

# SCHAUMWEINOFFERTE



2022



*Palmer & Co.*

*Palmer & Co.*  
CHAMPAGNE

**GRANDS  
TERROIRS**  
**2015**

Une année exceptionnelle  
Les Premiers et Grands Crus de la Montagne de Reims

## LIEBE KUNDINNEN UND KUNDEN,

wir sind sehr erfreut, Ihnen unsere diesjährige Schaumweinofferte vorstellen zu dürfen.

Bestimmt ist auch etwas für Ihren erlesenen Geschmack dabei. Bei der 75cl Distribution GmbH bieten wir Ihnen zwei Möglichkeiten unsere Schaumweine zu beziehen:

1. Gerne können Sie ganze Paletten ab Weingut bestellen – ab 480 Flaschen gemischt, Champagner bereits ab 240 Flaschen gemischt (nur bei Erstbestellung möglich).
2. Alternativ können Sie direkt über unser Lager bestellen. Es gilt dann [unser Katalog 2022](#). Die Lieferung ab Lager nach Deutschland bieten wir Ihnen bereits ab 500 € Warenwert frei Haus an, ansonsten kommen 20 € Pauschale für den Transport dazu.

Viel Spaß beim stöbern, lassen Sie sich inspirieren – Ihr Flavien Lepert



## SCHAUMWEIN OHNE ALKOHOL

Jérémie Huchet–Loire

Laurent Truffer – Bourgogne

## TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

Charles Ninot – Bourgogne

## CRÉMANT

PERLE – Crémant de Loire

Veuve Ambal – Crémant de Bourgogne

Luc Pirlet – Crémant de Limoux

## CHAMPAGNE

Champagne Louis Lepert

Champagne Palmer

Champagne Nicolas Maillart

SCHAUMWEIN OHNE ALKOHOL

# Jérémie Huchet-Loire

TRAUBENSAFT SCHAUMWEIN  
(JUS DE RAISINS PÉTILLANT) OHNE ALKOHOL

Chapeau Melon Jus de Raisin pétillant ist ein fruchtiger und feinperliger Traubensaft ohne Alkohol. Ein lustiger Apéritif-Wein. Für jedes Fest die Schaumwein-Alternative ohne Alkohol. Für Kinder, Schwangere oder einfach so!

Region: Loire | Traubensorte: Melon de Bourgogne

## AROMATIK:

- Zitrusnoten
- Apfel
- weiße Blumen
- Honig

## SPEISE-KOMBINATION:

- Als Apéritif
- Fisch
- Dessert-Begleiter (z.B. Tarte Tatin)



SCHAUMWEIN OHNE ALKOHOL

# Laurent Truffer – Bourgogne

SCHAUMWEIN OHNE ALKOHOL

Laurent Truffer ist ein frischer Schaumwein (Traubensaft aus Muscat) ohne Alkohol mit eleganter Nase von Weinbergpfirsich und weiße Blumen.

## AROMATIK:

- frische Weinbergpfirsich
- und weiße Blumen
- Frische und Weichheit im Mund

## SPEISE-KOMBINATION:

- als Apéritif oder Dessert Begleiter
- das perfekte Mitbringsel
- oder einfach so!



SCHAUMWEIN OHNE ALKOHOL

# Laurent Truffer – Bourgogne

ROSÉ – SCHAUMWEIN OHNE ALKOHOL

Laurent Truffer Rosé ist ein frischer Schaumwein (Traubensaft aus Muscat) ohne Alkohol mit eleganter Nase von Weinbergpfirsich und Himbeeren.

## AROMATIK:

- frische Weinbergpfirsich
- und Himbeeren
- Frische und Weichheit im Mund

## SPEISE-KOMBINATION:

- als Apéritif oder Dessert Begleiter
- das perfekte Mitbringsel
- oder einfach so!



TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

# Charles Ninot – Bourgogne

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Charles Ninot Méthode Traditionnelle Brut ist ein frischer und eleganter Schaumwein, die Französische Alternative zu Prosecco.

AROMATIK:

- frische Zitrus Noten
- Honig
- elegante Perlage

SPEISE-KOMBINATION:

- als Apéritif
- das perfekte Mitbringsel
- oder einfach so!



TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

# Charles Ninot – Bourgogne

MÉTHODE TRADITIONNELLE ROSÉ

Charles Ninot Méthode Traditionnelle Rosé Brut ist ein frischer und eleganter Schaumwein, die Französische Alternative zu Prosecco.

AROMATIK:

- frische Himbeeren Noten
- mit Zitrus
- elegante Perlage und ausgewogen im Abgang

SPEISE-KOMBINATION:

- als Apéritif
- das perfekte Mitbringsel
- oder einfach so!





