CHAMPAGNER BAR

Erleben Sie prickelnden Genuss bei Sport Gruner!

DOPPIO

CAFÉ &
CHAMPAGNER

Was ist Champagner?

Der Champagner ist der edelste Schaumwein,
der aus Trauben hergestellt wird, die nach
streng festgelegten Regeln in dem Weinbaugebiet
Champagne in Frankreich gelesen werden.
Er gilt in vielen Teilen der Welt
als das festlichste aller Getränke.
Die im Wein gelöste Kohlensäure entsteht bei
einer zweiten Gärung in der Flasche.

Die französische Bezeichnung «Champagne»
ist seit dem 29.06.1936 in Frankreich als
Appellation d'Origine Contrôlée durch
die INAO geschützt.

Champagner unterliegt Herstellungsvorschriften,
deren Einhaltung durch unabhängige
Stellen kontrolliert wird. Hierzu zählen:

- streng abgegrenztes Anbaugebiet
- Anbauvorschriften wie Pflanzendichte
- Ertragsbeschränkung
- obligatorische Handlese
- schonende, sofortige Pressung
- Flaschengärung
- Mindestlagerzeit auf der Hefe
- Verbot des Transvasierverfahrens

In unser Champagner Bar bieten wir Ihnen eine selektierte Auswahl an edlen Champagnern an.

Wir unterscheiden:

SIGNATURE CUVÉE

Eine Signature Cuvée in der Champagne bezeichnet eine besondere Mischung (Cuvée) von Weinen, die von einem Champagnerhaus als charakteristisch für dessen Stil und Qualität angesehen wird. Diese Cuvée wird oft aus verschiedenen Jahrgängen und Trauben (wie Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier) zusammengestellt, um ein einzigartiges Geschmacksprofil zu schaffen, das die Identität des Hauses widerspiegelt.

BLANC DE BLANC

Blanc de Blanc ist ein Champagner, der ausschließlich aus weißen Trauben hergestellt wird, insbesondere Chardonnay.
Diese Art von Champagner zeichnet sich durch ihre Eleganz, Frische und mineralische Noten aus. Blanc de Blanc sind oft leichter und haben eine höhere Säure als andere Champagnersorten, was sie besonders gut als Aperitif geeignet macht.

ROSÈ

Rosé Champagner wird in der Regel aus roten Trauben hergestellt, insbesondere aus Pinot Noir und Pinot Meunier. Es gibt jedoch auch einige Ausnahmen, bei denen ein kleiner Anteil von Chardonnay (weiße Traube) hinzugefügt werden kann, um bestimmte Geschmacksprofile zu erreichen. Es gibt zwei Hauptmethoden zur Herstellung von Rosé Champagner:

Saignée-Methode:
Bei dieser Methode wird ein Teil des Safts von roten Trauben während der Mazeration abgezogen, bevor er vollständig vergoren ist. Dies verleiht dem Wein seine Farbe und Aromen.

Mischung:
Eine andere Methode besteht darin, einen kleinen Anteil von Rotwein (aus roten Trauben) mit Weißwein zu mischen, um die gewünschte Farbe und den Geschmack zu erreichen.

PRESTIGE

Der Begriff «Prestige» bezieht sich auf die hochwertigsten Cuvées eines Champagnerhauses, oft auch als «Prestige Cuvée» bezeichnet. Diese Champagner werden aus den besten Trauben ausgewählt und stammen häufig aus besonders guten Jahrgängen und Lagen. Prestige-Cuvées zeichnen sich durch ihre Komplexität, Tiefe und Langlebigkeit aus. Sie werden oft länger gereift als andere Champagner und sind in der Regel teurer.

«Ich trinke Champagner nur bei zwei Gelegenheiten: wenn ich verliebt bin und wenn ich es nicht bin.»

Coco Chanel

Französische Modeschöpferin

SIGNATURE CUVÉE

Glas 0,1: 8€
Flasche 0,75L: 55€
Mitnahme 0,75L: 45€

Diebolt-Vallois Tradition

Diese Cuvée besteht überwiegend aus Chardonnay, ergänzt durch Pinot Noir und Meunier.
Der Chardonnay sorgt für Eleganz, während die beiden anderen Trauben Körper und fruchtige Noten hinzufügen. Ihre cremige Textur harmoniert mit der typischen Mineralität der Côtes des Blancs.

Glas 0,1: 12€
Flasche 0,75L: 80€
Mitnahme 0,75L: 70€

Pol Roger Reserve

Der Pol Roger Réserve vereint zu gleichen Teilen Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier und bietet eine komplexe Aromatik mit frischen Birnen und Äpfeln, sowie Zitrusnoten. Feine florale Akzente und Röstaromen von Brioche runden das Geschmackserlebnis ab.

