

Champagner/ Spumante/ Cava

Schweiz

Spumante Charme „ Marrakesh“	65.00
Spumante Jonathan	75.00
Martini Brut	70.00

Schaumweine wie Prosecco, Cava und Champagner wurden früher mehrheitlich an Festanlässen konsumiert. Heute ist jeder Tag ein Champagner Tag. Dies nicht zuletzt, weil Champagner auch hervorragende Essensbegleiter sind.

Frankreich

Moet et Chandon	120.00
------------------------	---------------

Im Glas blass gelbe Farbe. Die Pelage ist fein und lebhaft. Im Bouquet zeigen sich Aromen von Apfel, Birne und weisse Blüten, sowie Noten von Brioche und Butter. Am Gaumen ist der Auftakt erfrischend und elegant. Die Reife der Früchte verleiht Geschmeidigkeit und Aroma.

Dom Pérignon	390.00
---------------------	---------------

Anfänglich Nuancen von frischen Mandeln und Grapefruit gehen Schrittweise über in Aromen von Cashewnüssen und Gewürzen, abgerundet von leichte getoasteter Brioche. Der Wein präsentiert sich wie eine Welle: Samtig bereitet er sich auf der Zunge aus, er schmeichelt und streichelt. In einem Moment der Schwereelosigkeit scheint die Substanz zu verschmelzen.

Laurent Perrier	290.00
------------------------	---------------

Cuvée Rosé Brut

Louis Roederer Cristal	450.00
-------------------------------	---------------

