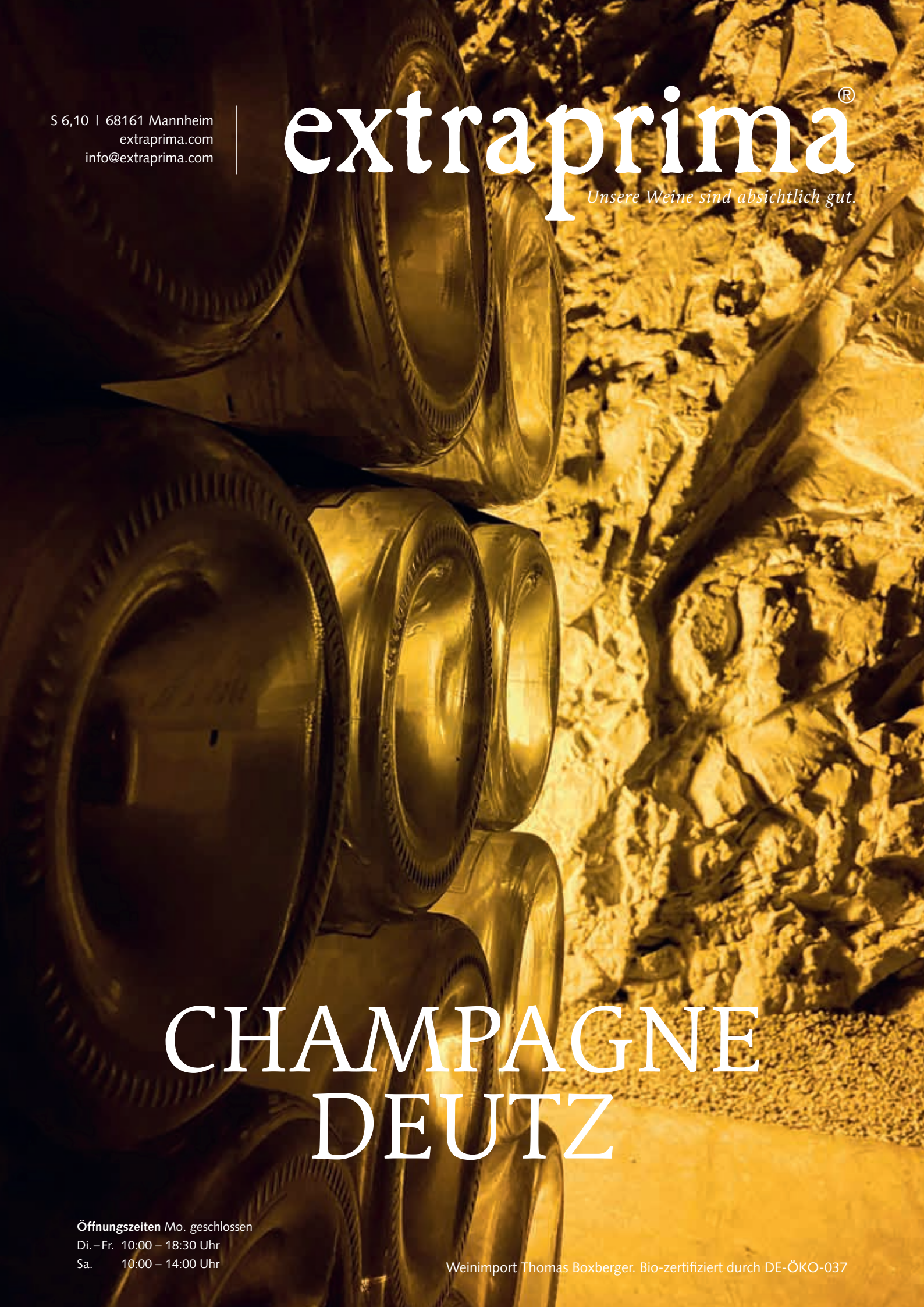


S 6,10 | 68161 Mannheim
extraprima.com
info@extraprima.com

extraprima®

Unsere Weine sind absichtlich gut.

CHAMPAGNE DEUTZ

Öffnungszeiten Mo. geschlossen
Di. – Fr. 10:00 – 18:30 Uhr
Sa. 10:00 – 14:00 Uhr

Weinimport Thomas Boxberger. Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-037

2

CHAMPAGNE

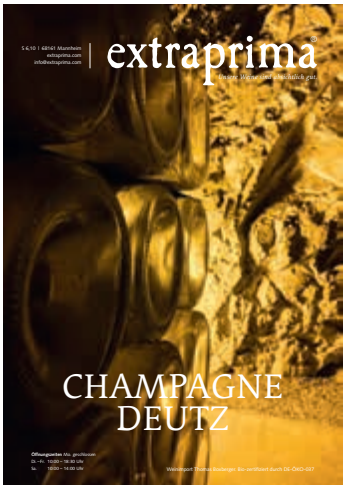
Lieber Wein-Freund,

kaum ein Produkt strahlt soviel Lebensfreude und Kultiviertheit aus wie ein guter Champagner. Dabei sind Champagner die am schwierigsten zu verkostenden Spitzenweine überhaupt. Bei Blindproben fallen berühmte und teure Luxusmarken nicht immer durch überragende Qualität auf. Dem Marketing, sowie der Aufmachung und Präsentation der Champagner-Häuser und ihrer Produkte fällt nach wie vor eine übergeordnete Rolle zu. Mit der ganz unterschiedlichen Stilistik unserer beiden Produzenten Champagne Deutz und Philippe Gonet & Fils bieten wir Ihnen sehr individuelle und preiswürdige Champagne mit Klasse und Authentizität. Der eine mehr in Richtung Pinot Noir, der andere mit der favorisierten Chardonnay-Traube. Dabei ist es durchaus normal, wenn man den einen oder anderen Stil bevorzugt oder aber auch bei beiden Erzeugern etwas Passendes für sich findet.

Ich lade Sie ein, diesen prickelnden Newsletter genußvoll zu studieren.

Thomas Boxberger

Auf den nächsten Seiten finden Sie die Produkte von Champagne Deutz. Wenn Sie das Magazin umdrehen beginnen dort die Champagne Philippe Gonet & Fils.



Bestellen Sie telefonisch: (0621) 28652, per Fax: (0621) 24957, E-Mail: info@extraprima.com oder online: extraprima-weinversand.de

CHAMPAGNE DEUTZ

Ein Besuch in der Champagne beim Traditionshaus Deutz in Aÿ erscheint wie eine Zeitreise. Denn in der alten Villa, die vom Gründer William Deutz bewohnt wurde, ist der Geist der damaligen Epoche weitgehend erhalten. Die wunderschönen Salons, bunten Tapeten und schweren Möbel könnten sicher selbst einige Anekdoten erzählen. Hochunterhaltsam übernimmt das heute der sympathische Jean-Marc Lallier-Deutz, ein direkter Nachfahre der Gründerfamilie. Denn bereits die nächste Generation nach William produzierte keinen männlichen Stammhalter, so hielt der Familienname Lallier im Hause Deutz Einzug. Jean-Marc ist heute der Exportleiter bei Deutz und erzählt begeisternd und mit Esprit vom Stil des Hauses und den spannenden Geschichten und ›Bonmots‹ seines Großvaters.

William Deutz
Gründer von Champagne Deutz in Aÿ

Bestellen Sie telefonisch: (0621) 28652, per Fax: (0621) 24957, E-Mail: info@extraprima.com oder online: extraprima-weinversand.de

CHAMPAGNE DEUTZ
REICHHALTIGE BRILLANZ

Deutz ist heute unter den berühmten Marken der Champagne, der für Weinliebhaber sicherlich interessanteste Erzeuger. Denn bereits die einfachen *Brut Classic* in Weiß und als Rosé zählen zu den besten und preiswertesten Standard-Champagnern. Dabei besitzen alle Qualitäten von Deutz ihren ureigenen, charaktervollen Stil, den »Stil Deutz«. Er verbindet cremige Reichhaltigkeit und samtene Fülle mit Finesse, Transparenz und trinkfreudiger Unkompliziertheit. Der *Brut Classic* von Deutz ist heute einer der besten, tiefsten und eindrucksvollsten Standard-Cuvées unter den Marken-Champagnern. Seine stoffige, dicht gewebte Struktur findet ihren Ursprung in den konzentrierten Pinot Noirs von den Lagen um Aÿ. Auch der Rosé ist einer der stilvollsten der gesamten Champagne, denn Spätburgunder ist das Markenzeichen bei Deutz. Fruchtig und doch rassig und tief, delikat saftig und dabei würzig und festfleischig-trocken. Die Qualität bei Deutz findet im Weinberg ihren Ursprung. Heute kommen 80 % der von Deutz zu Champagner verarbeiteten Trauben aus Grand und Premier Crus, 42 ha sind in Eigenbesitz des Weinguts, die Trauben weiterer 160 ha werden von rund 60 Produzenten zugekauft. Und obwohl das Weingut im Herzen der Pinot Noir-dominierten Region Vallée de la Marne liegt, besitzt es auch 11 ha in der weiter südlich liegenden Côte des Blancs, wo die besten Chardonnay-Trauben herkommen.

Jean-Marc Lallier-Deutz, Thomas Boxberger und Philippe Rivet im August 2021

Bestellen Sie telefonisch: (0621) 28652, per Fax: (0621) 24957, E-Mail: info@extraprima.com oder online: extraprima-weinversand.de

Das Haus Champagne Deutz ist in Aÿ beheimatet, östlich von Epernay. Hier befinden sich einige der besten Lagen für Pinot Noir. Daher ist der »Stil Deutz« auch immer von der Cremigkeit und dem Schmelz der Pinots geprägt, außer bei den Blanc de Blancs versteht sich. Die Spitzen-Cuvée ist der mächtige *William Deutz*, einem der reichhaltigsten Champagne überhaupt. Einen dichteren, konzentrierteren Champagne mit durchgreifenderem Charakter, größerem Körper oder mehr Druck, scheint kaum vorstellbar. Dieser grandiose Jahrgangs-Champagne besteht aus 60% Pinot Noir, 30% Chardonnay und 10% Pinot Meunier aus den besten Lagen der eigenen Weinberge des Hauses Deutz. Der *Amour de Deutz* komplettierte das Portfolio als reiner Blanc de Blancs aus Chardonnay, was für ein Haus in Aÿ seinerzeit sehr unüblich war und bei benachbarten Erzeugern für Unverständnis sorgte. Die neueste Ergänzung des breit gefächerten Sortiments sind nun die beiden Cuvées *Hommage a William Deutz*. Diese Jahrgangs-Cuvées werden von eigenen Lagen direkt hinter der Kellerei erzeugt, die reinsortig mit bis zu 55 Jahre alten Pinot Noir-Reben bestockt sind. Im ersten Jahrgang wurde der 2010er als *Parcelles d'Ay* aus beiden Lagen gewonnen, ab dem 2012er wurden der Meurtet und der La Côte Glacière getrennt verarbeitet. Diese Spitzen-Cuvées können qualitativ mit den berühmtesten Champagnern konkurrieren und sind dabei für ein Weltklasse-Produkt außerordentlich preiswert – ein echter Geheimtipp also – zudem ein absoluter Leckerbissen für Pinot-Fans!

