

# Best of

PREISLISTE 2023/2024

# Bubbles



WE MISS  
BUBBLES



# Inhalt

Einführung & Team	04
Antoine Chevalier	08
Bardiau	09
Bolieu	10
Clément & Fils	11
Duménil	12
Francois Secondé	14
Perseval-Farge	15
Pierre Legras	16
Régis Poissinet	17
Sadi Malot	18
Veuve Fourny et Fils	20
William Saintot	22
Lehmann Gläser	24

03



Lasst die Korken knallen: Das ultimative Champagner-Erlebnis!

Hallo, liebe Champagnerkenner und -liebhaber, willkommen bei der spannendsten Auswahl an Champagner, der in kleinen Mengen und von Familienhand hergestellt wird – die We Miss Bubbles Collection!

Bestellungen unter [www.wemissbubbles.com](http://www.wemissbubbles.com)!

04



# Einführung



# Team

Drei Champagner Liebhaber haben sich vor einem Jahr zusammengefunden, die der Welt des Champagners ihr Bestes geben wollen. Die erste ist Irina aus Kiew, die ultimative Champagner-Jedi. Sie kennt als Sommelier und Master of Wine jede Nuance des Champagners in- und auswendig und hat die spannende Auswahl nach jahrelanger Erfahrung für Euch kuratiert.

Und Wenz, nicht nur ein Fahrradfan, sondern auch ein Weinzauberer aus der Steiermark, der derzeit im Herzen von Wien sein Unwesen treibt. Er hat ein Gespür für die besten Champagner, und Ihr könnt sicher sein, dass Ihr Euch auf etwas Besonderes freuen könnt.

Und dann ist noch Manfred, eine kosmopolitische Seele, dessen Reise ihn von den pulsierenden Straßen Londons zurück zu seinen Wurzeln in Wien führte. Sein fei-

nes Gespür und seine Erfahrungen in der Welt haben zu der Auswahl an Champagnern beigetragen, die unseren Katalog zieren.

Wir haben uns zusammengetan, um Euch erstklassigen Champagner zu besorgen, ohne Eure Brieftasche zu sprengen. Bei uns dreht sich alles um Qualität ohne verrückte Preisschilder. Unser Motto ist ganz einfach: Wir kuratieren die besten Champagner aus einer Gruppe von hervorragenden Winzern.

Wenn Ihr also bereit sind, ein neues Champagnerabenteuer zu beginnen, begleitet uns auf dieser epischen Reise. Jede Flasche ist eine Geschichte, jeder Schluck eine Erinnerung und jeder Moment ein Fest.

Prost auf gute Zeiten, tolle Gesellschaft und noch besseren Champagner!

05









# Antoine Chevalier



Champagne Antoine Chevalier wurde 1925 von Guy Chevalier gegründet. Der Großvater von Antoine wählte die Kalksteinhügel von Vitry-en-Perthois für seine Weinberge. Später kamen noch weitere Parzellen in Coteaux Vitryats hinzu. Der kalkhaltige Untergrund ist ideal für den Anbau von Chardonnay.

Antoine Chevalier studierte Weinbau am Lycee Viticole in Avize, arbeitete in Frankreich und im Ausland und war überzeugt, dass der Weinbau ökologisch verantwortungsbewusst sein sollte. Er verpflichtete sich, die Weinberge des Weinguts ohne Herbizide zu bewirtschaften und erhielt 2016 die Zertifizierung HVE (Haute Valeur Environnementale). Die Demeter-Zertifizierung (biodynamisch) erhielt er im Jahr 2021.

Es werden nur Blanc des Blancs Champagner aus Chardonnay Trauben hergestellt.

Antoine produziert seine Champagner manuell und in sehr kleinen Mengen. Sie bringen das Terroir der Coteaux Vitryats deutlich zum Ausdruck bringen.

## Champagner

**Tecta Silva 2018 Brut Nature** ist ein sehr ausdrucksstarker Cuvee Blanc des Blancs mit ausgeprägten Zitronenschalenaromen und Untertönen von Litschi, sizilianischer Orange und Akazie, ausgeprägter Säure und einem lang anhaltenden cremigen Abgang. Zarte Perlage und goldene, leuchtende Farbe. Mit der Zeit wird der Champagner noch ausdrucksstärker, mit mehr Noten von tropischen Früchten, Gewürzen und Ingwer. Es gibt auch eine unterschwellige englische Pudding-Cremigkeit. Keine Schönung, keine Filtration. Es wurden nur 2.327 Flaschen biodynamisch produziert. Passt gut zu Fisch und französischer Bouillabaisse, sowie cremigen Käse.

Champagner	Art.Nr.	Traube	Cuvee	Jahrgang	Alterung	Degorgierung	Dosage	Menge	Preis (Euro inkl. Ust)
Tecta Silva 2018 Brut Nature	ACH-001-075	Chardonnay	Blanc de Blancs	2018	3 Jahre	04/2022	Brut Nature	0,75 L	69,90



# Bardiau



Champagne Bardiau ist ein drei Hektar großes Familienweingut in Verpillières-sur-Ource, südlich von Cote des Bar in der Champagne. Das Weingut wird von Melissa und Jérémy Bardiau geführt. Die Familie kultiviert die Reben seit 5 Generationen. Im Jahr 2015 begann Jérémy seine Trauben zu vinifizieren.

Die Besonderheit des Weinguts ist sein Terroir. Kalkböden aus dem Portlandium sind für die Champagne ungewöhnlich. Dieser sehr kalkhaltige Boden verleiht den Weinen eine andere aromatische Komplexität und Mineralität.

In den Weinbergen werden organische Düngemittel, Ertragskontrolle, Pflügen und natürliche Begrünung praktiziert. Weder Herbizide noch Insektizide werden verwendet.

