



ChampagnePreis für Lebensfreude

gestiftet von der Vereinigung der Winzer und Häuser
der Champagne – Comité Champagne, Épernay

Preisverleihung
am 11. Februar 2019 an Max Mutzke
im Hotel Louis C. Jacob in Hamburg-Nienstedten

Menu au Champagne

Champagne-Weine

Der Champagne-Preis für Lebensfreude im Social Web:
#champagne #champagnepreis #mychampagne @champagne_officiel

Aperitif

Arancini
Perlhuhnterrine
Pellkartoffel mit Kaviar
Gazpacho mit Thunfisch
Croepoek mit Hummersalat
Teriyaki Aal im Löffel

Champagne Delamotte Blanc de Blancs in Magnum

*

Champagne Nicolas Feuillatte Grand Cru Blanc de Noirs 2008

*

Champagne Alfred Gratien Brut Rosé

Salon

Davidoff Cigars

Die Champagne-Cuvées des Abends

Cognac Hennessy X.O

Whisky Glenmorangie Signet

San Pellegrino & Acqua Panna

Wir bedanken uns herzlich bei



VERLEIHUNG DES CHAMPAGNE-PREIS
FÜR LEBENSFREUDE

an Max Mutzke

ChampagnePreis
für Lebensfreude

gestiftet von der Vereinigung der Winzer und Häuser
der Champagne – Comité Champagne, Épernay

Menu au Champagne

FRANZÖSISCHES ZIMMER & GARTENZIMMER

Mild geräucherte Fjordforelle, Buttermilch, Dill & Radieschen
Champagne Pol Roger Brut Réserve

*

JACOBS RESTAURANT

Bretonischer Steinbutt, Kürbis, Ingwer & Koriander
Champagne Taittinger Comtes de Champagne
Grands Crus Blanc de Blancs 2007

*

Filet vom Holsteiner Weideochsen
Schwarzer Trüffel, Petersilienwurzel & Kräutersaitlinge
Champagne Dom Ruinart Blanc de Blancs 2007

*

JACOBS KÜCHE

Käsebuffet
Champagne Laurent-Perrier Cuvée Rosé

Birne, Safran & Passionsfrucht
Champagne Pommery Blanc de Blancs

Aperitif

Champagne-Weine

Champagne Delamotte Blanc de Blancs in Magnum

Der Blanc de Blancs von Champagne Delamotte ist ein ultimativer Ausdruck der Rebsorte Chardonnay und des Terroirs. Dieser Wein stammt aus der Côte des Blancs, den Grand Cru-Gemeinden Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize und Cramant. Diese Cuvée spiegelt die Besonderheiten des kreidehaltigen Bodens der Weinberge wider. Die Weine werden in Edelstahltanks vergoren, die Dosage und die Zugabe von Reserveweinen wird sehr gering gehalten, um die Klarheit des Chardonnay zum Ausdruck zu bringen. Der Wein liegt vor dem Degorgieren 4-5 Jahre auf der Hefe. Diese Cuvée ist wunderbar blumig, frisch und allseits bekannt für ihren eleganten und feinen Charakter. Die Dosage beträgt 6-12 Gramm pro Liter.

Champagne Nicolas Feuillatte Grand Cru Blanc de Noirs 2008

Diese Cuvée besteht zu 100% aus der Rebsorte Pinot Noir und die Trauben wurden streng selektiert. Die Weinberge liegen in den Grand Cru-Lagen der nördlichen Montagne des Reims, Verzy und Verzenay und des südlichen Teils: Bouzy, Aÿ und Ambonnay. Der Jahrgang 2008 vereint Kraft mit dem typischen Stil des Pinot Noir. Der Wein ist anmutig und strukturiert, was perfekt mit seiner Fruchtigkeit harmoniert. Er bietet in der Nase intensive Aromen von geröstetem Brot mit Noten von kandierten Früchten und feinen Mandeln. Am Gaumen präsentiert er sich mit einem komplexen, reifen Auftakt und mit schöner Eleganz. Ein Hauch von Zitrusfrüchten im Nachhall enthüllt die wahre Eleganz dieses ausgezeichneten Champagne. Der Grand Cru Blanc de Noirs aus dem Jahr 2008 ist ein präziser Champagne und ein großartiger Speisenbegleiter. Die Dosage beträgt 9,5 Gramm pro Liter.