In Deutschland ist der Name Deutz durch die Kellerei Deutz & Geldermann wie kaum ein anderer mit der Sektherstellung verbunden. Dabei ist das Champagner-Haus Deutz ebenso ein alteingesessener Name in Frankreich, denn es wurde bereits im Jahre 1838 in Aÿ von William Deutz gegründet. Heute steht der Name Deutz als Garant für qualitativ hochwertigste Champagner. Gerade in der letzten Dekade hat sich die Qualität der Champagne von Deutz nochmals dramatisch gesteigert. Was noch in den 90ern etwas zu sehr von Restsüße getragen wurde, hat sich nun in ungewöhnlich konzentrierte Trockenheit und weinige Fülle mit einer einzigartigen Kräuterwürze gewandelt.

Aus der Bibliothek der alten Jahrgänge kann man bei Deutz auf Anfrage auch besondere Sammlerflaschen für Weinproben erstehen.

DIE BESTEN STANDARD-CUVÉES DER CHAMPAGNE

Bestellen Sie telefonisch: (0621) 28652, per Fax: (0621) 24957, E-Mail: info@extraprima.com oder online: extraprima-weinversand.de

DIE BASIS-CUVÉES

Champagne Brut Classic blanc Deutz		
Halbe 0,375 Ltr.	*60,00 €/Ltr.*	**22,50 €**
Flasche 0,75 Ltr.	*55,33 €/Ltr.*	**41,50 €**
Magnum 1,5 Ltr.	*59,93 €/Ltr.*	**89,90 €**
Jéroboam 3,0 Ltr. in der Einzelholzkiste	*76,00 €/Ltr.*	**228,00 €**
6 Flaschen Brut Classic in der 6er Holzkiste	*58,67 €/Ltr.*	**264,00 €**

extraprima 92 | Parker 90 | Galloni 90 | Suckling 92

Der Brut Classic ist eine der besten Standard-Cuvées der Champagne und eigentlich vergleichsweise sehr preiswert. Er repräsentiert etwa 80 % der Produktionsmenge des Hauses Deutz. Daher gibt man sich mit dieser Einstiegsqualität besondere Mühe. Hier kommen auch Premier- und Grand Cru-Lagen zum Einsatz. Der Brut Classic besteht aus jeweils ein Drittel Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay. Zwischen 20 bis 40 % an Reserveweinen älterer Jahrgänge werden dem Grundwein beigemischt, um ein gleichbleibendes, Geschmacksbild mit eleganter Weinigkeit zu erreichen. Auf der Flasche reift er zwei bis drei Jahre bis zum Dégorgement. Auffällig ist seine eindrucksvolle Tiefe und sehr stoffige, dicht gewebte Struktur, die ihren Ursprung in den konzentrierten Pinot Noirs von den Lagen um Aÿ findet.

***extraprima 92** | Die aktuell neueste Charge des weißen Brut Classic von Deutz ist absolut überragend (Dégorgement im November 2020). Die Basis besteht aus dem Jahrgang 2018 mit Réserve-Weinen aus 2016 und 2017. Wie immer besteht dieser ausgezeichnete Einstiegs-Champagne aus je einem Drittel Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier. Der Ausbau erfolgt in Stahltanks, nur die Dosage wird in Holzfässern gereift. Ganz feinfruchtig und fructosig zeigt der neue Brut Classic eine tolle, mineralische Struktur und Spannung mit extrem feiner Perlage. Die Aromatik wirkt außergewöhnlich frisch und präzise, mit citrushaften Nuancen und exotischer Frucht im Hintergrund, fein abgerundet mit ausgezeichneter Transparenz, vielschichtigem Säurespiel und sehr guter Länge.*

Champagne Brut Classic Rosé Deutz		
Halbe 0,375 Ltr.	*78,67 €/Ltr.*	**29,50 €**
Flasche 0,75 Ltr.	*70,00 €/Ltr.*	**52,50 €**
Magnum 1,5 Ltr.	*76,67 €/Ltr.*	**115,00 €**
6 Flaschen Brut Classic Rosé in der Sakura Holzkiste	*73,33 €/Ltr.*	**330,00 €**

extraprima 91 | Parker 91 | Sommelier Magazin 91

***extraprima 91** | Der normale Rosé von Deutz ist einer der stilvollsten Standard-Rosé der gesamten Champagne! Die Cuvée besteht hauptsächlich aus weiß gekeltertem Pinot Noir mit einem Touch Chardonnay, sowie einer kleinen Zugabe Rotwein von alten Reben aus der Lage Meurtet in Aÿ. Er ist sehr weinig, nicht zu fruchtbetont oder gar ›blümerant‹ süß, vielmehr bleibt er immer vielschichtig und rassig, mit sehr schöner Textur und großer Fülle. drei Jahre liegt er vor dem Dégorgement auf dem Hefelager.*

***Parker 91** | Neben dem antiken Rosa und feinen Blasen zeigt der jahrgangslose Deutz Brut Rosé ein sehr klares und dezentes Bouquet aus roten Beeren, kandierten Kirschen, Pflaumen und Granatapfel. Mittlerer, bis kräftiger Körper, fest und sehr elegant am Gaumen. Dieser Champagner vereint seinen ernsten Charakter mit großer Delikatesse und Fruchtfinesse. Er wird aus Pinot Noir Grand Crus aus der Montagne de Reims mit einer kleinen Portion Chardonnay hergestellt und erhält seine einzigartige Farbe, indem etwa 8 % Rotwein von alten Rebstöcken auf dem Hügel von Aÿ beigemischt werden, insbesondere von der bekannten Lage Meurtet.*

Alle Preise inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen laut unserer Preisliste bzw. wie in unserem Online-Shop ausgewiesen.

MILLÉ JAHRGANGS-

■ **Champagne Extra-Brut Classic** Deutz *66,53 €/Ltr.* **49,90 €**

extraprima 91

Neu erschienen ist der Extra-Brut Classic von Deutz. Der Brut Classic ist ja eine der besten Standard-Cuvées der Champagne. Der Extra-Brut ist noch ein wenig trockener und rassiger, denn ein Champagne mit Extra-Brut-Dosage darf mit maximal 6 g Restzucker je Liter ausgestattet sein. Der Extra-Brut wird nur in kleinerer Menge produziert und wurde mit einer Dosage von 3 g je Liter versehen. Er wendet sich an die puristischen-Champagner-Liebhaber, die gerne kreidige Noten und Mineralität am Gaumen spüren. Bereits beim Brut Classic verwendet das Haus Deutz höchste Aufmerksamkeit. Für die Extra-Brut-Dosage müssen noch gehaltvollere Grundweine von ausgezeichneten Lagen selektiert werden. Hier kommen auch Premier- und Grand Cru-Lagen zum Einsatz. Er besteht aus Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay und ist mit einem deutlichen Anteil an Reserveweinen älterer Jahrgänge komponiert. Auf der Flasche reift er drei Jahre bis zum Dégorgement. Auffällig ist seine eindrucksvolle Tiefe und sehr stoffige, dicht gewebte Struktur, die ihren Ursprung in den konzentrierten Pinot Noirs von den Lagen um Aÿ findet.

Bestellen Sie telefonisch: (0621) 28652, per Fax: (0621) 24957, E-Mail: info@extraprima.com oder online: extraprima-weinversand.de

ÉSIME CHAMPAGNE

2014 Champagne Brut Millésime Deutz — *79,87 €/Ltr.* **59,90 €**

extraprima 93 | Parker 92 | Suckling 92

extraprima 93 *| Der Jahrgangs-Champagner ist eines der Aushängeschilder des Hauses Deutz. Er zeigt eine enorme Konzentration und Dichte, ist sehr kompakt und festfleischig, mit großartiger Rasse und hoher Intensität. Dieser elegante Jahrgangs-Champagner, spiegelt die Eigenheiten des jeweiligen Produktionsjahres und der Traubenherkunft deutlich wider. Die Cuvée besteht aus Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay. Er reift mindestens vier Jahre auf der Hefe bis zum Dégorgement.*

Parker 92 | Charmant und ausdrucksstark sprüht der 2014er Brut Millésimé von Deutz mit Aromen von frischem Pfirsich, Zitrusöl, reifem grünen Apfel, klarem Honig und Gebäckcreme aus dem Glas. Er ist mittelgroß bis vollmundig, elegant fleischig und feinkörnig, hell und lebhaft, mit einer feinen Mousse und einem langen, schön definierten Abgang.