## Champagner

**Trait d'Union Brut**, ein Cuvee Rose d'Assemblage, ist der Zusammenschluss zweier alter Pinot Noir-Parzellen, daher der Name „Trait d'Union“ (obwohl er auch zu 30% aus Chardonnay besteht). Die Reben sind im Schnitt über 30 Jahre. Perfekt als Aperitif, mit Lammkarree oder Kalbscarpaccio.

**La Croix Maître Anne**, ein Cuvee Blanc de Blancs extra-brut, wird zu 100% aus Chardonnay aus dem Weinberg „Croix Maître Anne“ hergestellt. Der kalkhaltige Untergrund verstärkt die Mineralität am Gaumen und sorgt für eine feine, unverkennbar salzige Länge. Perfekt als Aperitif oder zu Fischgerichten.

Last but not least **Besace 2017 Extra-Brut** ein kräftiger und scharfer Vintage Blanc de Noirs, aus der einzigartigen Kalkparzelle „Besace“. Bardiau's Version von 100% terroirgeprägtem Pinot Noir, der sich besonders von den übrigen Weinen des Erzeugers abhebt. Knackig, stilvoll und ultra-elegant mit Nuancen von frischen roten Äpfel und getrockneten Rosen, Walnusskernen und einem Hauch von Roggen. Schmerzhaft intensiv, aber fast luftig am Gaumen, mit einem Schuss Hautbitterkeit und einer vibrierenden Säure. Ein echter Essens- und Geekchampagner, der von intensiven Fischgerichten bis hin zu Pilzen und rosa gebratenem Kalbfleisch alles mitmacht.

09

Champagner	Art.Nr.	Traube	Cuvee	Jahrgang	Alterung	Degorgierung	Dosage	Menge	Preis (Euro inkl. Ust)
Trait d'Union Brut	CBA-050-075	Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%	Rose d'Assemblage	NV	2 Jahre	05/2019	8 g/L	0,75 L	39,90
La Croix Maître - Anne 2016 Extra-Brut	CBA-051-075	Chardonnay	Blanc des Blancs	2016	2 Jahre	01/2019	5 g/L	0,75 L	39,90
Besace 2017 Extra-Brut	CBA-052-075	Pinot Noir	Blanc des Noirs	2017	3 Jahre	01/2021	1 g/L	0,75 L	49,90

# Bolieu



Die Domaine Bolieu wird seit 1988 von Laurence und Charles Bolieu geführt und befindet sich in Bassuet, wo das Terroir einzigartig und exklusiv ist und einen Chardonnay mit großer Struktur, voller Zitrusfrüchte und exotischer Noten hervorbringt. Das Terroir ist Coteaux Vitryats. Mit seinen 480 Hektar ist es das kleinste Anbaugelände der Champagne. Alle Weinberge befinden sich an den Hängen und sind nach Südosten ausgerichtet.

Die Domaine Bolieu verfügt über 6,5 Hektar eigene Weinberge mit 50 Jahre alten Rebstocken auf kalkhaltigen Böden, die mit Kalkmergel und Lehm vermischt sind, was den Weinen Säure, exotische Aromen und Langlebigkeit, aber auch Weichheit und Fruchtigkeit verleiht. In diesem Gebiet dominiert der Chardonnay, und die Domaine Bolieu ist da keine Ausnahme. Die Produktion beläuft sich auf etwa 26.000 Flaschen, und diese Champagner zeichnen sich durch ihre Eleganz und Finesse aus.

Die Weinkellerei hat das HVE-Zertifikat erhalten, das bescheinigt, dass die Reben nach einer „nachhaltigen“ Methode des Weinbaus angebaut werden, bei der die Böden mit organischen, mechanischen und natürlichen Methoden bearbeitet werden.

## Champagner

Die Champagner **Fleur de Craie**, Cordon de Rose und Carnet de Leone sind alle aus nachhaltigem Weinbau und bieten jeweils einzigartige Geschmacksnoten. Fleur de Craie hat einen mineralischen Duft mit Zitrus- und Blumennoten und passt gut zu Geflügel und Meeresfrüchten.

**Cordon de Rose** hat eine cremige Textur mit Aromen von weißen und gelben Früchten sowie einem Hauch von Mineralität und eignet sich als Aperitif oder zu Fischgerichten.

**Carnet de Leone** bietet eine breite Palette an exotischen Früchten und Gewürzen, ist rund und weich im Geschmack und passt gut zu edlen Fischgerichten wie Steinbutt oder Hummerravioli. Alle drei Champagner sind subtil und elegant und bieten einzigartige Geschmackserlebnisse.

10

Champagner	Art.Nr.	Traube	Cuvee	Jahrgang	Alterung	Degorgierung	Dosage	Menge	Preis (Euro inkl. Ust)
Fleur De Craie - Brut	CBO-043-075	Chardonnay	Blanc des Blancs	NV	5 Jahre		6,5 g/L	0,75 L	59,90
Cordon De Rose Extra-Brut	CBO-044-075	Chardonnay, Pinot Noir	Rose	NV	3 Jahre		4,5 g/L	0,75 L	49,90
Carnet De Leone - Extra-Brut	CBO-045-075	Chardonnay	Blanc des Blancs	NV	8 Jahre		6,5 g/L	0,75 L	69,90

# Clément & Fils



Eine weitere kostbare Addition für unser Portfolio, und wahrscheinlich das heißeste Terroir im Moment: Côteaux du Petite Morin.

Aurelien Clement kehrte 2013 in den Familienbetrieb zurück, nachdem er in der Weinanbauschule Avize lernte, wie man Champagner herstellt. Sein Urgroßvater begann 1960 mit der Champagnerherstellung. Sein Onkel ist seit 1975 Champagnerproduzent.

