zitronen Zesten.</i>	75 cl	129
Champagne Haute Couture Grand cru	Frédéric Savart <i>Chardonnay</i> 100/100 – Dosage 0g/l <i>Der dritte Jahrgang dieser raren und gesuchten Cuvée, mit Chardonnay Trauben der zwei Grand Cru Gemeinden Le Mesnil sur Oger und Oger. Kühle Mineralik. Der Gaumen ist straff, mit viel Druck, dabei raffiniert und fein. Sehr limitiert – lediglich 2300 Flaschen</i>	2018 75 cl	345
Champagne Les Muits 1er cru	Georges Remy <i>Chardonnay</i> Dosage 0g/l <i>Zweifellos wird man in den kommenden Jahren noch öfter von Georges Remy und seinen kraftvollen Champagnern hören. Wir gehören bereits jetzt zu einer ständig wachsenden Fangemeinde dieses bemerkenswerten Winzers.</i>	2018 75 cl	132
Champagne Blanc de Noirs Grand cru	Georges Remy <i>Pinot noir</i> Dosage 0g/l <i>Aus den Lagen «Les Vaudayants» der Grand Cru Gemeinde Bouzy. Am Gaumen mit toller Struktur, schöne Weinigkeit, dabei elegant, mit guter Frische und fein mineralischem Abgang. RARITÄT, NUR 604 FL. PRODUZIERT.</i>	2018 75 cl	162

Champagne Le Mont de Tauxières 1er cru	Georges Remy <i>Pinot Noir, Chardonnay</i> Dosage 0g/l <i>Duftet für einen Champagner erstaunlich fruchtig nach weissem Pfirsich und Mirabellen. Dieser Wein ist so tadellos zusammengestellt, dass wir Mühe haben, alles zu erfassen.</i>	2017	75 cl	172
Champagne Mont Martin Extra Brut	Nicolas Maillart <i>Pinot Meunier</i> Dosage 0g/l <i>2017er Mont Martin ist eine Rarität! Sie werden tief beeindruckt sein, wie der Wein sich durch den Gaumen bewegt und mächtig Druck aufbaut. Ein grosser Wein und ein Essen-Begleiter.</i>	2017	75 cl	154
Champagne Brut Nature	Billecart-Salmon <i>Chardonnay, Meunier, Pinot noir</i> Dosage 10g/l <i>Noblesse, sehr ausgewogen, voller Finesse und Eleganz. Klassischer Champagner, der jeden Anlass adelt.</i>		75 cl	96

CÔTE DE BLANCS

Champagne Cramant Grand Cru	Bêrêche & Fils <i>Chardonnay</i> 98/100 – Dossage 4g/l <i>Aus den Lieu-dits "Le Bateau" und "Chemin de Chalons" in der Côte de Blancs. Insgesamt sind es 0.4ha mit durchschnittlich 45jährigen Reben. Die Produktion beträgt lediglich 2'650 Fl.</i>	2016	75 cl	225
Champagne Campania Remensis Rosé	Bêrêche & Fils <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i> 97/100 – Dossage 3g/l <i>Mit seiner tollen Frische eignet er sich hervorragend auch als Apéro, ist jedoch natürlich ein virtuoser Speisenbegleiter zu Fisch, Geflügel und auch zu Fleischgerichten.</i>	2018 2018	75 cl 150 cl	144 299
Champagne «Oiry» Grand cru	Suenen <i>Chardonnay</i> 92/100 – Dosage 3g/l <i>Klare, feine Nase mit Aromen von Clementinen und etwas Zitronenverbene. Einer der vollkommensten Champagner von Aurélien.</i>		75 cl 150 cl	142 284
Champagne «C+C» Grand cru	Suenen <i>Chardonnay</i> 94/100 – Dosage 2g/l <i>Die Trauben für diesen Blanc de Blancs stammen von durchschnittlich 90-jährigen Reben. Ein Erlebnis der besonderen Art, weltweit begehrt und gesucht.</i>		75 cl	155
Champagne «Les Robarts» Grand cru	Suenen <i>Chardonnay</i> 94/100 – Dosage 2g/l <i>Les Robarts eignet sich durchaus als Essensbegleiter. Im grossen Glas genossen öffnet er sich genial.</i>	2015	75 cl	199
Champagne «Le Mont-Aigu» Grand cru	Suenen <i>Chardonnay</i> 98/100 – Dosage 5g/l <i>Degorgiert wurde nach 5 Jahren Flaschenreife. Ausdrucksstarkes Nasenbild mit Aromen von Nashi-Birnen, Mandarinen, Zitronen und Weinbergpfirsich. Lediglich 871 Flaschen produziert.</i>		75 cl	260