Champagne Alfred Gratien Brut Rosé

Der Brut Rosé von Champagne Alfred Gratien ist ein Rosé d'Assemblage. Basis dieser edlen Rosé-Cuvée ist der Brut Classique, eingefärbt mit etwas Rotwein aus Bouzy. Die delikate Komposition aus Chardonnay, Pinot Noir und Meunier spiegelt den Stil von Alfred Gratien wider. Die erste Gärung findet in kleinen 228-Liter-Eichenfässern statt, welche die Mikrooxidation unterstützen und besondere Aromen hervorbringen. Champagne Alfred Gratien verzichtet auf die malolaktische Gärung, um die Natürlichkeit der Trauben und die Persönlichkeit der Lagen zu erhalten. Im Glas zeigt sich ein helles Rosé mit leichtem Kupfer-Schimmer. Das Mousseux ist sehr feinperlig und lang anhaltend. Im feinen, sich entfaltenden Bouquet verbinden sich die Aromen des Chardonnay raffiniert mit fruchtigen Noten. Am Gaumen entsteht eine feine Balance zwischen aromatischer Stärke und der Frische kleiner roter Früchte, dominiert von Himbeeren. Ein harmonischer Rosé, in dem sich die Eleganz des Chardonnay mit den fruchtigen Noten des Meunier und dem schwungvollen Charakter des Pinot Noir verbindet. Die Dosage beträgt 9 Gramm pro Liter.

Menu au Champagne

Champagne-Weine

Champagne Pol Roger Brut Réserve

Diese Cuvée besteht aus 34% Chardonnay, 33% Pinot Noir und 33% Meunier. Die Trauben kommen aus dreißig verschiedenen Cru-Lagen, und es wurden 25% Reserveweine verwendet. Der Champagne reift vier Jahre im Keller, was seinem Stil Komplexität, Ausgewogenheit und Einzigartigkeit verleiht. Eine malolaktische Gärung wird bei allen Weinen des Hauses durchgeführt. Der Brut Réserve besticht durch seine schöne, strohgelbe Farbe und seine feine, großzügige Perlage. Die intensive und kräftige Nase verströmt anfangs Fruchtaromen wie Birne und Mango, die in floralen Noten übergehen. Die ansprechende Cuvée zeigt eine schöne Harmonie und Frische mit gleichzeitig guter Struktur. Am Gaumen werden Aromen eingemachter Früchte deutlich, die sich perfekt mit den Noten von Akazienhonig vermählen. Dank seiner Fruchtaromatik wie Orangenschale und Mandarine sowie Gewürzen wie Kardamom und Anis bleibt ein komplexer und langer Nachhall. Die Dosage beträgt 9 Gramm pro Liter.

Champagne Taittinger Comtes de Champagne Grands Crus Blanc de Blancs 2007

Der Comtes de Champagne wird nur in Ausnahmejahren kreiert. Für diesen sortenreinen Chardonnay-Champagne vinifiziert Champagne Taittinger ausschließlich Weine der ersten Pressung von Trauben aus den Grand-Cru-Lagen der Côte des Blancs. Etwa 5% der Grundweine reifen vier Monate in neuen Eichenholzfässern, um den unverwechselbaren Charakter der Cuvée zu unterstreichen. Der Champagne liegt rund zehn Jahre auf der Feinhefe und entwickelt dabei die für einen Comtes de Champagne typische aromatische Fülle, Finesse und Eleganz. Die Assemblage ist von goldgelber Farbe und bildet eine feine Perlage. In der Nase entwickeln sich zunächst Noten von weißen Blüten und Mineralien, die später in Anjou-Birne sowie Rosinen übergehen. Der Auftakt am Gaumen ist lebhaft aber weich, der Geschmack offenbart sich als körperreich und geschmeidig mit Noten von Zitrone und einer vibrierenden Salzigkeit. Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2007 ist ein reifer Champagne von besonderer Feinheit und Eleganz mit großem aromatischem Reichtum und hohem Reifepotenzial.