Aurelien ist Winzer in der 4. Generation und bewirtschaftet 6,5 Hektar (5,5 Hektar in Les Côteaux Du Petit Morin in Congy und Coizard-Joches. 1 Hektar in Les Riceys). Die erste Produktion begann im Jahr 2017. Heute liegt die Gesamtproduktion bei nur 9.000 Flaschen/Jahr.

Vom Beschneiden bis zur Ernte wird alles von Hand gemacht. Seit 2017 sind Herbizide aus den Weinbergen verbannt und Aurelien verwendet biologische Pestizide.

## Champagner

Clément & Fils bietet mit Les Ombelles 2017 Blanc Des Noirs Brut Nature und Les Cornambeaux 2017 Blanc De Blancs Extra-Brut zwei Champagner aus nachhaltigem Weinbau an.

**Les Ombelles** ist ein Blanc de Noirs Champagner aus 100% Meunier-Trauben, der das Terroir der Côteaux Du Petit Morin widerspiegelt und am Gaumen fruchtig, voll und rund ist.

**Les Cornambeaux** hingegen wird zu 100% aus Chardonnay-Trauben hergestellt, die von einer sehr alten Parzelle aus dem Jahr 1961 stammen und in 205 Liter Holzfässern reifen. Mit nur 1g Restzucker (Dosage) passt er gut zu pochiertem Lachs, gebackener Seezunge oder weißem Fleisch wie Huhn oder Kaninchen. Beide Champagner sind besonders fein und bieten einzigartige Geschmackserlebnisse.

11

Champagner	Art.Nr.	Traube	Cuvee	Jahrgang	Alterung	Degorgierung	Dosage	Menge	Preis (Euro inkl. Ust)
Les Ombelles 2017 Blanc Des Noirs Brut Nature	CFI-048-075	Meunier	Blanc des Noirs	2017	4 Jahre	04/2022	Brut Nature	0,75 L	54,90
Les Cornambeaux 2017 Blanc De Blancs Extra-Brut	CFI-049-075	Chardonnay	Blanc des Blancs	2017	4 Jahre	04/2022	1 g/L	0,75 L	69,90



# Duménil

Champagne Duménil ist ein unabhängiges Weingut, das seit 1874 über fünf Generationen in der Familie weitergegebene Know-how nutzt. Frederique und Hugues Poret-Duménil sind von ihrem Weingut und ihren Weinen begeistert und produzieren klassische stilvolle Champagner.

Als Spezialist für Réserve- und Jahrgangsweine bewahrt Duménil die natürliche Frische der Reben, um ein langes Alterungspotenzial zu erreichen.

12

Sie sind Mitglieder des „Club Trésors de Champagne“. 8 Hektar der Weinberge (aufgeteilt in 45 Parzellen) befinden sich in vier Premier Cru Dörfern: Chigny-les-Roses, Rilly la Montagne, Ludes und Sacy.

Die Mindestalterung in der Flasche beträgt drei Jahre und für besondere Cuvées 8-10 Jahre.



## Champagner

---

Duménil bietet vier außergewöhnliche Champagner an, die alle ihre eigenen einzigartigen Geschmacksnoten haben.

Der **Réserve 23 Premier Cru Brut** ist eine Mischung aus Chardonnay, Pinot Noir und Meunier mit 50% Reserveweinen und hat ein delikates Bouquet, das sich gut als Aperitif oder zu Geflügel und Obstkuchen eignet.

Der **Rose Vieilles Vignes Premier Cru Brut** hat Aromen von roten Früchten und ist ein eleganter Aperitif für Sommerfeste oder passt gut zu gegrilltem Fleisch.

Der **Oenothèque Millésime 2002 Brut** ist ein außergewöhnlicher Jahrgangschampagner mit Aromen von Quitten und Pflaumen und passt gut zu Sushi, Lachs, Hummer, Krabben und Fleischgerichten.

Der **Millésime 2008 Premier Cru Brut** hat Aromen von Quitten und Pflaumen sowie gerösteten Haselnüssen und passt gut zu gebratener Gänsestopfleber, rotem Fleisch und Wild oder als Dessert mit einer Torte aus karamellisierten Birnen.

---





Champagner	Art.Nr.	Traube	Cuvee	Jahrgang	Alterung	Degorgierung	Dosage	Menge	Preis (Euro inkl. Ust)
Réserve 23 Premier Cru Brut	CDU-011-075	Chardonnay, Pinot Noir, Meunier		NV	3 Jahre		8 g/L	0,75 L	39,90
Rose Vieilles Vignes Premier Cru Brut	CDU-012-075	Chardonnay, Meunier		NV	3 Jahre		8 g/L	0,75 L	39,90
Oenothèque Millésime 2002 Brut	CDU-013-075	Chardonnay 60%, Pinot Noir 20%, Meunier 20%		2002	10 Jahre		8 g/L	0,75 L	119,90
Millésime 2008 Premier Cru Brut	CDU-014-075	Chardonnay 60%, Pinot Noir 20%, Meunier 20%		2008	7 Jahre		8 g/L	0,75 L	64,90
Millésime 2008 Premier Cru Brut MAGNUM	CDU-015-150	Chardonnay 60%, Pinot Noir 20%, Meunier 20%		2008	7 Jahre		8 g/L	1,5 L	139,90

# François Secondé



Sillery ist seit Jahrhunderten als die Region bekannt, die einige der begehrtesten Champagner der Welt hervorbringt. Mitten in diesem berühmten Terroir liegt Champagne François Secondé. Das Gut mit einer Fläche von etwas mehr als 5 Hektar befindet sich in Sillery, Mailly-Champagne, Puisieux und Verzenay.

Im Alter von 14 Jahren verließ François Secondé die Schule und begann als Lehrling bei einem Winzer zu arbeiten. Seinen ersten Weinberg kaufte er 1972, und 1976 vergrößerte er seine Parzelle auf 3 Hektar.