Suckling 92 *| Ein spritziger und linearer Jahrgang mit einem straffen, frischen und sauberen Gaumen. Kompakt und wunderbar. Knackig. Jetzt trinken.*

2014 Champagne Millésime Rosé Deutz — *79,87 €/Ltr.* **59,90 €**

extraprima 93 | Parker 92 | Suckling 93 |

extraprima 93 *| Der normale Rosé von Deutz ist einer der stilvollsten Standard-Rosé der gesamten Champagne! Das liegt daran, dass das Haus Deutz durch seine Lagen um Aÿ einen besonderen Bezug zu Pinot Noir hat. Die Jahrgangs-Cuvée besteht hauptsächlich aus weiß gekeltertem Pinot Noir und stellt noch eine deutliche Steigerung zur Standard-Variante dar, vor allem in puncto Präzision, Tiefe und Vielschichtigkeit. Er ist sehr weinig, feinfruchtig, mit delikaten Blütenaromen und vielschichtig-rassiger Struktur und cremig-feingliedriger Textur mit großer Fülle. drei Jahre liegt er vor dem Dégorgement auf dem Hefelager.*

Parker 92 *| Mit zarten Aromen von Orangenöl, getrockneten weißen Blüten, roten Beeren und subtilen Brioche-Noten ist der Brut Rosé Millésime 2014 mittelkräftig bis vollmundig, feinkörnig und elegant, mit reifer, aber rassiger Säure, einem feinen Mousse und einem hübschen Fruchtkern. Dies ist ein dezenter, schön ausgewogener Jahrgangs-Rosé, der sich bereits gut trinken lässt.*

Suckling 93 *| Dies ist ein geschmeidiger und köstlicher Rosé mit einem schönen, offenen und befriedigenden Charakter von roten Früchten. Sein blumiger und leichter Erdbeergeschmack ist sehr überzeugend. Jetzt trinken*

EIN AUSBLICK AUF DIE IN KÜRZE ERSCHEINENDE, NEUE CUVÉE:

2017 Blanc de Blancs Millésime Deutz

extraprima 94 | Das Haus DEUTZ erzeugt seit 1966 einen Blanc de Blancs, was für ein Haus aus der Pinot Noir-Region von Aÿ durchaus ungewöhnlich ist. Zudem kommen die Trauben von der Côte de Blancs südlich von Epernay. Der 2017er zeigt eine strahlend frische, kräuterwürzige Citrus-Nase mit feinen Noten von konfierten Orangenschalen im Obertonbereich, sehr feingliedrig, mit etwas schokoladigen Anzeichen dabei. Schlank und mit ganz feiner, cremiger Textur am Gaumen, besitzt er eine sehr feinkörnige Perlage und eine tolle, rassige Säure, die mit der festen, dicht gewobenen Mineralität verschmilzt. Der etwas reifer wirkende Duft wird im Mund mit extremer Frische, leichter Schärfe und grandioser Spannung aufgefangen. Etwas schlanker als 2016 wirkt der 2017er dafür druckvoller und passt ausgezeichnet zu Meeresfrüchten.

Alle Preise inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen laut unserer Preisliste bzw. wie in unserem Online-Shop ausgewiesen.

HOMMAGE À WILLIAM DEUTZ

HOMMAGE A WILLIAM DEUTZ 100 % PINOT NOIR

Die mit dem Jahrgang 2010 erstmals aufgelegte *Hommage a William Deutz* soll der Einstieg zur einzigartigen *Prestige-Cuvée William Deutz* sein. Der *Hommage* wird aus reinsortigem Pinot Noir von einer zweigeteilten Parzelle in Aÿ produziert, die in 2010 noch in einer Partie gemeinsam vinifiziert wurde und ab 2012 zwei getrennte Cuvées ergab. Wie der große *William Deutz*, wird auch die *Hommage a William Deutz* nur in sehr guten Jahrgängen produziert. Die beiden 2012er Cuvées kamen im Dezember 2018 frisch auf den Markt und haben mittlerweile die ersten Spitzenbewertungen in der Presse errungen! Von den beiden Einzellagen in Aÿ, hinter der Kellerei von Deutz, wirkt der *Meurtet* immer etwas reifer und reichhaltiger als der kühl gehaltene *La Côte Glacière*. Und das, obschon der Letztere in reiner Südlage ausgerichtet ist, während der Erstere eine süd-süd-östliche Neigung aufweist. Die Reben des *La Côte Glacière* sind mit bis zu 55 Jahren etwas älter als die des *Meurtet*.

Bestellen Sie telefonisch: (0621) 2 86 52, per Fax: (0621) 2 49 57, E-Mail: info@extraprima.com oder online: extraprima-weinversand.de

2010 Champagne Brut Pinot Noir *176,33 €/Ltr.* **529,00 €**
›Parcelles d'Aÿ‹ Hommage a William Deutz | Jéroboam 3,0 Ltr.

extraprima 94 | *Wundervoll duftiger und einladender Champagne mit feinfruchtig frischer Aromatik, delikater Kräuterwürze und mächtiger Konzentration im Hintergrund. Der 2010er ist derzeit in einer unglaublich anziehenden Phase. Ein Champagne, in den man am liebsten stundenlang hinein riechen möchte. Im Mund ist er unverschämt feinperlig und cremig, generös strukturiert und druckvoll körperreich am Gaumen inszeniert. Ein mächtiger Champagne, der nicht ganz die Fülle des William Deutz erreicht und doch bereits einen Eindruck vermittelt, was die große Prestige-Cuvée zu leisten vermag. Traumhaft schäumender Pinot Noir!*
Parker 93 | *Der 2010 Brut Pinot Noir Parcelles d'Aÿ Hommage à William Deutz zeigt sich nach mehreren Jahren auf Kork schön und bietet ein ausdrucksstarkes Bouquet von grünen Obstbäumen, Honigwaben, Himbeeren und warmem Gebäck. Mittel bis vollmundig, fleischig und einhüllend, ist er charmant und ausdrucksstark, mit einer zarten, feinperligen Mousse, die seinen großzügigen Fruchtkern ergänzt. Strukturell offen, trinkt er sich heute sehr gut. Die Leser werden feststellen, dass der 2010er ein Verschnitt aus den Lagen Meurtet und La Côte Glacière ist, die 2012 separat abgefüllt wurden.*
Galloni 93 | *Der William Deutz Parcelles d'Aÿ 2010 ist der am stärksten konzentrierte Wein dieser Reihe. Grüner Apfel, Zitronenschalen und weiße Blumen verleihen ihm Leuchtkraft, aber am Gaumen ist der Wein extrem unnachgiebig. Ich würde es vorziehen, den 2010er mindestens ein paar Jahre zu lagern.*
Suckling 94 | *Dies ist ein intensiver, reiner Pinot aus zwei Parzellen und zeigt einen komplexen und schönen Charakter mit Erdbeeren und Brioche. Voller Körper. Reichlich Frucht, aber immer köstlich. Ein experimenteller Wein. Jetzt trinken.*

2012 Champagne Brut Pinot Noir *128,00 €/Ltr.* **96,00 €**
›Meurtet‹ Hommage a William Deutz
dito Magnum 1,5 Ltr. **auf Anfrage**

extraprima 94+ | Sommelier Magazin 96 | Parker 93 | Galloni 93
extraprima 94+ | *Der Hommage a William Deutz Pinot Noir 2012 ist ein atemberaubend feiner Champagne aus purem Pinot Noir. In der Nase bereits unglaublich konzentriert, cremig-füllig und charmant, zeigt der Meurtet viel Saft und citrushafte Frische, gepaart mit reichhaltiger Intensität. Die Cremigkeit und Würze des Pinot Noir kleidet den gesamten Mundraum aus, die feine Perlage und satte Extraktsüße komplettieren diesen als Einheit auftretenden, weitläufig-generösen Geschmackseindruck. Wie aus einem Guss gehoben, mit vielschichtig-schmelzig eingebundener Säurespannung und grandioser, mineralischer Struktur, bleibt der Meurtet ewig lang zurück mit Extraktsüße und bebender Frische.*

Im Champagne-Magazin von Meininger's Sommelier vom November 2018 wurde der Hommage a William Deutz ›Meurtet‹ 2012 mit 96 Punkten auf dem zweiten Platz bewertet, punktgleich mit den weitaus teureren Krug Vintage 2004, Bollinger R. D. 2004, Pol Roger Sir Winston Churchill 2008, de Sousa Cuvée des Caudalies 2008 und Dom Pérignon Vintage 2008. Auf Platz 1 kam mit 98 Punkten der Roederer Cristal 2008. Beschrieben wurde der ›Meurtet‹ mit »feinhefig, zarte Nussnoten, Nougat, florale bis pfeffrige Anklänge, ultra-komplexe Nase; am Gaumen dann kompakt, feste Struktur, im Hintergrund viel kalkige Textur, zartes Säurespiel, geschmeidig, sinnlich, große Länge.« Der verantwortliche Redakteur Sascha Speicher ist einer der größten Kenner der Champagner-Szene in Deutschland. Daher ist dieser Bewertung umso mehr Gewicht zuzurechnen.

Parker 93 | *Der Brut Blanc de Noir Parcelle d'Aÿ Meurtet Hommage à William Deutz 2012 zeigt sich sehr schön mit Aromen von warmen Obstbäumen, Honigwaben, getrockneter Orangenschale und subtilen Anklängen von Pralinen. Am Gaumen ist der Wein von mittlerem bis vollem Körper, mit knackiger Säure, einem eleganten, fleischigen Kern und gutem Halt im Abgang. Dieser Wein stammt vollständig aus den Beständen von Deutz in der Lage Meurtet in Aÿ.*
Galloni 93 | *Der Brut Millésimé William Deutz Meurtet 2012 ist wunderbar tief, vielschichtig und ausdrucksstark. Der Pinot Noir aus Aÿ bietet eine Menge texturelle Resonanz und Kraft, die von einer hellen Mineralität untermauert wird. Das ist genau das, was hier zum Ausdruck kommt. Birne, Bratapfel, Trockenblumen, Minze und Kreide – all das findet sich in diesem weitläufigen, schön strukturierten Champagner von Deutz. Hier gibt es so viel zu mögen.*

2015 Champagne Brut Pinot Noir *128,00 €/Ltr.* **96,00 €**
›Meurtet‹ Hommage a William Deutz
dito Magnum 1,5 Ltr. **auf Anfrage**

extraprima 95 | *Von den beiden Einzellagen in Aÿ, hinter der Kellerei von Deutz, wirkt der Meurtet immer etwas reifer und reichhaltiger als der kühl gehaltene La Côte Glacière. Und das, obschon der Letztere in reiner Südlage ausgerichtet ist, während der Erstere eine süd-süd-östliche Neigung aufweist. Im direkten Vergleich präsentierte sich der Meurtet im August 2021 noch deutlich jugendlicher und verschlossener im Duft. Im Mund zeigt er dann seine grandiose Frische mit feiner Citrusfrucht, extrem feingliedrig und rassig, dabei dennoch mit viel Saft und cremig-fülliger Textur. Lang, engmaschig, hochelegant und weit gefasst, sollte man diesen grandios guten und vergleichsweise preiswerten Champagne noch einige Jahre reifen lassen. Der 2012er Meurtet ist bereits jetzt sehr schön zu trinken!*

EIN AUSBLICK AUF DIE IN KÜRZE ERSCHEINENDEN, NEUEN CUVÉE:

2015 Champagne Brut Pinot Noir ›La Côte Glacière‹ Hommage a William Deutz

extraprima 95 | *Von den beiden Einzellagen in Aÿ, hinter der Kellerei von Deutz, sind die Reben des La Côte Glacière mit bis zu 55 Jahren etwas älter als die des Meurtet. Auch ist Ersterer in reiner Südlage ausgerichtet, während der Letztere eine süd-süd-östliche Neigung aufweist. Obschon die Sonneneinstrahlung des Côte Glacière höher ist, macht seine Charakteristik auf mich immer einen kühleren Eindruck. So auch der grandiose 2015er – reservierte, kühle und sehr feine Nase mit weißen Früchten und weißen Blüten, sehr differenziert und einladend. Cremig und dicht arrangiert, zeigt er sich im Mund sehr komplex, mit steinig-kalkigen Aromen und wieder dieser leicht unnahbaren Kühle. Generöser als der 2012er, zeigt der La Côte Glacière die ganz typische Präsenz eines Pinot Noir aus Aÿ, der große Finesse und endlose Kraft spielend miteinander verbindet, ewig lang. Grandios.*

Alle Preise inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen laut unserer Preisliste bzw. wie in unserem Online-Shop ausgewiesen.

