



SPARKLING NEWSLETTER NOVEMBER 2015

Champagner Wissen

Alles über Rosé Champagner

Champagner ist mehrheitlich als weisser Perlwein bekannt. Daneben findet sich aber auch eine Spezialität, die bezüglich der „Robe“, also der Farbe, von zartrosa bis rubinrot reicht. Der Rosé Champagner. Zur Produktion von weissem Champagner werden die blauen Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier sorgfältig und rasch gepresst, sodass praktisch keine roten Farbpigmente aus der Traubenhaut in den Most gelangen. Das Fruchtfleisch selber ist wie beim Chardonnay weiss. Für Rosés sucht man aus optischen und geschmacklichen Gründen hingegen eine Rotfärbung. Diese kann auf zwei Arten erreicht werden. Mit der **Assemblage-** oder der **Saignée-Methode**.

Erstere ist rasch erklärt. Dem weissen Champagner wird ein Anteil von 5% bis 20% Rotwein der Sorten Pinot Noir oder Pinot Meunier beigefügt. Das Ergebnis nennt man **„Rosé d’Assemblage“** und macht schätzungsweise 90% der gesamten Rosé-Produktion aus. Es ist die günstigere der beiden Methoden.

Für den **„Rosé de Saignée“** lässt der Kellermeister das abgepresste Traubengut (Maische) streng kontrolliert für 8 bis 12 Stunden in den Most „ausbluten“. Daher auch der Name (saigner = französisch für bluten). Dieses Verfahren verlangt viel Fingerspitzengefühl, sodass lediglich die Farbe und nur wenig zusätzliche Tannine herausgelöst werden. Das erklärt wohl die Dominanz von **„Rosés d’Assemblage“**.



Soviel zur Theorie. Welches Verfahren ist nun aber zu bevorzugen? Sie ahnen es, vorausgesetzt die Produktion erfolgt mit grosser Sorgfalt und Kompetenz, handelt es sich letztlich um eine Frage des Geschmacks.

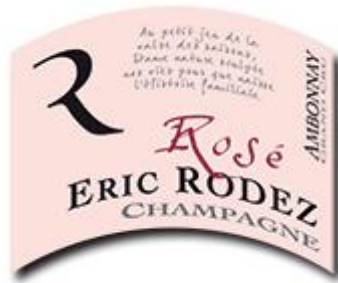
„**Rosés d’Assemblage**“ zeichnen sich durch eine leichte, fruchtige Frische aus, da die beigemischten Rotweine bewusst wenig tanninreich ausgebaut werden. Zudem erlaubt das Verfahren, eine immer gleich intensive Färbung und ein jährlich ähnliches Geschmackserlebnis zu erreichen. Das Mischen von roten und weissen Weinen ist übrigens nur in der Champagne und sonst in keiner anderen Weinanbauregion Frankreichs erlaubt. Diese Rosés eignen sich insbesondere zum Aperitif, Meeresfrüchten oder zu Desserts.

„**Rosés de Saignée**“ haben neben der Frucht eine gewisse Weinigkeit und meist fein anklingende Noten von Mandel, Beeren und Gewürzen sowie eine Farbpalette, die von zartrosa bis violett reicht. Das hat mit der Dauer und Intensität der Mazeration zu tun, welche zum Einsatz gekommen ist. Und jede Produktion variiert geschmacklich und farblich. Diese Rosés gefallen oft selbst passionierten Rotweintrinkern und sind neben dem alleinigen Genuss exquisite Begleiterinnen zu Fondue Chinoise, exotischen Gerichten und Käse. Die Geschmacksvielfalt der „Rosés de Saignée“ steht in umgekehrter Proportion zur hergestellten Menge und birgt Potential für tolle Überraschungen.

Wagen Sie sich an den Genuss.
Champagner House hält drei exklusive Rosés für Sie bereit.

Rosé Eric Rodez

In unserer Wahrnehmung zählt der Rosé de Saignée des Kultwinzers Eric Rodez zu den delikatesten und nuancenreichsten überhaupt. Eine Trouvaille, die nur limitiert erhältlich ist und im Grunde am besten ganz für sich allein genossen werden sollte. Selbstverständlich adelt er aber auch Speisen.



75 cl CHF 53.50 (limitiert erhältlich)

Henriot Rosé Brut

Lachsfarbener Rosé d'Assemblage mit abgerundetem Bouquet von Beeren, Zitrusfrüchten und Gewürznoten, eingebunden in perlende Frische. Passend als Aperitif sowie zu Meeresfrüchten, exotischen Speisen und Desserts.

