



ORDRE DES COTEAUX
DE CHAMPAGNE
1656 1956

GRAND CHAPITRE D'ALLEMAGNE
2007

SCHLOSS ALBRECHTSBERG
und
GLÄSERNE MANUFAKTUR
DRESDEN
Freitag, 19. Oktober 2007

APERITIF

*Champagne BOLLINGER
Special Cuvée*

*Champagne JACQUART
Mosaique Brut en Magnum*

*Champagne LAURENT-PERRIER
Brut en Magnum*

*Champagne MOËT & CHANDON
Grand Vintage 2000 en Magnum*

*Champagne POMMERY
Apanage Brut en Magnum*

MENU AUX CHAMPAGNES

*

Champagne DE SAINT GALL Cuvée ORPALE 1996
Variation von Hummer mit Avocado

*

Champagne LANSON Noble Cuvée Brut 1998
Dorade auf Perlgrauen mit Meeresfrüchte-Risotto

*

Champagne NICOLAS FEUILLATTE Grand Cru Ambonnay 1996
Reh im Brotmantel mit Selleriepüree

*

Champagne DUVAL-LEROY Cuvée LADY ROSE Rosé Dry
Champagne VEUVE CLICQUOT-PONSARDIN Rich Reserve 1998

Käse- und Dessertbuffet :

Käse mit verschiedenen Confits

Kokos-Caramel-Creme mit Ananasragout

Buchteln mit Zwetschgenröster und Vanillesauce

Schokoladengrießflammerie mit eingelegten Kirschen

Buttermilchmousse mit leicht geliertes Apfelsuppe

Pinien-Zitronen-Tarte mit Mascarpone

Charlotte von Bayrisch Creme und Preiselbeeren

*

HENNESSY Fine de Cognac

DAVIDOFF Cigarren

S.PELLEGRINO & ACQUA PANNA

APERITIF - CHAMPAGNE-BESCHREIBUNGEN -

Champagne BOLLINGER Special Cuvée

Ein Champagne aus den Lagen Grand Crus und Premier Crus, 80% aus den Crus der Montagne de Reims und der Côte des Blancs. Ganz zart apricotfarben. In der Nase verschiedenartig, lässt dem Verkoster eine Palette von wuchtigen Aromen. Brombeeren, Heidelbeeren, Kirschkerne und Gewürze folgen nach und nach aufeinander. Bei den Gewürzen kann man Lorbeer und Salbei hervorheben. Im Mund bestätigt sich der Gewürzcharakter und es kommt ein Hauch von holzigem Charakter zum Vorschein. Im Ausklang kommen Rosinen und getrocknete Aprikosen zum Ausdruck. Am Ende bleibt der Geschmack von frisch gerösteten Kaffeebohnen. Besonders passend zu Speisen wie Fischgerichte, Hummer und Rinderlende.

Champagne JACQUART Mosaïque Brut en Magnum

Der Mosaïque Brut spiegelt eine der Besonderheiten des Hauses wieder: die diskrete und komplexe Eleganz des Champagne. Die in der Assemblage verwendeten Trauben stammen von zahlreichen Böden, unter denen sich 10 Grands Crus und 22 Premiers Crus befinden. Die Chardonnay Trauben dominieren und sorgen für die ganze Finesse und Frische der Cuvée. Eine feine und anhaltende Perlung und eine klare gold-gelbe Farbe. Eine schöne Frische, eine Fruchtigkeit, die an die Weintraube erinnert, mit Noten weißer Früchte, wie der Birne und Geruchsaromen von Brotkruste. Ein frischer, kräftiger Geschmack, der für ein ausgewogenes Geschmacksbild mit einem langen Abgang sorgt: Lebkuchenaromen und Fruchtgeschmack. Vom Aperitif bis zum Dessert entfaltet er sich besonders bei folgenden Gängen: Käseauflauf, Meeresfrüchte, Hecht in Rahmsauce, Champagnepoularde oder mit einem frischen Ziegenkäse bzw. Brie.

Champagne LAURENT-PERRIER Brut en Magnum

Die Grundweine für die Cuvée kommen aus über 55 verschiedenen Lagen mit einer durchschnittlichen Bewertung von 94 %. Die Cuvée enthält 10 bis 20 % Reserveweine. Die Farbe des Champagne ist von blassem Gold. Feines und beständiges Mousseux. Feiner Duft mit komplexer Aromafülle. Noten von Zitrusfrüchten und weißen

Früchten. Der erste Eindruck ist frisch und leicht im Geschmack. Vollmundig mit hohem Fruchtanteil. Gute Balance und nachhältiger Abgang. Ein Aperitifwein par excellence. Dank seiner ausgezeichneten Harmonie, Frische und Finesse passt er ausgezeichnet zu erlesenem Fisch oder leichten Meeresfrüchten wie Garnelen, Herz-, Venus- oder Jakobsmuscheln.

Champagne MOËT & CHANDON Grand Vintage 2000 en Magnum

Die Cuvée besteht aus 50 % Chardonnay, 34 % Pinot Noir und 16 % Pinot Meunier. Eleganter goldgelber Farbton mit einem schimmernden Mousseux. Das vielschichtige Bouquet enthüllt nach und nach die Geheimnisse des Frühlings und des Sommers. Der Auftakt von leicht gerösteten Mandeln und Haselnüssen wird durch spritzige Noten (Grapefruit und Mandarine), fruchtig-süße (Rhabarber) und würzige Akzente (Minze, grüner Kaffee) aufgehellt. Anschließend behauptet sich sein fruchtiger Geschmack in einem intensiven Bouquet tropischer Früchte (Pfirsich und Mango) und seidig weicher Aromen (Jasmin und Weißdorn). Die anfängliche Kraft – direkt, eindrucksvoll, rau, doch in keiner Weise brutal – geht nach und nach in eine weiche, reichhaltige, cremige Fülle über, ehe sie erneut in einem vibrierenden Finale hervorbricht, saftig und mit einem Hauch von Lakritze.

