

Wir bedanken uns herzlich bei:

Champagne Nicolas Feuillatte, Chouilly
Centre Vinicole Nicolas Feuillatte, Chouilly

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

Champagne Ruinart, Reims
Moët Hennessy Deutschland GmbH, München

Champagne Bruno Paillard, Reims
Champagne Bruno Paillard, Reims

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

Champagne Dom Pérignon, Épernay
Moët Hennessy Deutschland GmbH, München

Champagne Bollinger, Aÿ
Grand Cru Select Weinhandelsgesellschaft mbH, Rüdesheim

Champagne Duval-Leroy, Vertus
Duval-Leroy GmbH, Hamburg



ChampagnePreis für Lebensfreude

gestiftet von der Vereinigung der Champagnehäuser
und Champagnewinzer (CIVC, Epernay)

Präsentation der Champagne-Weine
und
Menü



FINE DINING WATERS

S.PELLEGRINO



DAVIDOFF
COGNAC



www.champagne.de

Preisverleihung
am 15. Februar 2010 im
Hotel Louis C. Jacob in Hamburg-Nienstedten

Menü

Champagne-Beschreibungen

Apéritif

Champagne Nicolas Feuillatte Grand Cru Chardonnay Vintage 2000

*

Champagne Pommery Brut Apanage

*

Champagne Ruinart Rosé

Champagne DOM PÉRIGNON Vintage 2000

Komposition der Cuvée: 49 Prozent Chardonnay und 51 Prozent Pinot Noir. Frisch, kristallklar, auf dem Punkt: das erste Bouquet offenbart eine ungewöhnliche Dimension. Noten aus der Welt der Pflanzen und des Wassers mit einem Anflug von weißem Pfeffer und Gardenien. Dann macht sich die Reife des Weins bemerkbar, zunächst sanft und mit Leichtigkeit, dann mit einem Hauch von Torf. Der Geschmack ist überwältigend und Auftakt zu einer Vollmundigkeit, die sich komplex am Gaumen ausbreitet und immer sinnlicher wird. Nuancen von Anis und getrocknetem Ingwer verbinden sich mit Birne und Mango, die eher fest als reif sind. Das Finale erreicht seinen Höhepunkt, bevor es abklingt, geschmeidig, ausgereift, allumfassend. Ein undefinierbarer Zauber wohnt diesem Champagne inne, ohne jemals seine Persönlichkeit zu beeinträchtigen.

Champagne BOLLINGER La Grande Année 1999

Komposition der Cuvée: 63 Prozent Pinot Noir und 37 Prozent Chardonnay. La Grande Année 1999 ist eine exklusive Assemblage von Trauben aus 17 Grand Cru- und Premier Cru-Lagen. Die Dosage ist niedrig (7 bis 9 Gramm pro Liter). Die Farbe ist dunkelgold mit grünen Reflexen. In der komplexen Nase vereinen sich Gewürznoten mit Nuancen von getoastetem Brot, Trüffel und Vanille. Allem voran ist La Grande Année ein Wein und kann bei einer Temperatur von rund 10°C, eventuell gar etwas wärmer, ein ganzes Menü begleiten. Passt hervorragend zu Krustentieren, Meeresfrüchten, Geflügel und Kaviar.

Champagne DUVAL-LEROY Demi-Sec

Komposition der Cuvée: 30 Prozent Chardonnay, 50 Prozent Pinot Noir und 20 Prozent Pinot Meunier. Die 15 verwendeten Crus kommen aus der Côtes des Blancs, der Montagne de Reims und Bar-sur-Aube. Sie vereinen sich zu einem gut strukturierten Wein, der durch ein Gleichgewicht von Aromen, Frucht und Säure besticht. Honig und Vanille betören die Nase. Trockenfrüchte, Birnen und reife Äpfel stimulieren den Gaumen. Mit seiner zarten und fruchtbetonten Geschmeidigkeit harmoniert dieser Champagne perfekt mit fruchtigen Desserts.

Menü

Champagne-Beschreibungen

Champagne BRUNO PAILLARD Blanc de Blancs Réserve Privée Grand Cru

Komposition der Cuvée: 100 Prozent Chardonnay aus Grands Crus der berühmten Côte des Blancs. Dieser Champagne ist sehr wenig dosiert. Er hat eine glänzende Farbe von sehr blassem Gold mit grünen Reflexen. Die besondere und für Chardonnay geeignete Vinifikations-Methode verleiht diesem Wein eine sehr feine Perlage, große Finesse und ein Maximum an Eleganz. In der Nase ist er frisch und blumig. Klare erste Aromen von Zitrusfrüchten, Limette und Pampelmuse, begleitet von weißen Blumen kommen zum Vorschein. Durch die Luft entfalten sich Noten von Mandeln und von leicht getoastetem Brot. Im Mund hat er einen lebhaften Auftakt. Dieser weckt einen vielseitigen Eindruck, der von Zitrusfrüchten bis zu weißfleischigen Früchten reicht. Die besondere Mineralität der Kreide ist präsent. Frisches und langes Finale. Er ist der perfekte Wein für den Apéritif und kann auch Fischgerichte sowie ein ganzes Menü begleiten, sofern die Speisen nicht zu würzig oder süß sind.