14 Mit Hilfe seiner Frau Anne-Marie begann er, seinen eigenen Champagner herzustellen. Heute umfasst der Weinberg von Champagne François Secondé 5,5 Hektar und ist mit zwei Rebsorten bepflanzt: 2/3 Pinots Noir und 1/3 Chardonnay. Die Rebstöcke sind im Durchschnitt 37 Jahre alt und werden nachhaltig im Einklang mit der Natur und den Menschen angebaut.

## Champagner

**Brut Clavier** ist eine Cuvée aus 2/3 Chardonnay und 1/3 Pinot Noir. Er hat eine komplexe Aromapalette mit dominierenden Zitrusfrüchten und einer leichten Butternote. Dieser vollmundige, feine und elegante Champagner passt perfekt zum Aperitif, weißem Fleisch wie gebratenem Fasan oder geschmortem Kaninchen, Wiener Schnitzel oder Salaten mit Weichkäse. Es werden nur 2.000 Flaschen pro Jahr produziert.

**Cuvée Blanc Des Blanc Sillery Grand Cru Millesime 2015** hat eine leuchtend blassgelbe Farbe mit intensiven Blasen. In der Nase zeigt er Aromen von Akazien, Geißblatt und kandierten Früchten. Am Gaumen ist er elegant mit Finesse von weißen Blumen, Gewürzen und Zitrusfrüchten. Dieser Champagner eignet sich als raffinierter Aperitif und passt gut zu Schalentieren, Krabben oder gegrilltem Hummer. Es werden nur 2.500 Flaschen pro Jahr produziert und die Reben sind 38 Jahre alt.

**Puisieux Grand Cru Les Petites Vignes** ist elegant und raffiniert. Er ist geschmacksintensiv, mineralisch, frisch und reif mit einer fruchtigen Note und einem Hauch von Blätterteig. Der Champagner passt am besten zu Meeresfrüchten wie Jakobsmuscheln, Austern und Seeigel oder gegrilltem Fisch wie Steinbutt oder schottischem Lachs. Es werden nur 500 Flaschen pro Jahr produziert und die Reben sind 47 Jahre alt.

Champagner	Art.Nr.	Traube	Cuvée	Jahrgang	Alterung	Degorgierung	Dosage	Menge	Preis (Euro inkl. Ust)
Brut Clavier	FSE-038-075	Chardonnay, Pinot Noir		NV	2 Jahre		8 g/L	0,75 L	54,90
Cuvée Blanc Des Blanc Sillery Grand Cru Millesime 2015	FSE-039-075	Chardonnay	Blanc des Blancs	2015	3 Jahre		8 g/L	0,75 L	58,90
Puisieux Grand Cru Les Petites Vignes	FSE-040-075	Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%	Lieu - Dit Les Petites Vignes	NV	2 Jahre		6 g/L	0,75 L	89,90



# Perseval-Farge



Isabelle und Benoit Perseval sind Winzer in der fünften Generation. Sie bewirtschaften ihre Weinberge und produzieren Champagner im Herzen der Montagne de Reims, in Chamery, einem Premier Cru Gebiet. Es gibt nur vier Hektar, die in sechs Parzellen aufgeteilt sind. Neben den drei Hauptsorten der Champagne sind 10% der Weinberge mit Grauburgunder, Weißburgunder, Petite Mellier und Arbann bepflanzt – vergessene, alte Sorten, die jahrhundertlang in der Region angebaut wurden, aber mit dem Aufkommen der Reblaus meist vernichtet wurden.

Das Zertifikat „Hoher Umweltwert“, die Weinbereitung und der Ausbau im Fass, mindestens 5 Jahre Lagerung (bei Jahrgangschampagner auch länger), machen diesen Champagner zu einem absoluten „Wein“ mit ernstem Charakter.

Burgundischer Ansatz bei der Weinherstellung – diese Weine können gesammelt und im Keller aufbewahrt werden. Es werden nur 30.000 Flaschen pro Jahr produziert.

## Champagner

Die Champagnerauswahl umfasst vier verschiedene Sorten.

Der **Champagner 196 – Millésime 2004 Brut** hat ein großes Potenzial und eine vielfältige Aromapalette von reifen Früchten, Zitrusfrüchten, kandierten Früchten und Honig. Er passt perfekt zu französischen Hart- und Weichkäsesorten oder kann allein als meditativer Champagner genossen werden.

Der **Champagner 197 – Millésime 2005 Brut** hat feine Röstnoten und eine schöne Mineralität und Frische. Er passt gut zu französischem Rindfleisch Bourguignon oder gebratener Lammkeule.

**Terre de Sables Brut** hat Aromen von Quitte, Honig, gelben Früchten und Lebkuchen und passt zu feinstem Fisch oder überbackenem französischen Weichkäse.

**La Pucelle Parcellaire Extra-Brut** hat Aromen von weißen und gelben Früchten, Zitrusfrüchten und Mandeln und ist elegant, trocken und mineralisch. Er passt zu reichhaltigen Mahlzeiten und kann auch gelagert werden.

Jeder Champagner hat seinen eigenen Stil und passt perfekt zu verschiedenen Gerichten oder kann allein genossen werden.

15

Champagner	Art.Nr.	Traube	Cuvee	Jahrgang	Alterung	Degorgierung	Dosage	Menge	Preis (Euro inkl. Ust)
Champagner 196 - Millésime 2004 Brut	PFA-028-075	Chardonnay 60%, Pinot Noir 20%, Meunier 20%		2004	7 Jahre	10/2021	1,3 g / L	0,75 L	92,90
Champagner 197 - Millésime 2005 Brut	PFA-029-075	Chardonnay 55%, Pinot Noir 31%, Meunier 14%		2005	7 Jahre	10/2021	1,3 g / L	0,75 L	84,90
Terre de Sables Brut	PFA-030-075	Chardonnay 49%, Pinot Noir 34%, Meunier 17%		NV	4 Jahre	02/2022	1,6 g / L	0,75 L	58,90
Terre de Sables Brut MAGNUM	PFA-031-150	Chardonnay 49%, Pinot Noir 34%, Meunier 17%		NV	4 Jahre	02/2022	1,6 g / L	1,5 L	127,90
La Pucelle Parcellaire Extra-Brut	PFA-032-075	Pinot Noir 100% (32% aus 2014, 68% aus 2013)	Blanc des Noirs	NV	4 Jahre	03/2022	3,4 g / L	0,75 L	79,90

# Pierre Legras



Wenn Du heute in die Champagne kommst und bei-läufig nach den neuen Stars der Region fragst, wirst Du den Namen Pierre Legras hören.

