

# Teo jakob x LES BULLES

Champagner-Degustation in der Berner Altstadt

Wann: Donnerstag, 7. Dezember 2023, 18:30 bis 22:30 Uhr

Wo: teo jakob, Gerechtigkeitsgasse 25, 3011 Bern

Kosten: CHF 95 pro Person (alles inkl.)

Anmeldung: <https://lesbulles.wine/products/teo-jakob-x-les-bulles-1>

Entdecken Sie die Welt der Winzerchampagner!

Im Berner Showroom des renommierten Inneneinrichters teo jakob stellen wir Ihnen vierzehn Champagner von fünf Winzerinnen und Winzern vor.

Sie können unsere Champagner an verschiedenen Ständen degustieren, die auf den 4 Stöcken des Altstadt-Showrooms von teo jakob verteilt sind.

An unserer Degustation finden sie den passenden Champagner für die Festtage, für Ihre Geschenke und für jede andere Gelegenheit.

Übersicht der präsentierten Champagnergüter:

## Champagne André Jacquart

*André Jacquart, Vertus Expérience*

*André Jacquart, Mesnil Expérience, zéro dosage*

*André Jacquart, Rosé Expérience*

*André Jacquart, Millésime 2013 Expérience*

## Champagne Alexis

*Alexis, Totem*

*Alexis, La Terre Mère*

*Alexis, Aria*

## Champagne Emilien Allouchery

*Emilien Allouchery, La Scène 2019*

*Emilien Allouchery, Le Répertoire 2019*

*Emilien Allouchery, La Répétition 2018*

## Champagne Douge

*Champagne Douge, Duodécim (XII)*

*Champagne Douge, Rose Margot (Rosé)*

*Champagne Douge, Faillet*

## Champagne du Goupil

*Champagne du Goupil, Millésime 2013*

Ein Winzerchampagner zeichnet sich durch höchste Qualität verbunden mit höchster Individualität aus. Anders als die grossen Champagnermarken kaufen die Winzerinnen und Winzer von LES BULLES nicht Trauben oder gar Traubensaft ein, um daraus Champagner zu machen, sondern sie bauen ihre Trauben selbst an. Und nicht das machen sie selbst: Jeden anderen Arbeitsschritt auf dem Weg von der Rebe zur Champagnerflasche führen sie ebenfalls selbst aus. Denn nur die Kontrolle des gesamten Herstellungsprozesses garantiert die beste Qualität und grösste Individualität.