PRESTIGE-CUVÉE WILLIAM DEUTZ

Die *Cuvée William Deutz* ist einer der beeindruckendsten Prestige-Champagner überhaupt. Einen konzentrierteren und dichteren Champagner kann man sich kaum vorstellen. Dabei bleibt er dennoch ein beflügelndes Weinerlebnis, zeigt sich nie zu schwierig oder anstrengend. Ein ganz grandioser Jahrgangs-Champagner aus 60 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay und 10 % Pinot Meunier aus den besten Lagen der eigenen Weinberge des Hauses Deutz. Der *William Deutz* zählt zu den absolut besten Champagnern und ist in dieser Kategorie eher eines der günstigeren Geschmackserlebnisse.

Bestellen Sie telefonisch: (0621) 28652, per Fax: (0621) 24957, E-Mail: info@extraprima.com oder online: extraprima-weinversand.de

■ **Geschenkbox Champagne ›William Deutz‹ 2007** **149,90 €**
mit 2 Gläsern statt 179,00 €

extraprima 96 | Galloni 93 | Suckling 97

extraprima 96 | *Vielfach taucht man die Nase ungläubig in das hoffentlich nicht zu kleine Glas und entdeckt von Mal zu Mal tiefere Aromen und vielschichtige Würze, die einen schlicht verblüfft. Auch im Mund ist der William Deutz sehr komplex, unangestrengt und wahnwitzig nachhaltig. Mit unglaublicher Kraft schiebt er sich am Gaumen entlang und benetzt mit maximaler Intensität und gleichzeitiger Leichtfüßigkeit die Zunge.*

Galloni 93 | *Der Brut Millésimé William Deutz 2007 ist ein sehr schöner Wein, der die ersten Anzeichen aromatischer Reife zeigt. Noten von Honig, Vanille, Bratapfelkuchen, Rauch, Schiefer, Mandeln und Gewürzen verleihen dem Kern aus Orangenkonfit und Aprikosenfrucht Intensität. Der 2007er ist offen und cremig, mit attraktiven tropischen Obertönen, und dennoch behält er die für Deutz typische mittelgewichtige Struktur.*

Suckling 97 | *Dies ist jetzt eine fabelhafte Spitzencuvée mit hervorragender Länge und Komplexität. Am Gaumen kompakt mit gekochten Äpfeln, Zitronen und Feuerstein. Muskulös und geformt. Sehr, sehr ernst. Ein Wein für jetzt oder den Keller.*

■ **2009 Champagne Brut Cuvée ›William Deutz‹** *162,67 €/Ltr.* **122,00 €**
Millésime

Parker 94 | Galloni 94 | Suckling 96

Parker 94 | *Die 2018 degorgierte Brut Cuvée William Deutz von 2009 ist charmant und ausdrucksstark, mit Aromen von Zitrusöl, frischem Pfirsich, knackigem gelben Apfel und Brioche, die aus dem Glas wehen. Er ist mittelgroß bis vollmundig, feinkörnig und elegant, kreidig und präzise, dennoch besitzt er einen demonstrativ umhüllenden Fruchtkern, ergänzt durch eine zarte Mousse. Er trinkt sich bereits gut.*

Galloni 94 | *Der 2009er Brut Millésime William Deutz ist reif, rassig und verführerisch. Zitronenconfit, Minze, Mandarinenöl und Kirschwasser verschmelzen zu einem offensiven, extravaganten Champagner, der eine enorme Anziehungskraft ausübt. Strahlend und offen gestrickt, wird der 2009er bei seiner Markteinführung gut trinkbar sein. Mandarinenöl, Passionsfrucht und ein Hauch von Vanillin verleihen ihm ein exotisches Flair.*

Suckling 96 | *Ein dichter und vielschichtiger Champagner mit einem Hauch von Tortenkruste und Mandelcharakter. Sehr feine Bläschen. Mittlerer bis voller Körper. Cremig und geschmackvoll. Zeigt Länge und Fülle. Offen und bereit. Jetzt trinken.*

■ **2008 Champagne Brut Cuvée ›William Deutz‹** *185,33 €/Ltr.* **139,00 €**

Parker 95 | Galloni 94 | Suckling 93

Der 2008er William Deutz kam nach dem 2009er auf den Markt und war bei Deutz rasend schnell ausverkauft, denn mit 2008 handelt es sich um einen der besten Champagner-Jahrgänge der vergangenen Dekaden.

Parker 95 | *Aus der 375-Milliliter-Flasche serviert, bietet der weißgoldene Cuvée William Deutz Brut Millésime 2008 ein komplexes, konzentriertes und kreidehaltiges Bouquet; dies führt zu einem komplexen, sehr reinen und anhaltenden Gaumen mit einem wunderbar oxidativen Aroma. Der Abgang ist klar, frisch, lang und sehr anregend.*

Galloni 94 | *Der Brut William Deutz 2008 ist kraftvoll, reichhaltig und intensiv, mit vielen warmen Röstnoten, die dem Chardonnay Reichtum verleihen. Orangenschalen, kandierte Aprikosen, Gebäck und Butternoten ergeben einen ausdrucksstarken, vielschichtigen Champagner, der jetzt und in den nächsten Jahren getrunken werden kann. Es handelt sich um einen ausgesprochen reichhaltigen, tropisch angehauchten Stil mit beträchtlichem Pinot Noir-Anteil. Leser, die große, reichhaltige Champagner mögen, werden hier viel zu genießen finden.*

Suckling 93 | *Ein sanft geschliffener, präziser und verführerisch texturierter Champagner mit beeindruckendem Zitronen-, Grapefruit- und Pfirsichcharakter, kombiniert mit leicht gerösteten Haselnüssen und einer weichen, cremigen, sorbetartigen Textur. Er zeichnet sich durch Ausgewogenheit, Frische und Lebendigkeit aus.*

AMOUR DE DEUTZ

Mit großer Skepsis und erheblichem Unverständnis wurde der *Amour de Deutz* anfänglich von den umliegenden Champagner-Produzenten von Aÿ betrachtet. Schließlich kommen die Chardonnay-Trauben vorwiegend von der Côte des Blancs und Aÿ ist eindeutig ein Pinot-Noir-Terrain. Wenn man daher schon eine Prestige-Cuvée hervorbringt, dann doch bitte mit der Typizität der Pinots von Aÿ, die Fülle und Intensität mit Transparenz und Leichtigkeit zu verbinden wissen. Dennoch wurde der *Amour de Deutz* zu einem großen Erfolg! Eine besonders pfiffige und herzensnette Idee ist das Amoulette, das zwischen Käfig und Champagnerkorken als Plakette eingelassen ist. Daran befestigt ist eine Schnur, sodass man das Amoulette als kleines Schmuckstück nutzen kann.

Bestellen Sie telefonisch: (0621) 28652, per Fax: (0621) 24957, E-Mail: info@extraprima.com oder online: extraprima-weinversand.de

2010 Amour de Deutz Brut Blanc de Blancs *193,33 €/Ltr.* **145,00 €**

extraprima 95 | *Der weiße Amour de Deutz besteht zum Großteil aus Chardonnay von der Côte des Blancs, etwa 60 % kommen aus Le Mesnil und 35 % aus Avize, sowie 5 % aus Villers-Marmery in der Montagne de Reims. Vinifiziert und ausgebaut wird der Grundwein in Edelstahltanks, bis er zur zweiten Gärung auf die Flasche gelangt. Nur die Dosage wird im Holzfass gereift und vermutlich kommt daher eine ganz dezente, röstig-holzige Kopfnote im Geruch. Der 2010er Amour präsentiert sich unglaublich brillant und frisch, mit feiner, nussiger Reduktion und ungemein ansprechender, tiefer Fruchtigkeit. Neben seiner beachtlichen Reichhaltigkeit, vermengt sich eine feine Citruswürze mit Anklängen von kandierten Früchten zu einem konzentrierten Potpourrie mit duftiger Eleganz. Schlank, druckvoll und durchdringend nachhaltig beginnt der 2010er Amour de Deutz im Mund. Dabei kann er seine Fülle und Wucht kaum verbergen. Rassig aufblitzende Säure-Einsprenkelungen und bebende Spannung beleben seine groß angelegte Struktur mit feiner phenolischer Prägung am Zungenrand. Nach dem mitreißenden 2009er ist auch der 2010er Amour de Deutz beeindruckend intensiv und druckvoll mineralisch, mit sehr langem Abgang.*

2009 Amour de Deutz Brut Rosé *225,33 €/Ltr.* **169,00 €**

extraprima 95 | *Der Amour de Deutz Rosé von 2009 ist eine Komposition von 60 % Pinot Noir aus Aÿ, Bouzy und Ambonnay mit 40 % Chardonnay von der Côte des Blancs aus Le Mesnil und Avize. Nahezu 10 Jahre reifte er auf der Flasche, ehe er im Jahr 2019 dégorgiert wurde. Feine Farbe von zartem Rosé mit leichtem Provence-Einschlag. Extrem feine Röstnote im Geruch von gegrilltem Toast und geröstetem Brot. Ganz einladend, sehr tief, mit fein gereifter, komplexer Fruchtkomponente und dezentem Blaubeer-Hintergrund. Weit gespannt und mit großer Fülle besitzt der Amour Rosé 2009 eine grandiose, saftig-cremige Delikatesse und mächtigen Körper, der von einer energiereich-drahtigen Säure durchzogen wird. Superfruchtig und finessenreich wirkt er leicht und verspielt, mit hochklassiger, feiner Gerbstoffprägung am Zungenrand und einer tänzelnden Frucht darüber. Ein ausgezeichneter Rosé, der unvermittelte Trinkfreude bereitet und dabei eben auch große Klasse ausstrahlt.*

EIN AUSBLICK AUF DIE IN KÜRZE ERSCHEINENDE, NEUE CUVÉE:

2011 Amour de Deutz Blanc

extraprima 95 | *Der 2011er Amour präsentiert sich etwas üppiger und reifer im Stil als der brillant-frische 2010er. Im fülligen Hintergrund des Duftbildes finden sich kandierte Früchte und reichhaltige Konzentration mit feiner, röstiger Kopfnote. Körperreich und buttrig-süßlich erfüllt er den Mund mit einer grandios-satten Präsenz, weit gefasst und cremig, enorm strukturiert und lang, mit hervorragender Tiefe. Wieder kommen kandierte Früchte im Nachhall hervor, expressiv und mineralisch bleibt dieser große, beeindruckende Amour de Deutz Blanc de Blancs zurück.*

Alle Preise inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen laut unserer Preisliste bzw. wie in unserem Online-Shop ausgewiesen.