Das im Grand Cru Dorf Chouilly gelegene Weingut wird von der tatkräftigen Marcelline und dem umsichtigen Vincent geleitet, die brillante, lebendige Weine mit bemerkenswerter Kreidesäure und langem Abgang erzeugen, die das Dorf perfekt repräsentieren.

Die Geschichte von Pierre Legras Champagne ist eng mit dem Terroir von Chouilly verbunden. Chouilly ist eine der 17 Grand Cru Gemeinden der Champagne und verfügt über einen außergewöhnlichen Untergrund und eine außergewöhnliche Lage, die für die Entwicklung großer Champagne-Weine unerlässlich sind. Nach 11 Generationen von Winzern wurde das Haus in seiner heutigen Form im Jahr 2002 gegründet und bewirtschaftet über 10 Hektar, hauptsächlich Chardonnay.

## Champagner

Die Champagnerauswahl umfasst fünf verschiedene Sorten, die alle aus Chardonnay-Trauben hergestellt werden und aus den besten Weinbergen in der Nähe des Dorfes Chouilly stammen.

Der **Coste Beert Blanc des Blancs Grand Cru Brut** ist mineralisch und komplex und passt perfekt als Aperitif, und zu Meeresfrüchten oder Salaten mit Weichkäse.

**Dea Matra Rose Brut** ist ein intensiver und eleganter Champagner-Rosé, der gut zu gebackenem Lachs oder gegrilltem Oktopus passt.

**Monographie Blanc des Blancs Brut** hat eine Dosage von 6 g/l und passt gut zu Meeresfrüchten oder Sushi/Sashimi-Platten.

**Monographie Blanc des Blancs Brut Nature** hat eine Dosage von 0 g/l und passt zu einer Vielzahl von Gerichten wie Scholle, Kabeljau oder Austern.

Und **Idee de Voyage 2012 Extra-Brut** ist ein sehr exklusiver Champagner des Jahrgangs 2012, der zu kulinarischen Genüssen wie Seesunge oder gegrillten Garnelen passt. Jede Sorte hat ihren eigenen Stil und passt perfekt zu verschiedenen Gerichten oder kann alleine genossen werden.

16

Champagner	Art.Nr.	Traube	Cuvee	Jahrgang	Alterung	Degorgierung	Dosage	Menge	Preis (Euro inkl. Ust)
Coste Beert Blanc des Blancs Grand Cru Brut	PLE-002-075	Chardonnay 100%	Blanc des Blancs	NV	3 Jahre	03/2022	6 g/L	0,75 L	49,90
Coste Beert Blanc des Blancs Grand Cru Brut MAGNUM	PLE-007-150	Chardonnay 100%	Blanc des Blancs	NV	3 Jahre	03/2022	6 g/L	1,5 L	109,90
Dea Matra Rose Brut	PLE-003-075	Chardonnay 85%, Pinot Noir 15%	Rose d'Assemblage	NV	4 Jahre	07/2022	5,6 g/L	0,75 L	59,90
Monograph Blanc des Blancs Brut	PLE-004-075	Chardonnay 100%	Blanc des Blancs	NV	5 Jahre	05/2022	5 g/L	0,75 L	59,90
Monographie Blanc des Blancs Brut Nature	PLE-005-075	Chardonnay 100%	Blanc des Blancs	NV	6 Jahre	05/2022	Brut Nature	0,75 L	64,90
Idee de Voyage 2012 Extra-Brut	PLE-006-075	Chardonnay 100%	Blanc des Blancs	2012	8 Jahre	05/2022	3,3 g/L	0,75 L	89,90

# Régis Poissinet



Die Familie Poissinet baut seit dem 17. Jahrhundert Reben im Marne-Tal an, aber die ersten Flaschen des Familienguts wurden 1974 produziert. 1983 begann Régis Poissinet im Alter von 14 Jahren auf dem Weingut zu arbeiten. Er entwickelte eine Leidenschaft für die Natur und entschied sich für die Ausbildung zum „récoltant manipulant“, französische Bezeichnung für Champagnerwinzer mit ausschliesslich eigenen Weinen. Régis übernahm die Leitung des Weinguts im Jahr 2008 und brachte einen echten kulturellen und philosophischen Wandel mit.

Champagne Régis Poissinet verfügt mit seinen 7 Hektar, die für den biologischen und biologisch-dynamischen Weinbau zertifiziert sind, über insgesamt 35 Parzellen. Die Reben sind im Durchschnitt 40 Jahre alt und wurzeln auf verschiedenen Ton- und Kalkböden des Marne-Tals. Die Parzellen und Rebstöcke werden mit großem Respekt vor ihrer natürlichen Umgebung und ihrem eigenen Gleichgewicht bewirtschaftet. So können sie die ganze Subtilität und den Reichtum ihres Terroirs zum Ausdruck bringen. Meunier ist die Hauptrebsorte, die in diesem Weinberg angebaut wird, ergänzt durch Chardonnay und Pinot Noir.

## Champagner

Die Domaine Irizée bietet zwei besondere Champagner an.