Champagne Chromatique Grand cru	Stéphane Regnault <i>Chardonnay</i> <i>Dosage 2g/l</i> <i>Die Grundweine werden je zur Hälfte im Holzfass und im Stahltank gereift.</i> <i>Die Flaschengärung dauert 24 Monate.</i> <i>Am Gaumen enorm ausgewogen, leicht rauchig-nussig, mit viel Schmelz, aber auch mit rassisger Säure.</i>	75 cl	99
Champagne Lydien N° 45 Grand cru	Stéphane Regnault <i>Chardonnay</i> <i>Dosage 1g/l</i> <i>Der BdB Champagner Lydien N°45 von Patrick Regnault ist ein beeindruckendes Paradebeispiel für Einzellagen-Champagner von der Côte des Blancs.</i>	75 cl	104
Champagne Dorien N° 45 Grand cru	Stéphane Regnault <i>Chardonnay</i> <i>Dosage 1g/l</i> <i>Chardonnay von der Côte de Blancs (in der Oger liegt) garantiert Frische, Salzigkeit, Mineralität und Zitrusfrucht.</i> <i>Dorien erfüllt diese Erwartungen auf das Allerbeste! Dieser Champagner fasziniert mich.</i>	75 cl	122
Champagne Mixolydien N° 45 Grand cru	Stéphane Regnault <i>Chardonnay</i> <i>Dosage 1g/l</i> <i>Die Nummer stellt die Summe der drei Basisjahrgänge dar (z.B. 45 entspricht 2014 + 2015 + 2016). Die malolaktische Gärung wird unterbunden und die Tirage erfolgt erst spät im frühen Sommer. So entstehen nach über 3 Jahren auf der Hefe, ein sehr eigenständiger, frischer und äusserst ausdrucksstarker Champagner.</i>	75 cl	132
Champagne Vertus Expérience 1er cru	André Jacquart <i>Chardonnay</i> <i>Dosage 4g/l</i> <i>Dieser Champagner ist genau das, was man von einem klassischen, hochqualitativen blanc de blancs aus der Côte des Blancs, der vier Jahre auf der Hefe gelegen hat, erwartet</i>	75 cl	90

Champagne Cuvée de Réserve Grand cru	Pierre Péters <i>Chardonnay</i> 95/100 - Dosage 7g/l <i>Die Champagner von Pierre Péters gehören zu den gesuchtesten Winzerchampagnern überhaupt. Eine Delikatesse und nur für Champagnicionados.</i>	75 cl	106
Champagne Cuvée Les Chétilons Grand cru	Pierre Péters <i>Chardonnay</i> 99/100 - Dosage 3.5g/l <i>Die Trauben stammen von drei alten Parzellen im wunderschönen Terroir von Les Chétilons in Le Mesnil sur Oger. Die Mineralität des kalkhaltigen Bodens ist in diesem 100%igen Grand Cru Chardonnay deutlich zu spüren. Einer der gesuchtesten Champagner der Welt</i>	2011 75 cl	365
Champagne Brut Rosé	Nominé-Renard <i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i> Dosage 10g/l <i>In der Nase frisch und würzig mit saftigen Beeren- und Kirscharomen. Der hohe Anteil Chardonnay verleiht Sinnlichkeit und Eleganz.</i>	75 cl	95
Champagne Ruinart Blanc de Blancs	Ruinart <i>Chardonnay</i> Dosage 7g/l <i>Champagne-Haus RUINART wurde 1729 von Nicolas Ruinart gegründet und zählt zu den ältesten Weinhäuser der Region. Brioche, Mandel und Minze lassen sich beim Einatmen erkennen. Am Gaumen dominieren fruchtige Nuancen von Nektarine, Aprikose.</i>	75 cl	158