Champagne Dom Ruinart Blanc de Blancs 2007

Die Assemblage besteht zu 100% aus Chardonnay Grand-Cru-Trauben: 75% aus der Côte des Blancs - Chouilly, Le Mesnil-sur-Oger, Oger und Avize - und 25% aus den nördlichen Hängen der Montagne de Reims, vorwiegend aus Sillery und Verzenay. In der Nase präsentieren sich zu Anfang starke Kreidenoten, dann mischen sich Anklänge aus Feuerstein und Austernschalen mit den rauchigen Aromen von blondem Tabak. Es folgen Lindenblüten, Akazie, frische gelbe und grüne Zitrusfrüchte (Limette, Yuzu) und grüne Früchte wie Pflaume. Die feinen Noten von Feigenblättern, Lakritze und chinesischem Tee verstärken die Komplexität seines aromatischen Bouquets. Am Gaumen zeigt sich schnell eine aufregende, steinige Lebendigkeit und eine tiefe Intensität, die durch Noten von grüner Zitrusfrucht und Grapefruit strukturiert wird. Das saftige und mineralische Ende ist mit einem eleganten Geschmack umrahmt. Dom Ruinart Blanc de Blancs 2007 ist ein dynamischer, geformter Wein, der die volle Reinheit der feinen Chardonnay Traube ausdrückt. Die Dosage liegt bei 8 Gramm pro Liter.

Champagne Laurent-Perrier Cuvée Rosé

Die Cuvée Rosé ist für ihre Beständigkeit und hohe Qualität bekannt. Die Assemblage besteht aus 100% Pinot Noir und stammt aus etwa zehn Crus. Es werden hauptsächlich Trauben aus dem südlichen und nördlichen Teil der Montagne de Reims – einschließlich der berühmten Côte de Bouzy – verwendet, insbesondere die Crus von Ambonnay, Bouzy, Louvois und Tours-sur-Marne. Nach der Lese ermöglicht die 48 bis 72 Stunden dauernde Maischegärung das Extrahieren der einzigartigen Farbe und verleiht dem Champagne den ganzen aromatischen Reichtum des Pinot Noir. Eine elegante Farbe mit natürlichem Schimmer zwischen zartem Himbeerrosa und Lachsfarben. An der Nase präsentiert er sich mit außergewöhnlicher Frische und einer breiten Palette roter Früchte: Himbeere, Johannisbeere, Erdbeere und Schwarzkirsche. Ein weicher, runder Wein mit klarem, säuerlichem Auftakt. Am Gaumen vermittelt er das Gefühl, in einen Korb mit frisch gepflückten roten Früchten einzutauchen. Die Dosage beträgt 10 Gramm pro Liter.

Wir bedanken uns herzlich bei:

Champagne Pommery Blanc de Blancs

In den Grands Terroirs von Nogent l'Abbesse in der nördlichen Montagne de Reims reifen die Trauben für den Blanc de Blancs. Diese Lage zeichnet sich durch ihre speziellen Kreideböden, Oberflächen und unterschiedlichen Tiefen aus, was diesem Champagne seine lebhaftere Komplexität und kraftgeladene Struktur verleiht. Im Falle des Blanc de Blancs bedeutet das nicht nur 100% Chardonnay und eine wunderbare Assemblage aus neuer Ernte und edlen Reserveweinen, sondern letztendlich einen Höhepunkt geschmacklicher Eleganz. Dieser Wein duftet erfrischend - Jasmin-, Linden- und Akazienblüten treffen auf ein komplexes Potpourri aus Zitrusnoten und cremiger Marzipanmousse. Am Gaumen faszinieren die Kraft und Direktheit. Knackige Zitrusfrüchte treffen auf weißes Obst wie saftigen Apfel und gehen langsam über in Aromen von gelber Pomelo. Das Finale ist besonders ausgewogen und erfrischend elegant. Die Dose beträgt 12,5 Gramm pro Liter.

Champagne Delamotte, Le Mesnil-sur-Oger

Champagne Laurent-Perrier Deutschland, Wiesbaden

Champagne Nicolas Feuillatte, Chouilly

Centre Vinicole - Champagne Nicolas Feuillatte, Chouilly

Champagne Alfred Gratien, Épernay

Henkell & Co., Wiesbaden

Champagne Laurent-Perrier, Tours-sur-Marne

Champagne Laurent-Perrier Deutschland, Wiesbaden

Champagne Pommery, Reims

Champagne Vranken-Pommery Deutschland & Österreich GmbH

Champagne Pol Roger, Épernay

Veritable Vins & Domaines KG, Hattenheim

Champagne Ruinart, Reims

Moët-Hennessy Deutschland GmbH, München

Champagne Taittinger, Reims

Wein Wolf Import GmbH & Co. Vertriebs KG, Bonn



www.champagne.de

Der Champagne-Preis für Lebensfreude im Social Web:
#champagne #champagnepreis #mychampagne @champagne_officiel