



Weinbeschreibungen „Champagner – die weißen Rebsorten“

30. Oktober 2025, 17. November 2025

Ort: Cavalluccio, Göttweihergasse 2, 1010 Wien

Weinbeschreibungen: Irene Holzhacker

Anmerkungen:

- Die Preise der Weine sind ungefähre Angabe
- Der Alkoholgehalt wird nicht angegeben, da Champagner immer zwischen 12,0 und 13,0 vol% haben



1 PG (Fromenteau)

1.1 Cuvée de Fondateurs Brut, Dérot-Delugny, Crottes-sur-Marne, Vallée de la Marne

ca. € 47,00

Klar, ganz zarter Roséstich; in der Nase sauber, etwas Haselnüsse, schöner Hefeton; am Gaumen markante Säure, brut, schöne Perlage, etwas rauchig, nussig, cremig im Abgang; filigraner Champagner.



1.2 Retour En Avant Brut, Dérot-Delugny, Crottes-sur-Marne, Vallée de la Marne

ca. € 60,00

Der Name bedeutet „Zurück in die Zukunft“

Klar, mittleres Strohgelb; in der Nase grünfruchtig, weiße Blüten; am Gaumen markante, spitze Säure, eher grobe Perlage, Zitrus, grüner Apfel, im Abgang leicht cremig.

1.3 Trop m'en faut!, Zéro Dosage, Drappier, Urville, Côte de Bar

ca. € 90,00

50% 2019 + 50%2020

Der Name bedeutet: „Ich brauche zu viel!“

Klar, dichtes Goldgelb; in der Nase viel Schwarzbrot, fast überreifer Apfel, deutliche Reifennoten; am Gaumen markante Säure, viel feine Perlage, deutliche, feine Briothenoten, gelber Apfel, dichter Abgang, der von Mandelkernen geprägt ist. Sehr harmonischer Champagner.

2 PB

2.1 Petit-Camusat brut, Celles-Sur-Ource, Côte des Bar

ca. € 38,00

Klarmittleres Strohgelb; in der Nase sauber, viel Zitrus unterlegt von Biskuit; am Gaumen markante Säure, sehr feine Perlage, wieder Zitrus mit Biskuit, leicht salzig, sehr harmonisch und ausgewogen. Champagner mit tollem PLV!

2.2 Colas Robin 2013, brut nature, Père &Fils, Polisot, Côte des Bar

ca. € 40,00

Klar, mittleres Strohgelb; in der Nase sauber, viel Zitrus, Biskuit und weiße Blüten; am Gaumen markante Säure, eher grobe Perlage, frische Zitronen.



2.3 Etincelles 2018 extra brut, André Fays, Celles-Sur Ource, Côte des Bar

ca. € 55,00

Klar, mittleres Zitronengelb; in der Nase sauber, sehr fein, Pecannuss, weiße Blüten und Zitrus; am Gaumen fast rassige Säure, sehr feine Perlage, schön hefig, Zitrus, lang im Abgang mit einem ganz leichten Bitterl (was für PB typisch ist).

2.4 Special Club Millesime 2017, extra brut, Ville-sur-Arce, Côte des Bar

ca. € 80,00

Klar, dichtes Strohgelb; in der Nase sauber, leicht rauchig, weiße Blüten, später auch Wiesenkräuter; am Gaumen markante Säure, extrem viel, sehr feine Perlage, Biskuit, cremig, Zitrus, lang. Sehr feiner, eleganter Champagner!

3 Petit Meslier

3.1 Petit Meslier 2018, Zero Dosage, Elemart Robion, Lhéry, Montagnes de Reims

ca. € 80,00

BIO, deg. 11/2021

Klar, dichtes Goldgelb; in der Nase zuerst etwas eigenartig, braucht viel Luft, dann sauber, Apfelmus, leicht hefig, deutliche Reifennoten; am Gaumen markante Säure, sehr feine Perlage, überreifer Apfel. Wirkt etwas eckig.

3.2 Petit Meslier extra Brut 2007, Duval Leroy, Blanc-Coteaux, Côte des bar

ca. € 160,00

Klar, dichtes Strohgelb; in der Nase deutlich gereift, Honig, Rosenduft; am Gaumen Säure mittel+, sehr feine, schöne Perlage, Akazienhonig, etwas überreifer Golden Delicious. Wirkt frischer als der 2018er.



4 Arbane

4.1 Arbane Brut, Gruet, Buxeuil, Côte des Bar

ca. € 72,00

Klar, mittleres Strohgelb; in der Nase sauber, Kräuter („Almdudler“); am Gaumen markante Säure, sehr feine Perlage, wieder viele Wiesenkräuter. Spezieller, sehr schöner Champagner!

4.2 Arbane Brut, Noël Leblond-Lenoir, Buxeuil, Côte des Bar

ca. € 72,00

Klar, dichtes Strohgelb; in der Nase sauber, Wiesenkräuter, etwas weiße Blüten und Pfirsich; am Gaumen markante, fast rassige Säure, sehr feine Perlage, Kräuter gepaart mit blumigen Aromen, cremig und lang.

4.3 Arbane Vieilles Vignes 2010, Moutard Père & Fils, Buxeuil, Côte des Bar

ca. € 230,00

deg. 13.1.2016

Klar, dichtes Strohgelb; in der Nase sauber, Wiesenkräuter und Brennessel; am Gaumen markante Säure, sehr feine Perlage, viel Wiesenkräuter, kaum Frucht. Sehr feiner Champagner, der noch immer Frische ausstrahlt!

5 CH

5.1 CH 1er Cru 1999, Vincent Bliard, Hautvillers, Vallée de la Marne

ca. € 100,00

keine Schönung, keine Filtration, min. Schwefel, 1,5g Dosage

Klar, intensives Gelbgold; in der Nase sauber, Honig, viel Pumpernickel, überreifer Golden Delicious; am Gaumen markante Säure, sehr feine Perlage, extreme Reifenoten, überreifer, etwas brauner Apfel, Schwarzbrot, extrem dicht und lang. Der Champagner wird von der langen Reifung auf der Hefe (241 Monate!) dominiert.

Ein Champagner für Kenner!



5.2 CH Clos des Auges GC, Zero Dosage 2017, Robert Moncuit, Le Mesnil-Sur-Oger, Côte des Blancs

ca. € 160,00

6 Jahre Flaschenreifung

Klar, dichtes Strohgelb; in der Nase sauber, zuerst sehr frisch, Zitrus, später deutliche Biskuitnote; am Gaumen Säure mittel+, sehr feine Perlage, extrem lang anhaltend, frisch, Zitrus, etwas Kernobst, sehr feine, durchaus deutliche Biskuitnote, extrem komplex und lang, sehr eleganter Champagner.

TOP!

Abkürzungen:

CH Chardonnay

deg. degorgiert

GC Grand Cru

PB Pinot Blanc

PG Pinot Gris

PLV Preis-Leistungsverhältnis