Champagne 7 Crus	Agrapart & Fils <i>Chardonnay</i> <i>Dosage 7g/l</i> <i>Aus sieben Lagen in der Côte des blancs.</i> <i>Reichhaltig und zugleich delikat und</i> <i>puristisch, changierend von Honignoten.</i>	75 cl	104
Champagne Minéral Blanc de Blancs Extra brut	Agrapart & Fils <i>Chardonnay</i> <i>Dosage 3g/l</i> <i>Die Nase zeigt sich mit facettenreichen</i> <i>Aromen nach Zitronenschale, gelben</i> <i>Früchten. Agrapart: ein 5-Sterne-</i> <i>Champagnerhaus. Von Arthur Agrapart</i> <i>1894 gegründet und heute in der Hand</i> <i>seines Urenkels Pascal</i>	2015 75 cl	182
Champagne Venus Blanc de Blancs Extra brut	Agrapart & Fils <i>Chardonnay</i> <i>Dosage 0g/l</i> <i>Von einer kleinen, nur mit Pferden</i> <i>bearbeiteten Parzelle in der Lage "La</i> <i>Fosse" in Avize. Reichhaltig, zugleich</i> <i>tänzerisch, mit blumig-zitrischem Duft</i> <i>und feiner Würze.</i>	2015 75 cl	269

VALLÉE DE LA MARNE

Champagne Solescence Extra Brut	JM Sélèque <i>Chardonnay, Meunier, Pinot Noir</i> <i>Dosage 0g/l</i> <i>Jean-Marc sagt: "Unser "Wein für Freunde", es geht um's Teilen. Das ist unser Stil: pur, frisch, passend und zu jeder Gelegenheit"</i>		75 cl	94
Champagne Partition Extra Brut	JM Sélèque <i>Chardonnay, Meunier, Pinot Noir</i> <i>Dosage 1g/l</i> <i>7 Noten erklingen aus 7 Holzfässern, die speziell für den bestimmten Jahrgang ausgewählt werden. Eine Komposition, die jedes Jahr wieder neu geschrieben wird.</i>	2015	75 cl	128
Champagne Soliste Chardonnay 1er cru	JM Sélèque <i>Chardonnay</i> <i>Dosage 3g/l</i> <i>Der Soliste Chardonnay stammt aus den 1er cru Lieu-dit Les Tartières und Les Porgeons.</i>	2016	75 cl	128
Coteaux Champenoise Epernay Blanc	JM Sélèque <i>Chardonnay</i> <i>Ein stiller Weisswein aus der Champagne. Die Reben wurden im Jahr 1985 gepflanzt. 100% Fassgärung, keine Filtration und 18 Monate Reifung. Reife, fleischige Frucht mit reicher, ziselierter Mineralität. Nur 400 Flaschen – wir haben 3 erhalten!</i>	2020	75 cl	120
Coteaux Champenoise Pierry Rouge	JM Sélèque <i>Pinot noir</i> <i>Ein stiller Rotwein aus der Champagne. Die Ernte wird bis zu 80% entrappt und für 15 Tage in Bottiche gelegt. Die Reifung dauert 17 Monate in Eichenfässern. 293 Flaschen wurden produziert – wir haben 3 erhalten!</i>	2020	75 cl	120
Champagne Sérénité Brut Nature	Franck Pascal <i>Pinot Noir, Chardonnay</i> <i>20/20 Punkten</i> <i>Rarität der Sonderklasse! Nur gerade 660 Flaschen werden abgefüllt. Die Suche nach Vollendung!</i>	2011	75 cl	318