Flasche 0,75L: 75€
Mitnahme 0,75L: 65€

Perrier-Jouet Grand Brut

Diese Cuvée besteht aus 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier und 20% Chardonnay, und präsentiert eine blumige und fruchtige Aromatik mit Noten von weißen Blumen und frischen Früchten. Er ist frisch und lebendig, mit einer ausgewogenen Balance aus Frische, Fruchtigkeit und einer feinen Mineralität.

SIGNATURE CUVÉE

Glas 0,1: 11€
Flasche 0,75L: 70€
Mitnahme 0,75L: 60€

Nicolas Feuillatte Premiere Cru Reserve

Dieser Champagner bietet außergewöhnliche Qualität durch die besten Premier Cru-Lagen. Er wird aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier-Trauben erzeugt und verbindet Frische, Fruchtigkeit und Struktur in perfekter Balance.

Flasche 0,75L: 80€
Mitnahme 0,75L: 70€

Roederer Collection

Die Roederer Collection besteht aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier, mit jahreszeitlich variierendem Fokus. Ein höherer Anteil an Reserve-Weinen aus großen Eichenfässern sorgt für zusätzliche Komplexität, Tiefe und ausgewogene Balance.

Flasche 0,75L: 80€
Mitnahme 0,75L: 70€

Veuve Clicquot Yellow Label

Diese Cuvée vereint 50% Pinot Noir, 30% Chardonnay und 20% Pinot Meunier. Sie präsentiert sich kraftvoll und frisch, mit einer Mischung aus Zitrus- und Steinfrüchten sowie einer cremigen Textur, die die Struktur des Pinot Noir und die Eleganz von Chardonnay harmonisch verbindet.

BLANC DE BLANC

Diebolt-Vallois Tradition

Dieser Brut entfaltet in der Nase ein vielschichtiges Bouquet aus grünem Apfel, Pfirsich, Wildblumen und geröstetem Brot. Am Gaumen ist er frisch und lebhaft, mit gut ausbalancierter Säure und einem klaren, langanhaltenden Abgang.

Glas 0,1: 9€
Flasche 0,75L: 60€
Mitnahme 0,75L: 50€

Perrier-Jouet Grand Brut

Der Champagner präsentiert ein florales Bouquet mit Aromen von weißen Blumen, Zitrusfrüchten und frischen Äpfeln. Am Gaumen zeigt er sich lebhaft und elegant, mit mineralischen Noten und einer cremigen Textur, die ein erfrischendes Mundgefühl bietet.

Flasche 0,75L: 100€
Mitnahme 0,75L: 90€

ROSÈ

Diebolt-Vallois Brut Rosé

Dieser Rosé-Champagner besteht aus 63% Pinot Noir, 27% Chardonnay und 10% Pinot Meunier und wird mit Rotwein aus Bouzy, einer Grand Cru Lage, hergestellt. Er begeistert mit Aromen von Himbeeren und Johannisbeeren und bietet eine erfrischende, lebendige Note.

Glas 0,1: 9€
Flasche 0,75L: 55€
Mitnahme 0,75L: 45€

Nicolas Feuillate Rosé Brut Reserve

Dieser Rosé setzt sich aus 60% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier und 10% Chardonnay zusammen. Mit seinen sommerlichen Aromen von Johannisbeeren und Himbeeren sowie einer eleganten Perlage ist er ein echter Superstar unter den Champagnern.

Glas 0,1: 12€
Flasche 0,75L: 75€
Mitnahme 0,75L: 65€

2018 Pol Roger Rosé Vintage Brut

Diese Cuvée aus 60% Pinot Noir und 40% Chardonnay erhält vor der zweiten Gärung 15% roten Stillwein. Nach sieben Jahren Flaschenreife weist der Rosé einen kräftigen, weinartigen Charakter auf und überzeugt als hervorragender Speisenbegleiter mit cremiger Textur und tiefgründigen Aromen.

Flasche 0,75L: 105€
Mitnahme 0,75L: 95€

ROSÈ

Perrier-Jouet Blason Rosé

Eine Cuvée aus 50% PinotNoir, 30% Chardonnay und 20% Pinot Meunier. DerChampagner überascht mit intensiven Aromen reifer Früchte und einem Hauch Granatapfel. Am Gaumen zeigt er sich üppig und lebhaft, mit einem eleganten, fruchtigen Abgang.