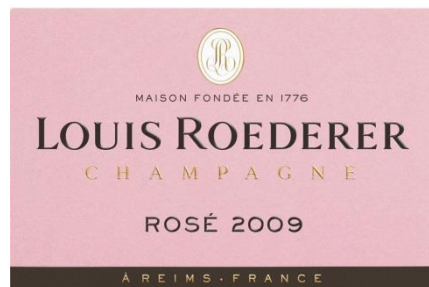


75 cl CHF 61.50



Rosé Brut Millésime 2009

Der Rosé Brut von Roederer wird nur in grossen Jahren als Millésime nach dem Saignée-Verfahren gekeltert und reift vier Jahre in der Flasche. Fruchtig-frische Cuvée mit cremiger Perlage und zurückhaltender Weinigkeit. Ein Genuss der Sonderklasse, passend zu allen Gelegenheiten.



75 cl CHF 79.50

Schon bald klingen die Glocken und brennen die Kerzen

Sind Sie noch auf der Suche nach einem speziellen Tropfen für die Festtage oder einem perlenden Geschenk für Ihre Liebsten oder geschätzten Geschäftspartner? Gerne präsentieren wir Ihnen einige nicht alltägliche Ideen.

Offizieller St. Moritz Champagner

Champagner House Switzerland hält seit September 2015 die Lizenz zur Produktion und dem Vertrieb des offiziellen St. Moritz Champagners. Die Cuvée St. Moritz TOP OF THE WORLD® ist ein Blanc de Blancs des Top-Winzers Pierre Gimonet & Fils und Referenz ans Engadin, diesen einmaligen Flecken Erde. Fruchtig-frisch, feinperlend und voller Vitalität und Lebensfreude.



37.5 cl (halbe Flasche) CHF 32.75

75 cl CHF 65.00

150 cl (Magnum) CHF 135.00

Louis Roederer Brut Nature 2006 „Philippe Starck“

Die Cuvée Brut Nature 2006 ist das Werk einer önologischen und künstlerischen Zusammenarbeit auf höchstem Niveau und im Ergebnis ein geschmackliches und optisches Meisterwerk. Ohne Dosage und entsprechend rein, puristisch und filigran strukturiert. Philippe Starck arbeitete an der Assemblage mit und schenkte dem ersten Brut Nature des Hauses seinen einzigartigen Auftritt in der Deluxe Geschenkbox. Ideal als Aufmerksamkeit im privaten Rahmen oder als exklusives Kundengeschenk, das in Erinnerung bleiben wird.



75 cl CHF 80.50



Paul Déthune Cuvée Prestige „Princesse des Thunes“

Pinot Noir kombiniert mit Chardonnay in Perfektion. Die Cuvée Prestige «Princesse des Thunes» trägt ihren schönen Namen zu Recht, harmonisieren doch intensive Aromen von Vanille, Gewürzen und Trockenfrüchten in schönstem Einklang mit blumiger Frische. Lediglich 2'500 Flaschen pro Jahr, abgerundet mit Reserve Weinen aus drei Jahrzehnten. Halt die Prinzessin des Hauses und prickelnde Krönung Ihres Festtagsessens.



75 cl CHF 58.90



Pierre Gimonnet & Fils „Special Club Millésime de Collection 2008“

Der „Millésime de Collection“ ist die Krönung der Jahrgangschampagner des Hauses. In der Tradition des Special Clubs assembliert, aber noch selektiver als dieser produziert. Das heisst, nur in absoluten Ausnahmejahren. So wie es im 2002 und dann erst wieder im 2008 der Fall war. Der 2008er ist seit Juni 2015 auf dem Markt und für uns definitiv die Entdeckung des Jahres. Ein mehr als würdiger Tropfen, um das neue Jahr zu begrüßen.



75 cl CHF 69.80

Nutzen Sie neben unserer individuellen Beratung auch den
Versandservice für Ihre privaten und geschäftlichen Präsentе.

Champagner House of Switzerland AG
Steinackerstrasse 19 8700 Küsnacht T +41(0)44 400 95 05
info@champagnerhouse.ch www.champagnerhouse.ch

Wir bedanken uns herzlich für Ihre Kundentreue und wünschen Ihnen und Ihren Liebsten frohe Festtage und einen guten Rutsch in ein glückliches und erfolgreiches Neues Jahr.



A votre santé!

Sabine Schurr