**Terre D'irizee Extra-Brut** ist eine Mischung aus vier verschiedenen Ernten und besteht aus Meunier und Chardonnay. Er hat eine goldene Farbe und zeigt Noten von Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich. Am Gaumen ist er lebendig und hat eine seidige, leicht salzige Textur.

Der **Irizee Serigraphie Millesime 2014 Extra-Brut Astral Cuvée** ist eine streng ausgewählte Jahrgangsmischung, die 6 bis 7 Jahre gelagert wird. Sie hat Aromen von Kompott, Quitten, Vanille und Röstnoten und ist salzig und fruchtig am Gaumen. Beide Champagner sind perfekt ausgewogen und eignen sich für ein exquisites Abendessen oder Mittagessen. Die Produktion ist begrenzt, so wurde vom Irizee Serigraphie Millesime 2014 Extra-Brut nur 1702 Flaschen produziert. Das Etikett des Terre D'irizee Extra-Brut ist von dem Künstler Thomas Jedrzejak illustriert und symbolisiert den Reichtum des Terroirs der Domaine durch den üppigen Garten.

17

Champagner	Art.Nr.	Traube	Cuvee	Jahrgang	Alterung	Degorgierung	Dosage	Menge	Preis (Euro inkl. Ust)
Terre D'irizee Extra-Brut	CPO-046-075	Meunier 84%, Chardonnay 16%	Blanc des Noirs	2013, 2014, 2015, 2016	2 Jahre	06/2018	1,7 g/l	0,75 L	49,90
Irizee Serigraphie Millesime 2014 Extra-Brut	CPO-047-075	Meunier 100%	Blanc des Noirs	2014	8 Jahre	06/2022	3,5 g/l	0,75 L	99,90



# Sadi Malot

Das Champagnerhaus Sadi Malot befindet sich im Herzen der Weinberge von Villers-Marmery, im Dreieck Reims-Epernay-Chalons-en-Champagne.

Fünf Generationen von Winzern bewirtschaften 10 Hektar Rebfläche – 80% Chardonnay in Villers-Marmery und 20% Pinot Noir in Verzy – mit größter Sorgfalt und Aufmerksamkeit. Nachhaltige Methoden (Stufe 3 HVE – Haute Valeur Environnementale), ausschließlich eigene Trauben und die Mischung aus Innovationen und Traditionen, alles multipliziert mit der Hingabe zum Prozess, machen diese Champagner so einzigartig und beliebt bei Weinliebhabern in der ganzen Welt. 100% der Flächen werden nach biologischen Grundsätzen bewirtschaftet.

18



## Champagner

---

Die Domaine Sadi Malot bietet eine Vielzahl von Champagnern an.

Der **Lieu-Dit „Les Goisses“ 2018 Extra-Brut** ist ein Pinot Noir Champagner mit Noten von Gewürzen, Unterholz, Mirabellen und Birnen. Er ist reich und kraftvoll am Gaumen und passt gut zu feinem Fleisch wie Filetsteak oder Magret de Canard.

**Les Crêtes Brut** ist ein Blanc de Blancs Brut mit Aromen von Apfel, weißem Pfirsich, Brioche, Frühlingsblumen, kalkhaltigen Bodentönen und frischen Mandeln. Er ist hell, vollmundig und elegant am Gaumen und passt gut zu Fisch und Meeresfrüchten.

Der **Terre D'Origine Premier Cru Brut** ist ein Blanc de Blancs Non-Vintage Brut mit Aromen von Birne, Apfel, Mandel, kalkhaltiger Erde, Brotteig und weißen Blumen. Er ist knackig, vollmundig und komplex am Gaumen und passt gut zu Krabbensashimi, Langusten, Austern und Garnelen.

Der **Rosé de Saignée Millesime 2018 Brut** hat ein Bouquet von reifen und saftigen roten Früchten und passt gut zu gegrilltem Lachs, Vitello Tonnato oder Steak Tartar.

**Les 2 Cépages Brut** ist ein subtiler Champagner aus Chardonnay und Pinot Noir, der als Aperitif oder zu gepökeltem Fleisch oder Hauptgerichten wie gegrillter Scholle oder gebratenem Huhn passt.

---



19

Champagner	Art.Nr.	Traube	Cuvee	Jahrgang	Alterung	Degorgierung	Dosage	Menge	Preis (Euro inkl. Ust)
Lieu-Dit „Les Goisses“ 2018 Extra-Brut	SMA-033-075	Pinot Noir 100%	Blanc des Noirs	2018	2 Jahre	08/2021	5 g/l	0,75 L	79,90
Les Crêtes Brut MAG-NUM	SMA-034-150	Chardonnay 100%	Blanc des Blancs	NV	4,5 Jahre	03/2022	1,7 g/l	1,5 L	98,50
Terre D'Origine Premier Cru Brut	SMA-035-075	Chardonnay 100%	Blanc des Blancs	NV	3 Jahre	05/2022	5 g/l	0,75 L	39,90
Rosé de Saignée Millesime 2018 Brut	SMA-036-075	Pinot Noir		2018	3 Jahre	03/2022	5 g/l	0,75 L	79,90
Les 2 Cépages Brut	SMA-037-075	Chardonnay 40%, Pinot Noir 60%		NV	2 Jahre	08/2020	6 g/l	0,75 L	39,90



# Veuve Fourny et Fils

Emmanuel und Charles Fourny werden als die aufstrebenden Stars ihrer Generation bezeichnet. Sie besitzen und pachten insgesamt 20 Hektar in Vertus, dem Premier Cru Dorf an der Côte de Blancs.

Die Familie Fourny verwendet bei allen ihren Champagnern eine minimale Dosage, um die einzelnen Terroirs besser zum Ausdruck zu bringen. Es gibt zwei Cuvées, die ausschließlich aus Holz gekellert werden, den „R“ de Veuve Fourny und den Clos Faubourg Notre Dame, die beide zu den prestigeträchtigsten Abfüllungen des Hauses gehören.