Champagne POMMERY Apanage Brut en Magnum

Das Zusammenspiel von 12 ausgewählten Lagen bewirkt eine sensible Ausprägung der „Grand Crus“ der Pommery Weinberge. Verwendet werden hierbei die drei typischen Champagnereben Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Der Chardonnay-Anteil dominiert mit 45 %. Zur Erreichung seiner vollen Reife benötigt dieser Wein eine Reifezeit von 3-4 Jahren in den Kreidekellern. Ein frischer, lebendiger und eleganter Champagne mit zarten Rosen- und Zitrusaromen. Der hohe Chardonnay-Anteil verleiht diesem Wein Finesse und Harmonie. Ein exklusiver Champagne für die gehobene Gastronomie. Er ist prädestiniert als Aperitif und passt ebenso perfekt als Begleiter zu den ersten Gängen eines feinen Menüs.

MENU AUX CHAMPAGNES - CHAMPAGNE-BESCHREIBUNGEN -

Champagne DE SAINT GALL *Cuvée Prestige ORPALE Millésime 1996* *Blanc de Blancs Grand Cru*

Die Trauben dieses 100-prozentigen Chardonnay-Champagne entstammen ausschließlich den Grand-Cru-Lagen der Côte des Blancs. Ein großer Teil davon kommt aus dem legendären Dorf Le Mesnil-sur-Oger, der Rest aus den Dörfern Cramant, Avize und Oger. *Or pale* bedeutet „helles Gold“, und so elegant und ausdrucksvoll wie ihr Name präsentiert sich auch diese Cuvée aus dem außergewöhnlich großen Jahrgang 1996. Frisch und zart zeigt sich der Duft der Grand Cru Orpale nach mehr als zehn Jahren auf der Hefe. Mineralität und Finesse prägen diesen besonderen Champagne und die geradlinige Säure verleiht ihr noch viele, viele jugendliche Jahre. Harmonisiert hervorragend mit Krustentieren, Fisch und feinem Geflügel.

Champagne LANSON Noble Cuvée Brut 1998

Diese Prestigecuvée vereint in sich 70 % Chardonnay- und 30 % Pinot Noir-Rebsorten ausschließlich aus Grand Cru-Lagen. Nach über fünf Jahren der Reifung hat dieser Ausnahme-Champagne eine hellgoldene, von feinen Perlen durchzogene Farbe. In der Nase werden die Aromen von weißen Früchten mit reiferen und komplexeren Noten angereichert, bei denen Honig und Gewürze dominieren. Am Gaumen trifft der delikate Geschmack von Sommerbirnen auf Zitrusfrüchte, die die Eleganz dieser Cuvée betonen. Die Noble Cuvée Brut ist der exzellente Begleiter für alle großen Momente des Lebens. Zusammen mit Austern in Gelee, Fischmousse, Hummersalat mit Zitrusfrüchten oder Huhn mit Honig wird sie zu einem Erlebnis für Feinschmecker.

Champagne NICOLAS FEUILLATTE Grand Cru Ambonnay 1996

Ein Champagne aus 100 % Pinot Noir. Er ist von intensivem Gelbgold mit einer schön entfalteten Perlenschnur und guter Länge. In der Nase ist er stark und kraftvoll. Großzügige Düfte verschmischen sich mit lang anhaltenden animalischen und sogar pflanzliche Noten. Ein sensationell delikater Champagne mit angenehmer Geschmeidigkeit. Klassisch, angenehm und stilvoll verbindet dieser Grand Cru vorteilhaft Komplexität und Lebendigkeit, Rundheit und Frische, was ihn zu

einem exzellenten Aperitif Champagne macht. Ein idealer Begleiter zu süßen, mit Schellfisch gefüllten Mini-Paprikaschoten, geräucherter Entenbrust gefüllt sowie zu Blauschimmelkäse.

Wir bedanken uns sehr herzlich bei:

Champagne Bollinger, Ay
WeinArt GmbH & Co. KG, Geisenheim

Champagne Jacquart, Reims
Jacquart Champagne Deutschland GmbH, Wiesbaden

Champagne Laurent-Perrier, Tours-sur-Marne
Henkell & Söhnlein Sektellereien AG, Wiesbaden

Champagne Moët & Chandon, Epernay
Moët Hennessy Deutschland GmbH, München

Champagne Pommery, Reims
Vranken-Pommery Deutschland GmbH, Kirkel-Limbach

Champagne De Saint Gall, Avize
Champagne De Saint Gall GmbH, Saarbrücken

Champagne Lanson Père & Fils, Reims
Borco-Marken-Import Matthiesen GmbH & Co. KG, Hamburg

Champagne Nicolas Feuillatte, Chouilly
Weinwelt – Mack & Schühle AG, Owen/Teck

Champagne Duval Leroy, Vertus
Duval-Leroy GmbH, Hamburg

Champagne Veuve Clicquot-Ponsardin, Reims
Moët Hennessy Deutschland GmbH, München

The logo for Davidoff, featuring the brand name in a stylized, cursive script with a horizontal line underneath.The Hennessy logo, consisting of the word "Hennessy" in a bold, serif font, with "FINE de COGNAC" in a smaller font below it.The Zwiesel logo, featuring a crest with a crown and a shield, with the text "ZWIESEL 1872" below it.The S. Pellegrino logo, featuring a five-pointed star above the text "S.PELLEGRINO" in a bold, sans-serif font.The Panna logo, featuring a blue crest with a crown and a shield, with the text "ACQUA PANNA" in a stylized, orange font below it.