AMOUR DE DEUTZ

MATHUSALEM DE COLLECTION

20

Hier ruhen je Jahrgang 365 Mathusalems
und warten auf ihr Dégorgement!

Bestellen Sie telefonisch: (0621) 28652, per Fax: (0621) 24957, E-Mail: info@extraprima.com oder online: extraprima-weinversand.de

Schlichte Bewunderung für das hochedle Champagner-Ei von Christofle, unten in geöffnetem Zustand.

2006 Amour de Deutz Mathusalem de Collection 6,0 Ltr. **auf Anfrage**

Das Haus Deutz erzeugt in jedem Amour-Jahrgang genau 365 Mathusalem-Flaschen, die noch einige Jahre länger auf der Hefe liegen als die normalen Formate. Angeboten werden diese raren Sammlerflaschen in einer aufwändigen, handgefertigten Schatulle, die eigens von Christofle für Deutz produziert wird. Als rares Geschenk für einen Weinliebhaber, der bereits alles hat, ist diese Mathusalem de Collection ein ideales Geschenk!

Alle Preise inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen laut unserer Preisliste bzw. wie in unserem Online-Shop ausgewiesen.

Ausgabe September 2021
S 6,10 | 68161 Mannheim
extraprima.com
info@extraprima.com

extraprima®

Unsere Weine sind absichtlich gut.

CHAMPAGNE PHILIPPE GONET

Öffnungszeiten Mo. geschlossen
Di. – Fr. 10:00 – 18:30 Uhr
Sa. 10:00 – 14:00 Uhr

Weinimport Thomas Boxberger. Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-037

Die Lagen von Le Mesnil sur Oger an der Côte des Blancs südlich von Epernay gelten als die besten Terroirs für Chardonnay in der gesamten Champagne. Mitten im oberen Teil des Ortskerns von Le Mesnil liegt auch der berühmte Clos du Mesnil, von dem das Champagnerhaus Krug seine gleichnamige Luxus-Cuvée erzeugt. Mit Preisen von über 1.000 Euro ist der *Clos du Mesnil* heute einer der rarsten und teuersten Champagner! Unweit vom Clos du Mesnil thront das beachtliche Gutsgebäude von Champagne Philippe Gonet & Fils über dem beschaulichen Örtchen Le Mesnil.

2

PHILIPPE GONET & FILS

— Le Mesnil sur Oger —

WINZERKOMPETENZ IN SIEBTER GENERATION

Bestellen Sie telefonisch: (0621) 28652, per Fax: (0621) 24957, E-Mail: info@extraprima.com oder online: extraprima-weinversand.de

FAMILIENTRADITION IM WANDEL

Gegründet wurde die Domaine um 1820. Die beiden Geschwister Chantal und Pierre Gonet mussten bereits in sehr jungem Alter nach dem plötzlichen Unfalltod ihres Vaters die Verantwortung über den Familienbetrieb übernehmen. Pierre kümmert sich um die Produktion in Weinberg und Keller, Chantal betreut Marketing und Vertrieb. Glücklicherweise haben die vorigen Generationen der Gonets bereits erstaunlichen Weitblick bewiesen, indem sie nicht nur Lagen vor Ort gekauft hatten, sondern auch im Aube-Tal bei Montgueux, bei Epernay und in der Montagne de Reims. In sieben Generationen wuchs das Weingut auf knapp 20 Hektar in insgesamt neun Gemeinden heran. Durch die weit verteilten Lagen benötigt Pierre Gonet über 100 Erntehelfer und mehrere Fahrer, um die Trauben möglichst schnell und unbeschadet einzubringen. Bei der Vinifikation ist Pierre traditionell eingestellt, dennoch bleibt er neuen Methoden stets aufgeschlossen. Vor einigen Jahren probierte er auf Zuraten eines Lieferanten eine hochmoderne pneumatische Presse, um den Most möglichst schonend abzupressen. Das war zumindest das Ziel. Nach dem ersten Versuch erwies sich das teure Neugerät der alten Vertikalpresse deutlich unterlegen. Denn diese große, klassische Korbpresse erbrachte eine gleichmäßigere Ausbeute beim Pressvorgang und war obendrein schneller.

Seit Anfang der 2000er Jahre führen wir bei extraprima die Champagne von Philippe Gonet & Fils. Anfänglich waren die vollkommen unbekannten Gonet-Champagne ein echter Geheimtipp. Als erstes wurde dann die *»Cuvée Roy Soleil«* im Oktober 2004 mit dem world wine award des berühmten Decanter-Magazins aus London als einziger Winzerchampagne unter mehreren berühmten Luxuscuvées bekannter Häuser ausgezeichnet. Mittlerweile sind viele Champagne von Gonet bei den international relevanten Verkostern ebenfalls sehr gut bewertet!

Seit Anfang der 2000er Jahre führen wir bei extraprima die Champagne von Philippe Gonet & Fils. Anfänglich waren die vollkommen unbekannten Gonet-Champagne ein echter Geheimtipp. Mittlerweile hat sich Ihre Qualität herumgesprochen!

»Innovation mit alten Chardonnay-Reben«

Pierre Gonet weiß um die unglaubliche Konzentration seiner Chardonnay-Trauben aus den besten Lagen. Daher trieb er seine größten Innovationen der vergangenen Jahre allesamt mit geringerer Dosage als Extra-Brut voran.

BELEMNITA EXTRA-BRUT
BLANC DE BLANCS

Mit dem Jahrgang 2004 wurde die Spitzen-Cuvée *Belemnita* ins Leben gerufen. Es ist eine Selektion von alten Chardonnay-Reben aus einer Grand Cru-Lage von Le Mesnil. Der *Belemnita* wird nur in kleiner Menge produziert und reift mindestens sechs bis acht Jahre auf dem Hefelager ›sur Latte‹ ehe er dégorgiert wird.

3210 EXTRA-BRUT
BLANC DE BLANCS

Der *3210* wird drei Jahre auf dem Hefelager ›sur latte‹ gereift. Er kommt von zwei unterschiedlichen Chardonnay-Parzellen, die sich ideal ergänzen, Le Mesnil und Montgueux. Beim Dégorgement wird er als Dosage zero mit 0 Gramm Zucker abgefüllt. Daher rührt der ungewöhnliche Name 3210: 3 Jahre Hefelager, 2 Terroirs, 1 Rebsorte und 0 Zucker.

TER BLANC EXTRA-BRUT
BLANC DE BLANCS

Beim *TER Blanc* wird der Grundwein in traditionellen, großen Holzfudern vergoren und für sechs Monate ausgebaut. Der *TER Blanc* ist ein charaktervoller Champagne mit bebender Spannung und grandios fester, mineralischer Struktur. Anders als bei den anderen Champagnern des Gonet-Portfolios wird beim *TER Blanc* kein Äpfel-Milchsäure-Abbau durchlaufen, daher steht seine schlanke Rasse im Fokus, gepuffert von cremiger Extraktfülle.

NEUE PREISSTELLUNG – 15 % RABATT BIS 31. OKTOBER

Eingefleischten GONET-Kunden waren die im August veränderten Preise in unserem Online-Shop bereits aufgefallen. Um neue Vertriebspartner einzubinden, hat uns CHANTAL GONET gebeten unsere Preise an ihre deutlich höheren ›ab Hof-Preise‹ in Le Mesnil anzupassen. Mittlerweile haben wir einen Kompromiss gefunden, die dem weiteren Ausbau des Vertriebs nicht entgegensteht. So kostet der *Brut Rosé* vor Ort in der Champagne 51,00€ und bei uns ist er mit 39,90€ ausgezeichnet. Bis zum 31. Oktober 2021 möchten wir Ihnen nun noch einige Champagne von PHILLIPPE GONET & FILS zu nochmals günstigeren Konditionen anbieten. Bitte geben Sie hierzu den Gutschein-Code **Gonet2021** bei Ihrem Einkauf im Online-Shop an, wenn Sie zur Kasse gehen. Dann werden für die betreffenden Artikel automatisch mit 15 % Rabatt berechnet! Oder Sie bestellen bei uns direkt per E-Mail oder Telefon. Wir bringen dann den Nachlass ebenso in Rechnung.

Bei diesen Champagne erhalten Sie 15 % Rabatt, wenn Sie bei der Bestellung den folgenden Gutschein-Code eingeben: **Gonet2021**

Champagne Brut Grande Réserve ~~*43,33 €/Ltr.* 32,50 €~~
Philippe Gonet mit 15 % Rabatt = *36,84 €/Ltr.* **27,63 €**

Champagne Brut Rosé ~~*53,2 €/Ltr.* 39,90 €~~
Philippe Gonet mit 15 % Rabatt = *45,23 €/Ltr.* **33,92 €**

Champagne Brut Rosé Magnum ~~*56,33 €/Ltr.* 84,50 €~~
Philippe Gonet mit 15 % Rabatt = *47,89 €/Ltr.* **71,83 €**

Champagne Brut Blancs de Blancs ›Signature‹ ~~*48,67 €/Ltr.* 36,50 €~~
Philippe Gonet mit 15 % Rabatt = *41,37 €/Ltr.* **31,03 €**

Champagne Brut Blancs de Blancs ›Signature‹ ~~*66,33 €/Ltr.* 199,00 €~~
Jéroboam 3 Ltr. Philippe Gonet mit 15 % Rabatt = *56,38 €/Ltr.* **169,15 €**

Champagne Blancs de Blancs Extra Brut ›3210‹ ~~*55,33 €/Ltr.* 41,50 €~~
(Dosage Zero) Philippe Gonet mit 15 % Rabatt = *47,04 €/Ltr.* **35,28 €**

Champagne Brut Blancs de Blancs ›Roy Soleil‹ ~~*60,00 €/Ltr.* 45,00 €~~
Philippe Gonet mit 15 % Rabatt = *51,00 €/Ltr.* **38,25 €**

Champagne Brut Millésime 2011 Grand Cru ~~*74,67 €/Ltr.* 56,00 €~~
Philippe Gonet mit 15 % Rabatt = *63,47 €/Ltr.* **47,60 €**

Alle Preise inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen in der unserer Preisliste bzw. wie in unserem Online-Shop ausgewiesen.