Flasche 0,75L: 100€
Mitnahme 0,75L: 90€

Veuve Cliqout Rosé

Dieser Champagner besteht aus 50% Pinot Noir, 35% Chardonnay und 15% Pinot Meunier. Sein Aroma wird von reifen Erdbeeren dominiert, während der erste Schluck eine frische Note bietet, ergänzt durch Beeren und Zitrusfrüchte. Die feine Perlage sorgt für eine angenehme Textur und ein langanhaltendes Finale, das Frische und Fülle verbindet.

Flasche 0,75L: 90€
Mitnahme 0,75L: 80€

PRESTIGE

2008 Nicolas Feuillatte Palmes d' Or

Diese Cuvée besteht aus 50% Pinot Noir, 35% Chardonnay und 15% Pinot Meunier. Nur in herausragenden Jahrgängen produziert, präsentiert sie frische, weiße Früchte und subtile, ausdrucksstarke Noten, die in einem finessenreichen Abgang enden.
Ein vielfach prämiertes, edles Produkt.

Flasche 0,75L: 145€
Mitnahme 0,75L: 135€

2014 Diebolt-Vallois Fleur de Passion

Dieser 100% Chardonnay Champagner überrascht mit einem komplexen Bukett aus reifen Zitrusfrüchten, weißen Blüten und Vanille durch die Burgunderfass-Reifung. Am Gaumen zeigt der Jahrgang 2014 eine präzise Struktur, vereint Aromen von kandierter Zitrone, Brioche und Haselnuss, begleitet von belebender Säure für einen langen Abgang.

Flasche 0,75L: 160€
Mitnahme 0,75L: 150€

PRESTIGE

2014 Perrier-Jouet Belle Epoche

Die Cuvée aus 50% Pinot Noir und 50% Chardonnay zeichnet sich durch Aromen weißer Blüten aus, ergänzt von Pfirsich, Birne und Ananas.
Diese floralen und fruchtigen Noten harmonieren am Gaumen mit einer feinen mineralischen Würze und machen diesen Jahrgang zu einem herausragenden Erlebnis.
Ein herausragender Jahrgang!

Flasche 0,75L: 210€
Mitnahme 0,75L: 200€

2015 Pol Roger Cuvée Winston Churchill

Diese Cuvée aus 60% Pinot Noir und 40% Chardonnay ist eine Hommage an Sir Winston Churchill und vereint Charakterstärke und Robustheit.
Der Pinot Noir stammt aus Grand Cru-Lagen und bringt Aromen von Brioche, Honig und frischem Tabak mit angenehmer Salzigkeit hervor. Sie wird nur in besten Jahren produziert und zählt zu den erlesensten Champagnern.
Ein wahrhaft charaktervoller Champagner.

Flasche 0,75L: 260€
Mitnahme 0,75L: 250€

DOSAGE

Die „Dosage“ bezeichnet die Süßegrade von Champagner, die durch den Zuckergehalt bestimmt wird, welcher nach der zweiten Gärung hinzugefügt wird. Diese Mischung aus Wein und Zucker beeinflusst den Geschmack und Charakter des Champagner
Die gängigsten Süßgrade sind:

Brut Nature (Brut Zéro):
Zuckeranteil: 0 bis 3 g/L –
Die trockenste Kategorie mit minimalem Zucker die die Frische und Mineralität des Weins betont.

Extra Brut:
Zuckeranteil: 0 bis 6 g/L
Sehr trocken mit leichtem Zuckergehalt, der die Fruchtaromen hervorhebt.

Brut:
Zuckeranteil: 0 bis 12 g/L
Die beliebteste Kategorie mit ausgewogenem Verhältnis von Trockenheit und Fruchtigkeit, vielseitig einsetzbar.

Extra Dry (Extra Sec):
Zuckeranteil: 12 bis 17 g/L
Etwas süßer als Brut, zugänglich ohne süßen Eindruck, ideal als Aperitif.

DOSAGE

Sec:
Zuckeranteil: 17 bis 32 g/L
Deutlich süßer als Extra Dry
gut geeignet für leichte Desserts oder Käse.

Demi-Sec:
Zuckeranteil: 32 bis 50 g/L
Süßere Option, ideal für fruchtige
Desserts oder Gebäck.

Doux:
Zuckeranteil: mehr als 50 g/L
Die süßeste Kategorie, hervorragend
zu reichhaltigen Desserts oder als Genuss für sich.

CHAMPAGNER BAR

Vielen Dank für Ihren Besuch!

DOPPIO

CAFÉ &
CHAMPAGNER