20

Fourny verwendet für seine Abfüllungen nur Saft aus erster Pressung. Die gesamte Gärung findet in Stahltanks statt, und etwa ein Viertel des Weins wird malolaktisch vergoren. Etwa 30% aller Weine werden in Burgunderfässern und 6 Monate lang auf der Hefe ausgebaut, während die restlichen 70% in temperaturkontrollierten Stahltanks mit regelmäßigem Aufrühren auf der Hefe reifen. Die Brüder vermengen gerne verschiedene Weine, um einen volleren, runderen und frischeren Wein zu erhalten.



## Champagner

---

Veuve Fourny bietet eine Vielzahl von Champagnern an, die alle aus den besten Lagen stammen und von Hand gelesen werden.

Der **Grands Terroirs Brut Premier Cru** ist eine Mischung aus Pinot Noir und Chardonnay, die in kleinen Eichenholzbehältern gelagert werden. Er ist frisch und fruchtig und eignet sich für jeden Anlass.

**Blanc des Blancs Extra-Brut Vertus Premier Cru** ist ein typischer Blanc de Blancs mit Noten von Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten.

**Rose Brut Vertus Premier Cru** ist knackig, stilvoll und wunderschön und wird aus handverlesenen Chardonnay- und Pinot Noir-Trauben hergestellt.

Die Champagner **Les Monts de Vertus 2014 und 2015** bestehen ausschließlich aus Chardonnay und haben einen reinen, mineralischen und salzigen Stil.

**Cuvee „R“ de Veuve Fourny** ist ein großartiger Blanc de Blancs-Champagner, der zu außergewöhnlichen Gerichten passt.

Der **Rose „Les Monts de Vertus“** ist ein feiner Champagner, der Kraft und Feinheit vereint.

Der **Rose Vintothèque MV15** ist ein Rosé-Champagner mit einem Bouquet von Blutorange und Noten von Johannisbeeren und Gewürzen.

**Clos „Faubourg Notre Dame“ Recolte 2012** ist ein Spitzen-Champagner mit verführerischen Akzenten von Gewürzen und Trockenfrüchten. Er ist eine Sammlerflasche und kann sowohl getrunken als auch gelagert werden.

---





Champagner	Art.Nr.	Traube	Cuvee	Jahrgang	Alterung	Degorgierung	Dosage	Menge	Preis (Euro inkl. Ust)
Grands Terroirs Brut Premier Cru	FFI-016-075	Chardonnay, Pinot Noir		NV	3 Jahre	08/2022	6 g/L	0,75 L	36,90
Grands Terroirs Brut Premier Cru - MAGNUM	FFI-017-150	Chardonnay, Pinot Noir		NV	3 Jahre	08/2022	6 g/L		89,90
Blanc des Blancs Extra-Brut Vertus Premier Cru	FFI-019-075	Chardonnay 100%	Blanc des Blancs Extra	NV	3 Jahre	08/2022	6 g/L	0,75 L	41,90
Blanc des Blancs Extra-Brut Vertus Premier Cru - MAGNUM	FFI-018-150	Chardonnay 100%	Blanc des Blancs Extra	NV	3 Jahre	08/2022	6 g/L	1,5 L	91,90
Rose Brut Vertus Premier Cru	FFI-020-075	Chardonnay, Pinot Noir	Rose d'Assemblage	NV	3 Jahre	08/2022	6 g/L	0,75 L	43,90
Rose Brut Vertus Premier Cru - MAGNUM	FFI-021-150	Chardonnay, Pinot Noir	Rose d'Assemblage	NV	3 Jahre	08/2022	6 g/L	1,5 L	109,9
Les Monts de Vertus 2014 Extra-Brut Vertus Premier Cru	FFI-022-075	Chardonnay 100%	Blanc des Blancs Extra	2014	5 Jahre	08/2022	3 g/L	0,75 L	69,90
Les Monts de Vertus 2015 Extra-Brut Vertus Premier Cru	FFI-023-075	Chardonnay 100%	Blanc des Blancs Extra	2015	3 Jahre	08/2022	3 g/L	0,75 L	69,90
Cuvee „R“ de Veuve Fourny Extra-Brut Vertus Premier Cru	FFI-024-075	Chardonnay 100%	Blanc des Blancs	NV	4 Jahre	08/2022	4 g/L	0,75 L	54,90
Rose „Les Monts de Vertus“ Extra-Brut Vertus Premier Cru	FFI-025-075	Pinot Noir 100%	Rose de Saignee	NV	4 Jahre	08/2022	4 g/L	0,75 L	64,90
Rose Vinotheque MVI5 Extra-Brut Vertus Premier Cru	FFI-026-075	Chardonnay, Pinot Noir	Rose d'Assemblage	NV	4 Jahre	08/2022	3 g/L	0,75 L	79,90
Clos „Fabourg Notre Dame“ Recolte 2012 Extra-Brut Vertus Premier Cru	FFI-027-075	Chardonnay 100%	Blanc des Blancs	2012	10 Jahre	10/2022	3 g/L	0,75 L	149,90

# William Saintot



Das im Dorf Avenay-Val-d'Or im äußersten Osten des Marne-Tals gelegene Weingut wird von Morgann Saintot, der fünften Generation der Winzerfamilie, geleitet.

Das Weingut hat sich nachhaltigen Praktiken verschrieben und ist auf höchstem Niveau HVE und seit 2016 VDC-zertifiziert und derzeit auf dem Weg zur Bio-Zertifizierung. Genauer gesagt bedeutet dies, dass das Weingut sich verpflichtet hat, keine Unkrautbekämpfung und keine Insektizide mehr zu verwenden und nur noch Kupfer, Schwefel und Pflanzenschutzmittel zum Schutz der Weinberge einzusetzen – Produkte, die auch von biologischen und biodynamischen Erzeugern verwendet werden.