Bestellen Sie telefonisch: (0621) 28652, per Fax: (0621) 24957, E-Mail: info@extraprima.com oder online: extraprima-weinversand.de

■ **Champagne Brut Grande Réserve** *43,33 €/Ltr.* **32,50 €**
Philippe Gonet | Gutschein-Code ›Gonet2021‹
Gutschein-Code *Gonet2021* mit 15 % Rabatt = *36,84 €/Ltr.* **27,63 €**
gültig bis 31. Oktober 2021

■ **dito Magnum** 1,5 Ltr. *45,00 €/Ltr.* **67,50 €**

extraprima 90 | Parker 88 | Galloni 90

Ausgewogener, fein balancierter Standard-Champagne

extraprima 90 *| Philippe Gonet & Fils ist ein Familienbetrieb mit langer Tradition und einem breit gefächertem Lagenportfolio auf knapp 20 Hektar in insgesamt neun Gemeinden. Damit bewiesen die Vorfahren des heutigen Patrons Pierre Gonet große Weitsicht, denn sie kauften auch Weinberge außerhalb der Côte des Blancs hinzu. Davon profitiert vor allem die ausgezeichnete Standard-Cuvée mit einem besonders ausgewogeneren Charakter. Der Grande Réserve ist ein sehr balancierter, fruchtbetont geschmeidiger Champagne von guter Fülle und saftiger Struktur. Mit sehr gutem Trinkfluss und extraktreichem Schmelz ist er ein klassischer, mittelgewichtiger Allround-Champagne. Er verfügt über eine feine, cremige Perlage, ausgewogene frische Frucht mit guter Aromenfülle und eine abgerundet-weiche Säure mit erfrischendem, blitzsauberem Nachgeschmack. Er wird zu 70 % aus einem jüngeren Jahrgang mit 30 % Reserveweinen komponiert. Der Grande Réserve ist ein ausgezeichneter Aperitif-Champagne, der sich besonders für den offenen Ausschank in der Gastronomie eignet.*

Parker 88 *| Der jahrgangslose Brut Grande Reserve von Gonet bricht aus dem Glas hervor mit Tonnen von Energie und Lebendigkeit. Frisch geschnittene weiße Blüten, Zitrone, Gebäck und zerkleinerte Felsen umgeben den Gaumen. Dies ist ein relativ runder, geschmeidiger Wein … der Pinot Noir verleiht Breite, Volumen und Form. Dies ist ein köstlicher Einsteiger-Champagner. Der Grande Réserve besteht aus 60 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay und 10 % Pinot Meunier.*

Galloni 90 *| Helles Gelb. Mineralische Noten von roten Beeren und Zitrusfrüchten in der Nase und am Gaumen. Kräftig und fokussiert, mit Noten von Anis und geröstetem Brioche, die mit der Belüftung aufkommen. Er zeigt eine gute Tiefe und Kraft und endet mit starkem Druck und Länge und einer zunehmenden Mineralität. Ich würde diesen kräftigen und doch energischen Champagner zu reichhaltigen, buttrigen Gerichten oder kräftigen Käsesorten servieren.*

Glasempfehlung für den
Champagne Brut Grande Réserve:
Veritas Champagne 6449-28
von Riedel.

Alle Preise inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen laut unserer Preisliste bzw. wie in unserem Online-Shop ausgewiesen.

Die Côte des Blancs

Le Mesnil sur Oger im Herzen der Côte des Blancs

Bestellen Sie telefonisch: (0621) 28652, per Fax: (0621) 24957, E-Mail: info@extraprima.com oder online: extraprima-weinversand.de

■ **Champagne Brut Rosé** Philippe Gonet *53,2 €/Ltr.* **39,90 €**
Gutschein-Code *Gonet2021* mit 15 % Rabatt = *45,23 €/Ltr.* **33,92 €**
gültig bis 31. Oktober 2021

■ **dito Magnum 1,5 Ltr.** *56,33 €/Ltr.* **84,50 €**
Gutschein-Code *Gonet2021* mit 15 % Rabatt = *47,89 €/Ltr.* **71,83 €**
gültig bis 31. Oktober 2021

extraprima 90 | Parker 91 | Galloni 90

Einer der preiswertesten Rosé-Champagne

extraprima 90 *| Einen guten Rosé-Champagner zu finden ist gar nicht so einfach! Daher ist es umso erfreulicher, wenn man den ungemein preiswerten Rosé von Philippe Gonet genießt. Viel mehr Rosé-Champagne fürs Geld wird man wohl kaum finden! Elegant duftiger, fruchtbetonter Rosé mit geschmeidigem Körper und rassiger Tiefe. Mit gereifter, beeriger Frucht und charmanter Fülle, findet er einen gelungenen Mittelweg zwischen animierender Trinkfreude und anspruchsvoller Vielschichtigkeit. Denn viele Rosé-Champagne sind uns einfach zu bonbon-artig-fruchtig oder / und zu süß. Der Gonet Rosé ist ernsthaft und unkompliziert zugleich.*

Parker 91 *| Gonets Brut Rosé ist einer der sofort zugänglichen Weine im Sortiment. Es ist nicht überraschend, dass Chardonnay die Hauptrolle in diesem blassen, zarten Wein spielt. Frisch geschnittene Blumen, süße rote Beeren und ein Hauch aromatischer Gewürze umschließen den großzügigen, zarten Abgang. Dieser Rosé besteht aus 90 % Chardonnay und 10 % Pinot Noir mit 30 % Reserve-Weinen.*

Galloni 90 *| 90 % Chardonnay aus Mesnil-sur-Oger, mit 10 % Pinot Noir aus Vertus (7 g / l Dosierung): Leuchtendes Orange. In der Nase intensive, mineralische Noten von getrockneten roten Beeren und Orangenschalen. Am Gaumen ist er korpulent und trocken, mit Aromen von Sauerkirschen und Zitrusfrüchten, die sich an der Luft entfalten und vertiefen. Im Abgang sind die Kirsch- und Mineralnoten gut ausgeprägt und nahtlos ineinander übergehend.*

Glasempfehlung für den
Champagne Brut Grande Réserve:
Veritas Champagne 6449-28
von Riedel.

Alle Preise inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen laut unserer Preisliste bzw. wie in unserem Online-Shop ausgewiesen.

BLANCS DE BLANCS

Bestellen Sie telefonisch: (0621) 28652, per Fax: (0621) 24957, E-Mail: info@extraprima.com oder online: extraprima-weinversand.de

- **Champagne Brut Blanc de Blancs ›Signature‹** *48,67 €/Ltr.* **36,50 €**
  Gutschein-Code *Gonet2021* mit 15 % Rabatt = *41,37 €/Ltr.* **31,03 €**
  gültig bis 31. Oktober 2021
- **dito Halbe 0,375 Ltr.** *53,07 €/Ltr.* **19,90 €**
- **dito Jéroboam 3,0 Ltr.** *66,33 €/Ltr.* **199,00 €**
  Gutschein-Code *Gonet2021* mit 15 % Rabatt = = *56,38 €/Ltr.* **169,15 €**
  gültig bis 31. Oktober 2021
- **dito Mathusalem 6,0 Ltr.** *96,50 €/Ltr.* **579,00 €**
  Verfügbarkeit auf Anfrage
- **dito Nebukadnezar 15,0 Ltr.** *156,67 €/Ltr.* **2.350,00 €**
  Verfügbarkeit auf Anfrage

extraprima 92 | Galloni 92

Superfeiner, ausgewogener Blanc de Blancs-Champagne

extraprima 92 *| Der Blanc de Blanc Signature von Philippe Gonet hat in den vergangenen Jahren eine enorme Entwicklung durchgemacht. Heute ist es einer der besten Champagne im Portfolio von Philippe Gonet, denn seine Ausgewogenheit, cremige Perlage und feine Textur sind absolut bezaubernd. Er zeigt eine ganz tiefe, fein duftende citrusfruchtige Nase mit etwas Brioche und vielschichtiger Würze. Rassiger, saftiger und sehr geradlinig-schmelziger Verlauf im Mund mit viel Spiel und Finesse. Feine grasige Reflexe, mineralischer Unterbau, sehr elegante Säure und feinperlige Mousse. Ausgewogen, frisch und nachhaltig. Keinerlei Muff oder Fehltöne, blitzsauber, animierend und keinesfalls langweilig. 70 % der Grundweine kommen von einem jüngeren Jahrgang, 30 % werden aus Reservebeständen beigesteuert.*

Galloni 92 *| Der Brut Blanc de Blancs Signature verschmilzt im Glas wunderbar miteinander. Dies ist ein weicher, schmeichelnder Chardonnay-Stil von Mesnil. Reichhaltig und einladend, besticht der Brut Blancs de Blancs durch seine Ausgewogenheit. Hübsche Kreidenoten verbleiben im polierten, tadellosen Abgang.*

- **Champagne Blanc de Blancs Extra Brut ›3210‹** *55,33 €/Ltr.* **41,50 €**
  (Dosage Zero)
  Gutschein-Code *Gonet2021* mit 15 % Rabatt = *47,04 €/Ltr.* **35,28 €**
  gültig bis 31. Oktober 2021
- **dito Magnum 1,5 Ltr.** *57,67 €/Ltr.* **86,50 €**
  ab Ende Oktober erhältlich

