

Freitag, den 10. September, 19 Uhr: Die unbekannte Welt der Champagner

inkl. Drei-Gang-Menü aus der Küche Ludger Helbig EUR 229,00

Er gilt als Luxusgetränk der Reichen und Schönen und darf auf keiner Feier fehlen: Champagner. Abseits der millionenfach abgefüllten Supermarkt-Champagner und der teuren Ikonen-Cuvées ist die Champagne eine Weinbauregion mit wunderbarer Vielfalt. Blanc de Blancs, Cuvée, Grand Cru, Jahrgangschampagner, Prestige-Rosé – kommen Sie mit auf eine Reise zu den kleinen handwerklichen Champagnerwinzern und lernen Sie Ihren Lieblingschampagner kennen.

Die Flights und Weine:

1. Winzer-Champagner und die hochwertige Reserve-Cuvée – großer Spaß für wenig Geld.

Charles Heidsieck Brut Réserve

Jacquesson Extra Brut 744

2. Blanc de Blancs aus 100% Chardonnay, der eine im Barrique, der andere puristisch im Stahl ausgebaut. Finesse versus Schmelz, schmeckt man den Unterschied?

Pierre Péters Cuvée Extra Brut

Dhondt-Grellet Cramant BdB Extra Brut

3. Die Rebsorten: Blanc de Noir aus 100% Pinot Noir und 100% Pinot Meunier. Es sind neben Chardonnay die beiden anderen klassischen Rebsorten der Champagner-Cuvée, hier jeweils reinsortig ausgebaut.

Heucq HOMMAGE Parcelle La Sablonniere 2014

La Parcelle Connigis 2017

4. Rosé-Champagner – schön anzuschauen, aber nicht ernst zu nehmen – stimmt das? Die roséfarbenen Champagner sind Unikate der Weinwelt, denn während nirgendwo anders Weißwein und Rotwein gemischt werden dürfen, ist es in der Champagne erlaubt. Aber die Weine punkten nicht nur mit ihrer Farbe.

Taittinger Brut Prestige Rosé

Robert Moncuit Rosé „Les Romarines“

5. Prestige-Cuvées – die Ikonen ohne Jahrgang. Sie sind die hochpreisigen Visitenkarten der großen und kleinen Champagnerhäuser und bestehen aus verschiedenen Jahrgängen, die Qualität und Geschmack zu einem Markenprofil vereinen, das jedes Jahr mit jeder Abfüllung gleich schmecken soll.

Krug Grand Cuvée Brut

Salmon Brut Cuvée AS

6. Das Non-Plus-Ultra: Die großen Jahrgangschampagner. Sie werden nur in besten Jahren abgefüllt und tragen neben der Handschrift des Hauses immer auch den Ausdruck des Jahrgangs, der die Weine unterscheidet und jede Jahrgangsfüllung anders schmecken lässt.

Bollinger RD 2004

De Sousa Cuvée des Caudalies 2010

Die Weinprobe wird mit max. 12 Teilnehmern abgehalten. Es gibt insgesamt 12 verschiedene Spitzenweine, die in 6 Flights zu je 2 Weinen blind probiert werden.

Sollte ein Wein einen Korkfehler haben, sorgen wir für qualitativ und preislich ebenbürtigen Ersatz.

Im Gesamtpreis ist das Drei-Gang-Menü aus der Küche Ludger Helbigs inkl. Brot, Wasser und Kaffee enthalten.

Falls Ihre Begleitung keinen Wein trinken möchte, bieten wir selbstverständlich eine Teilnahme nur zum Menü ohne Weinbegleitung für EUR 69,00 an. Bitte notieren Sie das im Kommentarfeld des Anmeldeformulars

Durch die Proben führt **Markus Vahlefeld**. Bis 2016 arbeitete er als Weinautor für namhafte Weinpublikationen und war Produzent von VinumTV mit Ulrich Kienzle. Heute berät er Spitzenwinzer aus Deutschland.

Markus Vahlefeld lebt in Köln und hat sein Büro in Breunsberg.

Die Zahlung erfolgt auf das Konto des „Johannesberger Salons“. Wir senden Ihnen schnellstmöglich eine Rechnung zu. Bitte beachten Sie: die Anmeldung ist erst garantiert, wenn das Geld auf unserem Konto eingegangen ist.

Selbstverständlich wird die Probe den Corona-Bestimmungen konform stattfinden. Wir informieren Sie einige Tage vor dem Termin über die geltenden Bestimmungen.