Champagne LANSON Black Label Brut

Komposition der Cuvée: Zusammensetzung von bis zu 60 verschiedenen Crus aus 35 Prozent Chardonnay, 50 Prozent Pinot Noir und 15 Prozent Pinot Meunier mit einer Reifezeit auf der Hefe von rund 3 Jahren. Die glänzende und reine Robe des Black Label trägt die strohgelben Farbmerkmale des Pinot Noir, durchzogen von Bernsteinreflexen. Im Glas entwickelt er Lebendigkeit mit einem feinen Perlenstrang. Vitaler Ausdruck mit frühlingshaften Duftnoten und leichten Akzenten von Gebrilltem sowie vollem Blütenhonig. Das Bouquet von reifem Obst und Zitrusfrüchten entfaltet einen Eindruck von Fülle und Leichtigkeit. Ein angenehmer, rassischer Champagne mit betont fruchtigen Noten, deren Ausgewogenheit zu einem anhaltenden Vergnügen einlädt. Lässt sich zu jedem Anlass genießen.

Menü

JACOBS Hummercocktail

Champagne Bruno Paillard Blanc de Blancs Réserve Privée Grand Cru

*

Selleriesamtuppe mit Beurre Noisette und Fleuron

Champagne Lanson Black Label Brut

*

Nordsee-Steinbutt und Felsenauster mit Curryschaum und Apfelkompott

Champagne Dom Pérignon Vintage 2000

VERLEIHUNG DES CHAMPAGNE-PREISES FÜR LEBENSFREUDE

Tischwechsel

Gebratenes Ochsenfilet mit Sauce Verjus und getrüffelten Schwarzwurzeln

Champagne Bollinger La Grande Année 1999

*

Parfait von Marc de Champagne mit kristallklarem Champagne-Süppchen
und Champagne-Sorbet

Champagne Duval-Leroy Demi-Sec

Ausklang

Cognac Hennessy XO
Cognac Davidoff Classic
Davidoff Cigar Corner

Apéritif

Champagne-Beschreibungen

Champagne NICOLAS FEUILLATTE Grand Cru Chardonnay Vintage 2000

Komposition der Cuvée: 100 Prozent Chardonnay. Seine intensive zartgoldene Farbe ist durch eine feine Perlage belebt. In der Nase dominieren Noten von Zitrusfrüchten, vor allem Limette, Weißpflirsich sowie Honigaromen. Im Mund kommen ebenfalls Frucht- und Honigaromen zum Vorschein. Dieser frische und vollmundige Wein ist ein hervorragender Apéritif-Champagne und begleitet bestens Vorspeisen, die mild-samtig und weniger säurebetont sind, wie Jakobsmuschel-Carpaccio, Fischgerichte, Risotto oder Geflügel.

Champagne POMMERY Brut Apanage

Komposition der Cuvée: Das Zusammenspiel von 12 ausgewählten Lagen bewirkt eine sensible Ausprägung der enthaltenen Grand Crus. Verwendet werden die drei typischen Champagne-Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Der Chardonnay-Anteil dominiert mit 45 Prozent. Zur Erreichung der vollen Reife erhält dieser Wein eine Zeit von drei bis vier Jahren auf der Hefe. Ein frischer, lebendiger und eleganter Champagne mit zarten Rosen- und Zitrusaromen. Der hohe Chardonnay-Anteil verleiht ihm Finesse und Harmonie. Dieser helle Wein entfaltet sich, offenbart seine Harmonie, zeigt reife Noten von Dörrobst und blondem Tabak und geht dann nach und nach in ein lebhaftes, elegantes Finale über, das den Gaumen frisch und auch wach lässt. Ein exklusiver Champagne, prädestiniert als Apéritif.

Apéritif

Champagne-Beschreibungen

Champagne RUINART Rosé

Eine Assemblage von 45 Prozent Chardonnay aus Premier Cru-Lagen und 55 Prozent Pinot Noir, davon 18 Prozent als Rotwein vinifiziert. Leuchtendes, orangefarbenes Rosé, das an Rosenblätter erinnert, sehr feinperlig und lebendig. Feine, subtile Noten von roten Beeren: rote Johannisbeeren und Brombeeren. Schöne Duftintensität, die von Primäraromen geprägt ist. Im Geschmack harmonisch, ausgewogen. Ein feiner Wein, weich und rund mit Noten von Sauerkirsche. Im Finale eine mittlere Länge von fünf bis sechs Caudalie. Er ist ein vorzüglicher Begleiter von Poularde, Taube und hellem Fleisch - wie Kalb - und harmonisiert hervorragend mit Biskuit-Desserts und roten Beeren.