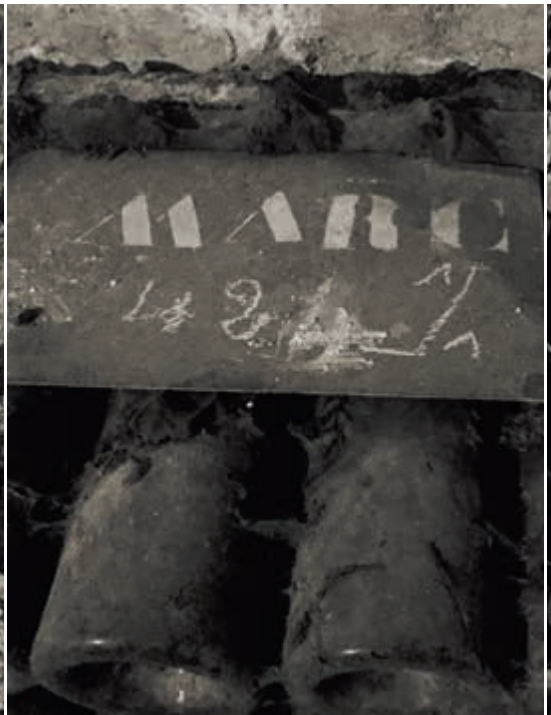
extraprima 93 | Sommelier Magazin 92 | Galloni 94

Dosage Zero mit sehr viel Schmelz und Fleisch

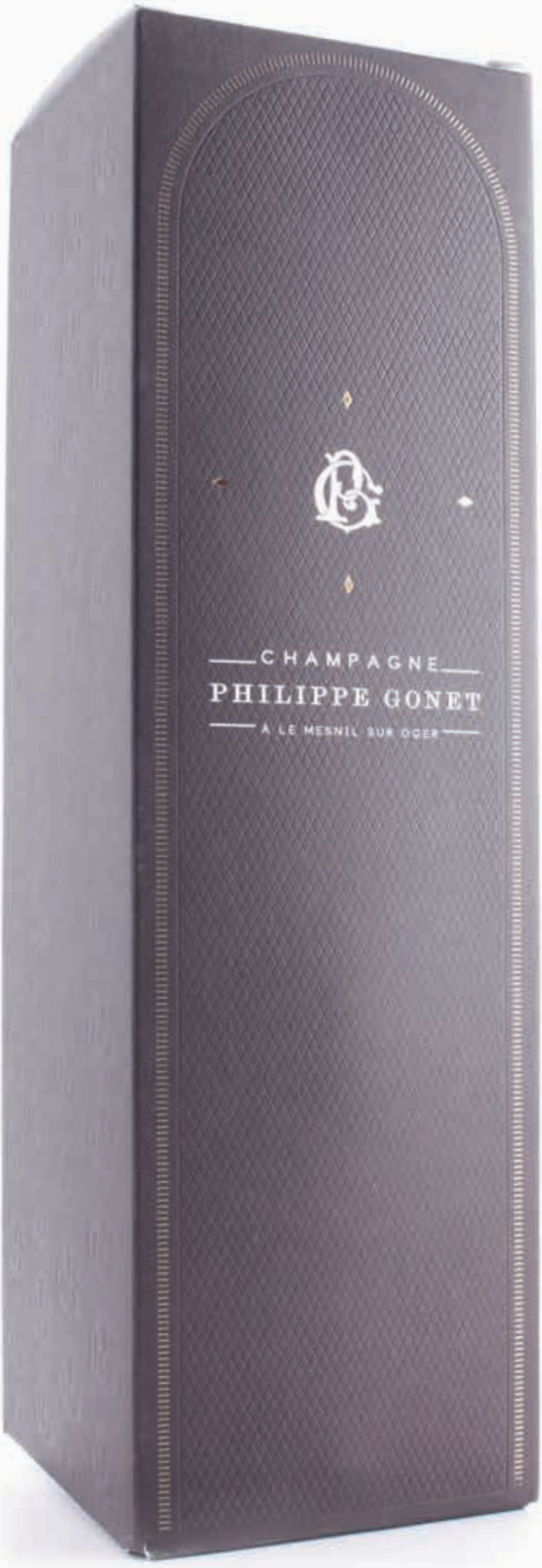
extraprima 93 *| Mit dem Champagne Blanc de Blancs Extra Brut 3210 erzeugte Pierre Gonet erstmals einen Dosage Zero. Das heißt, er wird nicht beim Dégorgement mit einer gesüßten Dosage aufgefüllt, sondern nur mit dem restzuckerfreien, durchgegorenen Grundwein. Während Champagne bei der Bezeichnung ›Brut‹ bis zu 15 g Restzucker je Liter haben darf, sind beim Extra Brut nur 0–6 Gramm erlaubt. In diesem Fall bleibt es eben bei Null Gramm. Der 3210 wird 3 Jahre auf dem Hefelager ›sur latte‹ gereift, kommt von zwei unterschiedlichen Chardonnay-Parzellen, die sich ideal ergänzen und wird mit 0 Gramm Zucker dosiert. Daher rührt der ungewöhnliche Name 3210: 3 Jahre Hefelager, 2 Terroirs, 1 Rebsorte und 0 Zucker. Er wirkt sehr fest, dicht und reif. Zeigt eine beachtliche Fülle am Gaumen, ohne überladen zu sein. Kraftvoll, cremig und sehr stoffig, bleibt er mit feiner Perlage untermalt im Mund zurück. Dabei ist er eben nicht, wie viele Dosage-Zero-Cuvées zu ›sauer‹ oder ›mager‹. Denn eigentlich merkt man gar nicht, dass hier auf die Dosage verzichtet wurde, weil der 3210 über genügend Extrakt verfügt, der den trockenen Gesamteindruck auffängt und die rassige Säure abpuffert. Es ist also seine hohe Konzentration die die lebendige Säure perfekt in den großen Körper einbindet.*

Meiningers Sommelier Magazin 92 *| Im Heft 04/2018 erhielt der 3210 Extra-Brut 92/100 Punkten und wurde wie folgt beschrieben: »reife Nase, leicht Marzipan, kandierte Zitrusfrüchte, gelber Apfel, am Gaumen Quitte, sehr klar, feingliedrig, ausgeprägte kalkige Textur, große Länge.«*

Galloni 94 *| Antonio Galloni schreibt auf Galloni›s vinous.com: Der Extra Brut Blanc de Blancs 3210 von Gonet besticht durch seine Schönheit. Der 3210 ist ein vielschichtiger Wein mit schöner Textur und zeichnet sich durch seine pure Klasse aus. Die klassischen Chardonnay- und Kreidenoten von Mesnil sind in diesem großzügigen Champagner mit Klasse und Typizität sehr lebendig. Der Stil ohne Dosage funktioniert hier wunderbar. Der 3210 ist eine Assemblage aus Mesnil und Montgueux (in der Aube), zwei sehr unterschiedlichen, aber sehr komplementären Terroirs.*



Alle Preise inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen laut unserer Preisliste bzw. wie in unserem Online-Shop ausgewiesen.



Bestellen Sie telefonisch: (0621) 28652, per Fax: (0621) 24957, E-Mail: info@extraprima.com oder online: extraprima-weinversand.de

■ **Champagne Brut Blanc de Blancs ›Roy Soleil‹ Grand Cru**	*41,37 €/Ltr.*	**45,00 €**
Gutschein-Code *Gonet2021* mit 15 % Rabatt = gültig bis 31. Oktober 2021	*51,00 €/Ltr.*	**38,25 €**
■ **dito Magnum 1,5 Ltr.** ab Ende Oktober erhältlich	*63,33 €/Ltr.*	**95,00 €**

extraprima 93 | Parker 92–93 | Galloni 93

Ausgezeichneter Grand Cru-Champagne mit feinem Holzeinsatz

extraprima 93 *| Der Roy Soleil ist ein Blanc de Blancs aus reinen Grand Cru-Lagen. Er wurde erstmals in der Öffentlichkeit bekannt durch den World Wine Award vom DECANTER im Jahr 2004, den er als einziger Winzerchampagne unter berühmten Marken erringen konnte! Es ist ein begeisternder, anspruchsvoller Champagne, der es mit berühmten Luxuscuvées aufnehmen kann. Er benötigt bauchige Champagnerkelche! Tiefes, würzig-süßes Bouquet mit feinen Holznuancen und cremiger Fülle, denn ein Drittel wurde in 600-Liter Eichen-Tonneaux ausgebaut, der Rest reift in neutralen Tanks. Zarte Opulenz anzeigend, sehr harmonisch, weit gefasst und perfekt abgerundet. Sehr feine, sanft rollende Perlage, anmutiges, langes Finale.*

Parker 92–93 *| Im Oktober 2012 wurde er bei Robert Parker›s Wine Advocate mit 93 Punkten von Antonio Galloni bewertet. Im November 2017 bekam er beim gleichen Portal 92 Punkte von Stephan Reinhardt: Der jahrgangslose Grand Cru Roy Soleil Blanc de Blancs wird zu 100 % von Le-Mesnil-sur-Ogers Ton-Kalk-Böden hergestellt. Sechs Monate in 70 % Edelstahl und 30 % im Fass gereift, hat der strohgelbe Wein (mit 30 % Reserveweinen) eine dichte und komplexe Nase mit perfekt reifen Früchten, Brioche und kalkhaltigen Aromen. Es ist ein reichhaltiger, fleischiger, mundfüllender, gut strukturierter und intensiv aromatischer, aber hochfeiner Blanc de Blancs mit guter Frische und mineralischer Reinheit auf dem langen, komplexen, aromatischen Abgang. Dieser Grand Cru reift mindestens drei Jahre auf dem Hefelager. Als Brut mit etwa 5 Gramm pro Liter Restzucker dosiert. Dies ist ein wunderschöner Blanc de Blanc.*

Galloni 93 *| Alle Elemente des Gonet-Stils kommen im Brut Blanc De Blancs Grand Cru Roy Soleil wunderbar zur Geltung, ein Wein, der vor Energie, Schliff und Konzentration strotzt. Dieser einladende Champagner, der gleichzeitig konzentriert und großzügig ist, beeindruckt durch seine Finesse und seinen Sinn für Ausgewogenheit. Warme Röstnoten vom Ausbau in Eichenholz verleihen ihm Komplexität in einem strukturierten, einladenden Abgang, der von lebendiger Säure und Mineralität gepuffert wird. Dies ist ein fabelhafter Auftritt von Gonet.*

Glasempfehlung für den Champagne Brut Blancs de Blancs »Roy Soleil«: Das *Old World Pinot Noir* von RIEDEL.