Der Großteil der Weinberge ist mit Pinot Noir bepflanzt (85%), und Morgann vinifiziert die Parzellen separat, um die typischen Merkmale jedes Terroirs hervorzuheben. 85% der Weine werden in Eiche ausgebaut, der Rest in Edelstahl, Beton und Qvevri (ein spezielles Tongefäß aus Georgien). Die erste alkoholische Gärung erfolgt auf natürliche Weise mit Hilfe von „einheimischen Hefen“, dann werden die Weine 10 Monate lang in Fässern/Tanks ausgebaut.

Nach der 10-monatigen Reifung werden die Weine einzeln verkostet und anschließend zu Cuvées verschnitten. Um ein Maximum an Aromen zu erhalten, wird nicht gefiltert. Die Flaschen werden anschließend mindestens 36 Monate in den Kellern gelagert, bis zu 96 Monate für die Jahrgänge.

## Champagner

---

Die Champagner **Rose de Saignee Extra-Brut Qvevri Millesime 2018**, **La Roseraie Extra-Brut** und **La Cuvee Prestige Extra-Brut Premier Cru** zeichnen sich durch ihre einzigartigen Aromen und Geschmacksprofile aus. **Der Rose de Saignee Extra-Brut Qvevri Millesime 2018** wird in unterirdischen Qvevri-Gefäßen vinifiziert und hat eine fleischige, fruchtige Note. Er ist schwerer und passt gut zu Fleischgerichten.

**La Roseraie Extra-Brut** bietet zarte Aromen von Erdbeere und Maraschino-Kirsche, die zu Brombeerkuchen werden. Er passt gut zu Wurst, Antipasti und Quiche Lorraine.

**La Cuvee Prestige Extra-Brut Premier Cru** wird zu 90% in Eichenfässern ausgebaut und hat eine warme Herzlichkeit und kräftige rote Fruchtigkeit. Er passt gut zu exquisiten Aperitifs und gegrilltem Fleisch. Alle Champagner haben den besonderen Charakter von 45 Jahre alten Reben.

---





Champagner	Art.Nr.	Traube	Cuvee	Jahrgang	Alterung	Degorgierung	Dosage	Menge	Preis (Euro inkl. Ust)
Rose de Saignee Extra - Brut Qvevri Millesime 2018	WSA-008-075	Pinot Noir 100%		NV	2 Jahre	04/2021	3 g/L	0,75 L	64,90
La Roseraie Extra-Brut	WSA-009-075	Pinot Noir 62%, Meunier 19%, Chardonnay 19% (basierend auf dem Jahrgang 2018)		NV	2 Jahre	06/2022	3 g/L	0,75 L	41,90
La Cuvee Prestige Extra-Brut Premier Cru	WSA-010-075	Pinot Noir 75%, Chardonnay 25% (basierend auf 2018)		NV	2,5 Jahre	01/2022	3 g/L	0,75 L	37,90



# Lehmann Gläser

Die extravagante Revolution der Weingläser aus Frankreich

Hier findet ihr eine Auswahl unserer Lieblingsgläser von Lehmann aus Reims. Seit seiner Gründung im Jahr 2012 ist Lehmann Glass zu einem internationalem Synonym für önologische Perfektion geworden. Die französische Glasmarke wurde von Gérard Lehmann, einem renommierten Glasdesigner, und Gérard Basset, einem herausragenden Sommelier, gegründet und vereint Fachwissen, Leidenschaft und Innovation.





**Dionysos**

Fassungsvermögen: 66 cl  
Abmessungen: H: 248 mm / Ø: 106 mm

6er Karton € 96,00



**Synergie, klein**

Fassungsvermögen: 60cl  
Abmessungen: H: 240 mm / Ø: 104 mm

Mundgeblasen, ultraleicht  
6er Karton € 210,00



**Synergie, groß**

Fassungsvermögen: 75 cl  
Abmessungen: H: 250 mm / Ø: 115 mm

Mundgeblasen, ultraleicht  
6er Karton € 210,00



**Hommage, klein**

Fassungsvermögen: 45 cl  
Abmessungen: H: 239 mm / Ø: 86 mm

Ultraleicht  
6er Karton € 96,00



**Hommage, groß**

Fassungsvermögen: 72 cl  
Abmessungen: H: 239 mm / Ø: 111 mm

Ultraleicht  
6er Karton € 96,00



**Gran Blanc**

Fassungsvermögen: 54 cl  
Abmessungen: H: 213 mm / Ø: 108 mm

6er Karton € 57,00



**Grand Rouge**

Fassungsvermögen: 70 cl  
Abmessungen: H: 248 mm / Ø: 106 mm

Mundgeblasen, ultraleicht  
6er Karton € 210,00



**N°1**

Fassungsvermögen: 77cl  
Abmessungen: H: 255 mm / Ø: 109 mm

Mundgeblasen, ultraleicht  
6er Karton € 210,00



**Grand Champagne**

Fassungsvermögen: 41 cl  
Abmessungen: H: 234 mm / Ø: 88 mm

Mundgeblasen, ultraleicht  
6er Karton € 80,00









Bestellen online bei:  
[www.wemissbubbles.com](http://www.wemissbubbles.com)!



Medieninhaber, Verlagsort, Redaktion: Merlin Real Estate  
Dritte GmbH, Walfischgasse 14/15, 1010 Wien

WE MISS  
BUBBLES

Preise und Aktionen gültig von 1.10.2023 bis 30.6.2024 bei Webshop [www.wemissbubbles.com](http://www.wemissbubbles.com). Nur solange der Vorrat reicht.  
Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive Steuern. Abgabe nur in Haushaltsmengen. Keine Barablöse möglich.  
Bei einer Lieferadresse außerhalb Österreichs kann es aufgrund abweichender Steuern und Abgaben zu Preisänderungen kommen.