Champagne Amour de Deutz	Deutz <i>Chardonnay 20/20 Punkten / Dosage 9g/l Der Amour de Deutz 2005 ist ein rarer und subtiler Wein. Diese Cuvée, die nur in aussergewöhnlichen Jahrgängen produziert wird, ist eine der besten Interpretationen des Chardonnays aus den historischen Grand Cru Lagen.</i>	2005	75 cl	289
Champagne Laurent-Perrier «Blanc de Blancs» Brut Nature	Laurent-Perrier <i>Chardonnay Dosage 0g/l Weisse Farbe mit feiner, anhaltender Perlage. Mineralische Aromen mit Noten von Zitrusfrüchten.</i>		75 cl	158
Champagne Laurent-Perrier Rosé	Laurent-Perrier <i>Pinot noir Dosage 5g/l Der Mut und das Können des Hauses Laurent-Perrier führten 1968 zur Entstehung der Cuvée Rosé, mit dem Anspruch, in allen Bereichen der Weinbereitung nach höchster Perfektion zu streben.</i>		75 cl	175
Champagne Laurent-Perrier Grand Siecle Nr. 26	Laurent-Perrier <i>Chardonnay, Pinot noir Zur Erschaffung dieses besonderen Weines, stützt sich Laurent-Perrier auf die Eigenschaften der grossen Weinjahre der Champagne: Frische, Struktur und Finesse.</i>		75 cl	360
Champagne «Belle Époque» Millésime	Perrier-Jouët <i>Chardonnay, Meunier, Pinot Noir Die Prestige-Cuvée Belle Epoque, in der 1902 von Emile Gallé entworfenen Anemonen-Flasche, ist das Markenzeichen des Champagnerhauses.</i>	2014	75 cl	235
Champagne «Dom Pérignon» Extra brut	Dom Pérignon <i>Chardonnay, Pinot Noir 98/100 – Dosage 5g/l Kaum ein anderer Champagner steht derart für Luxus und Perfektion wie Dom Pérignon. Am Gaumen eine phänomenale Symbiose aus Kraft, Saftigkeit und Eleganz.</i>	2010	75 cl	360

CÔTE DE BAR

Champagne Aux Orignies Extra brut	Jean Josselin <i>Pinot noir</i> <i>Dosage 3.5g/l</i> <i>Die Weine von Josselin besitzen eine wunderbare Klarheit, viel Finesse, eine frische, runde Frucht, sind vorsichtig dosiert und bieten grossen Trinkgenuss. Ein Name den man sich merken muss!</i>	2016	75 cl	96
Champagne Les Blancs Extra brut	Jean Josselin <i>Chardonnay</i> <i>Dosage 3.5g/l</i> <i>Im Glas hat er eine sehr feine Perlage und eine hellgelbe Farbe mit leichten grünen Reflexen. Die Nase ist anhaltend und intensiv mit Noten von Aprikose, Mandel und Gewürzen, die sich gut mit der Mineralität im Mund verbinden.</i>	2017	75 cl	98
Champagne Audace Rosé Extra brut	Jean Josselin <i>Pinot noir</i> <i>Dosage 3.5g/l</i> <i>Er verbindet die Komplexität und Fülle des Pinot Noir mit der eleganten, klaren Stilistik des Hauses. Ein tiefgründiger, nicht schwerer Champagner mit Finesse und Länge.</i>		75 cl	96
Champagne Sélection Parcelleire Brut nature – BIO DEMETER	Vincent Couche <i>Pinot noir, Chardonnay</i> <i>96/100 – Dosage 6g/l</i> <i>Am Gaumen superfrisch, fordernd und charmant zugleich. Apfelstrudel, Marzipan und ätherische Kräuternote. Ein äusserst charaktvoller Champagner.</i>		75 cl	105

ITALIEN

Novecento Cuvée Pas Dosé	<p>Contratto La Spinetta, Piemont <i>Pinot Noir, Chardonnay</i> <i>Das Weingut Contratto wurde im Jahre 1867 gegründet und steht unter UNESCO-Weltkulturerbe. Trotz des Alters wirkt der Wein sehr lebendig und frisch. Ein grossartiger Spumante auf Champagner-Niveau.</i></p>	2013	75 cl	90
Franciacorta Cuvée Prestige	<p>Cà del Bosco, Lombardei <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc</i> <i>Ein frischer, eleganter Schaumwein aus Norditalien, der sich hervorragend als Aperitif oder als Begleiter leichter Speisen eignet.</i></p>		37.5 cl 75 cl 150 cl	44 92 184
Franciacorta Annamaria Clementi	<p>Cà del Bosco <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc</i> <i>Das Meisterstück des Weinguts. Nach der traditionellen Flaschengärung reift diese Spitzencuvée dann für mindestens sieben Jahre auf der Hefe in der Flasche. Das ist schon ein enormes Kommitent und vergleichbar mit der Herangehensweise der besten Champagnerhäuser.</i></p>	2014	75 cl	160
SCHWEIZ				
Brut Rosé	<p>Weingut Obrecht, Jenins <i>Pinot Noir</i> <i>Klösterliche Stille – mondänes Prickeln - freudig und übermütig, typisch in Frucht und Farbe, gewinnend anders im Genuss</i></p>		75 cl	69