Der Grand Cru-Champagne Roy Soleil war jahrelang der offene Champagner im Hotel und Restaurant Barreis mit hauseigenem Bareiss-Etikett. Im Bild Chantal Gonet mit 3 Sterne-Sommelier Teoman Mezda und Thomas Boxberger.

Alle Preise inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen laut unserer Preisliste bzw. wie in unserem Online-Shop ausgewiesen.

■ **2011 Champagne Brut MillésimeBlanc de Blanc Grand Cru** *74,67 €/Ltr.* **56,00 €**

Gutschein-Code *Gonet2021* mit 15 % Rabatt = *63,47 €/Ltr.* **47,60 €**
gültig bis 31. Oktober 2021

Grand Cru Blanc de Blancs aus Le Mesnil-sur-Oger

extraprima 92 | *Der Blanc de Blancs Jahrgangs-Champagne aus 2011 ist ein reinsortiger Chardonnay, dessen Lesegut ausschließlich von Grand Cru-Lagen geerntet wurde. Le Mesnil-sur-Oger gilt an der Côtes des Blancs als das beste Terroir für Chardonnay. Die Familie Gonet kultiviert seit 7 Genrationen ihre Reben in Le Mesnil-sur-Oger. Der 2011er Millésime ist sehr ausgewogen, besitzt eine fein gereifte, distinguierte Frucht und delikate Aromen mit etwas Brioche und lebendiger Säure. Mit der langen Reife auf der Flasche, was in der Champagne als ›sur latte‹ bezeichnet wird, erreichte der Millésime eine sehr differenzierte und vielschichtige Aromenstruktur.*

■ **2006 Champagne Brut Millésime Grand Cru** *74,67 €/Ltr.* **112,00 €**
Grand Cru Magnum 1,5 Ltr. ab Ende Oktober erhältlich

Perfekt gereifter Grand Cru Blanc de Blancs aus Le Mesnil-sur-Oger
extraprima 94+ | *Der Blanc de Blancs Jahrgangs-Champagne aus 2006 ist ein reinsortiger Chardonnay, dessen Lesegut ausschließlich von Grand Cru-Lagen geerntet wurde. Le Mesnil-sur-Oger gilt an der Côtes des Blancs als das beste Terroir für Chardonnay. Der grandiose 2006er besitzt in der Magnum eine leuchtend gelbe Farbe. Im Geruch ist er hochexplosiv, jugendlich intensiv und ungemein feinfruchtig. Sein tiefwürziges, strahlendes Bouquet ist absolut faszinierend frisch und ausdrucksstark. Im Mund zeigt er eine grandios schmelzige und feinkörnig-cremige Perlage von großer Distinktion. Ungemein frisch, trinkig und animierend, leert sich diese Magnum in Windeseile. Ein verblüffend jugendlicher und bezaubernd fruchtbetonter, feiner Blanc de Blancs mit endloser Tiefe und berstender, aromatischer Nachhaltigkeit.*

Bestellen Sie telefonisch: (0621) 28652, per Fax: (0621) 24957, E-Mail: info@extraprima.com oder online: extraprima-weinversand.de

Champagne Extra Brut Cuvée TER Blanc de Blancs *64,00 €/Ltr.* **48,00 €**

extraprima 93 | Parker 93 | Sommelier Magazin 93

extraprima 93 *| Die neue Blanc de Blanc-Cuvée TER Blanc ergatterte jeweils 93 Punkte bei Parker und im renommierten Sommelier Magazin des Meininger Verlags. Das entspricht genau unserer Einschätzung. Der TER Blanc ist eine Cuvée aus reinem Chardonnay von 3 verschiedenen Lagen: 1/3 aus dem Grand Cru Les Hautes-Mottes in Le-Mesnil-sur-Oger, 1/3 aus dem Grand Cru Vozémieux in Oger und 1/3 aus dem Premier Cru Les Corrignieres in Ludes. Die Grundweine wurden im großen Holzfuder (6.000 Liter) vergoren und 6 Monate darin ausgebaut. Dabei hat der Wein keinen biologischen Säureabbau (BSA) gemacht, um seine Säurespannung und Rasse zu erhalten. Die Cuvée besteht aus 3 Jahrgängen und reifte 3 Jahre auf dem Hefelager ›sur Latte‹ bis zum Dégorgement. Mit 3 Gramm Dosage ist er als Extra-Brut bewusst trocken gehalten. Seine ungemein kraftvolle und dicht gewebte Struktur ist permanent von der brillanten Säure befeuert, die große Spannung am Gaumen erzeugt. Daher ist der TER Blanc nichts für Genießer, die Säure eher meiden. Wer allerdings an Säure und einem großen aromatischen Spannungsbogen gefallen findet, der wird vom TER Blanc restlos begeistert sein. Denn die Frische, Nachhaltigkeit und Kraft, die dieser feine Champagne erzeugt, sind schlicht beeindruckend.*

Parker 93 *| Die blassgelbe, jahrgangslose Cuvée TER Blanc besteht zu 100 % aus Chardonnay, der von drei Weinbergslagen stammt: Les Hautes Mottes (Mesnil-sur-Oger Grand Cru), Vozémieux (Oger Grand Cru) und Les Corrigniers (Ludes Premier Cru). Das Lot L151216 ist eine Mischung aus 2011 (50 %) mit 2012 (50 %), die beide in 6.000-Liter-Eichenfässern fermentiert wurden (ohne malolaktische Gärung) und im Mai 2013 in Flaschen gefüllt wurden. Im Dezember 2016 als Extra Brut degorgiert eröffnet der TER Blanc ein klares, reines, frisches, komplexes und kreidiges Bouquet von hellen Früchten. Rein, sehr frisch und straff, aber komplex im Mund, ist dies ein eleganter und ausdauernder Blanc de Blancs in einem atemberaubend schlanken und dennoch etwas strengen, salzigen Stil mit anspruchsvollen Zitrusaromen. Dieser TER Blanc ist noch sehr jung, sollte aber über die Jahre in der Flasche sehr gut altern.*

Meiningers Sommelier Magazin 93 *| kräuterige Würze, griffig, guter Zug, feine salzige Mineralität, kalkig unterlegt, frischer Steinpilz, geradlinig, feines Säurespiel, wie aus einem Guss.*

Alle Preise inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen laut unserer Preisliste bzw. wie in unserem Online-Shop ausgewiesen.

BELEMNITA

Bestellen Sie telefonisch: (0621) 28652, per Fax: (0621) 24957, E-Mail: info@extraprima.com oder online: extraprima-weinversand.de

Die kreidehaltigen Böden machen sich in Le Mesnil sur Oger überall bemerkbar.

■ **2005 Champagne Extra-Brut ›Belemnita‹ Blanc de Blancs Grand Cru** *212,00 €/Ltr.* **159,00 €**

■ **dito Jahrgang 2008** ab Ende Oktober erhältlich

extraprima 95 | Parker 94 | Galloni 94+ (2004)

Atemberaubende Schönheit und Eleganz

extraprima 95 *| Belemnita heißt die neue Spitzencuvée von Philippe Gonet & Fils. Sie ist benannt nach den Kreideböden, Belemnita Quadrata, in einer der besten Grand Cru-Parzellen von Le-Mesnil-sur-Oger, die 1929 bepflanzt wurde. Nur 1400 Flaschen wurden vom ersten Jahrgang 2004 aus reinem Chardonnay aus. Der zweite Jahrgang 2005 wurde aus 3 Parzellen komponiert und erreichte eine Produktionsmenge von 2500 Flaschen. Die geringe Dosage (Extra-Brut) verleiht ihm besondere Mineralität und ursprünglichen Charakter. Die Geschwister Chantal und Pierre Gonet schreiben dazu: »Zeit ist der wahre Luxus! 100.000 Jahre für die Entstehung eines außergewöhnlichen Kreidebodens. 7 Generationen um das Know-How zu erlangen. 6 Jahre um einen Ausnahme-Champagner zu reifen.« Jeweils in Geschenkschatulle verpackt.*

Der Belemnita 2005 ist ein ungemein spannungsgeladener, hochfeiner und subtiler Champagne, der von kundigen Champagne-Liebhabern entdeckt werden will. Bei diesem Spitzen-Champagne merkt man unmissverständlich was die Salzigkeit bedeutet, die alte Reben aus kargen Kreideböden herausbefördern und auf der Zunge einmeißeln können. Festfleischig, vielschichtig und tiefgründig beißt der Belemnita zu, packt an und lässt nicht mehr los. Mit großer Finesse und feinst gereifter Nuancierung gibt er tief im Nachhall die Zunge wieder frei. Absolut beeindruckend.

Parker 94 *| Der 2005er Blanc de Blancs Grand Cru Belemnita öffnet sich im ersten Moment ein wenig laktisch in der Nase, bringt dann aber sehr reife Honigmelone, süße Kirschen, weißen Pfirsich und Himbeer-Aromen in die Nase. Dies ist ein breiter, weitläufiger, hochkomplexer und eleganter Chardonnay mit Grip und Spannung und einem sehr langen, intensiven Abgang. Er ist ziemlich fruchtig für einen Chardonnay, aber sehr zart, frisch und elegant, mit einem langen, komplexen, gut strukturierten, hefigen und aromatischen Abgang. Ein großartiger Wein. Gesamtproduktion: 2.400 Flaschen.*

Belemnita ist der lateinische Begriff für das Kreide-Terroir von Le Mesnil, das sich während der Tertiärzeit gebildet hat. Über den Jahrgang sagt Pierre Gonet: »In 2005 folgte auf einen kräftigen Winter ein schöner Frühling, die Blüte fand unter den besten Bedingungen statt. Mutter Natur hat uns reife und gesunde Beeren mit einer außergewöhnlichen Qualität insbesondere für Chardonnay geschenkt."

Galloni 94+ *(2004) | Der Brut Millesime Blanc De Blancs Grand Cru Belemnita 2004 zeichnet sich durch Präzision und Fokussierung aus. Die Aromen und Geschmacksrichtungen sind schön gemeißelt, während die Adern der anhaltenden, fein gestrickten Mineralität für Unterstützung sorgen. An diesem kristallklaren, schön artikulierten Champagner von Gonet gibt es viel zu mögen. Die Herkunft dieses großen Chardonnay-Jahrgangs kommt hier voll zur Geltung.*

Alle Preise inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen laut unserer Preisliste bzw. wie in unserem Online-Shop ausgewiesen.