CRÉMANT

# PERLE

CRÉMANT DE LOIRE BRUT

Perle Crémant de Loire Brut ist ein rassiger und eleganter Schaumwein, eine tolle Alternative zu Champagner. Dieser Blanc de Blancs hat Charakter. Schöne Mineralität und lang im Abgang, sehr ausgewogen.

Region: Loire | Traubensorten: 50% Chenin Blanc, 50% Chardonnay

## AROMATIK:

- frische Zitrus Noten
- Honig
- elegante Perlage

## SPEISE-KOMBINATION:

- als Apéritif
- das perfekte Mitbringsel
- oder einfach so!



CRÉMANT

# PERLE

CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ DRY

PERLE Crémant de Loire Rosé ist ein frischer und eleganter Schaumwein, eine tolle Alternative zu Champagner. Fruchtigkeit und voller Duft machen ihn zum perfekten Apéritif oder Dessert-Begleiter. Sein attraktives Lachsrosé macht ihn auch optisch zu einem Highlight.

Region: Loire | Traubensorten: 80% Cabernet Franc, 20% Grolleau

## AROMATIK:

- zarter Himbeer-Duft
- Pfirsich- und Johannisbeernoten
- sehr fruchtig
- feine Säure
- elegante Perlage

## SPEISE-KOMBINATION:

- Carpaccio vom Lachs
- Salat mit Scampi
- Erdbeerkuchen



CRÉMANT

# Veuve Ambal – Crémant de Bourgogne

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT

Dieser Crémant zeigt schöne Goldgelbe Farbe. Harmonisch, diese Cuvée ist ein Highlight für Ihr Apéritif!

Region: Burgund | Traubensorten: Chardonnay, Pinot Noir, Gamay und Aligoté

## AROMATIK:

- Nase mit Noten von exotischen Früchten und Zitrusfrüchten.
- Im Mund: Aromen von weißen Blumen und Gebäck.

## SPEISE-KOMBINATION:

- als Apéritif
- das perfekte Mitbringsel
- oder einfach so!



CRÉMANT

# Veuve Ambal – Crémant de Bourgogne

CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ

Dieser Crémant zeigt eine schöne Hell Rosa Farbe. Der perfekte Mitbringsel, dieser elegante Schaumwein ist ein toller Dessert Begleiter (Erdbeeren zum Beispiel).

Region: Burgund | Traubensorten: Chardonnay, Pinot Noir, Gamay.

AROMATIK:

- Nase mit Noten von exotischen Früchten und Zitrusfrüchten.
- Im Mund: Aromen von weißen Blumen und Gebäck.

SPEISE-KOMBINATION:

- als Apéritif
- das perfekte Mitbringsel
- oder einfach so!



CRÉMANT

# Luc Pirlet – Limoux

CRÉMANT DE LIMOUX

LUC PIRLET Crémant Brut ist ein frischer und komplexer Schaumwein, eine tolle Alternative zu Champagner. Schöne Mineralität, feine Perlage und lang im Abgang.

Region: Languedoc | Traubensorten: 20% Chenin Blanc, 80% Chardonnay

## AROMATIK:

- frische Zitrusfrüchte Noten
- Weiße Blumen
- und Minze

## SPEISE-KOMBINATION:

- als Apéritif
- das perfekte Mitbringsel
- oder einfach so!



CRÉMANT

# Luc Pirlet – Limoux

CRÉMANT DE LIMOUX ROSÉ

LUC PIRLET Crémant Rosé Brut ist ein fruchtiger und frischer Schaumwein, eine tolle Alternative zu Champagner Rosé. Schöne Beeren Aromatik in der Nase und feine Perlage im Mund dank seine 15 Monate Hefelagerung (nach der Traditionelle Flaschengärung).

Region: Languedoc | Traubensorten: 10% Chenin Blanc, 60% Chardonnay, 30% Pinot Noir

## AROMATIK:

- frische Himbeeren und Erdbeeren Noten
- Grapefruit im Abgang

## SPEISE-KOMBINATION:

- als Apéritif mit Scampi und Avocado
- das perfekte Mitbringsel
- oder einfach so mit Fote Früchte!



CHAMPAGNE

# Louis Lepert

CHAMPAGNE BRUT

Dieser Winzer-Champagner aus Bisseuil (bei AY) ist frisch und ausgewogen. Kleiner Preis – grosser Wein! Für jedes Fest der perfekte Begleiter. Bisseuil ist ein sehr bekanntes Gebiet für spitzen Pinot Noir in der Champagne.

Region : Champagne | Traubensorten: 70% Pinot Noir – 30% Chardonnay

## AROMATIK:

- Frisch im Mund durch Zitrusaromen
- Birne und Apfel
- Weinig im Abgang (Hefenoten)
- Verführt mit seiner Frische und Balance

## SPEISE-KOMBINATION:

- Perfekt als Apéritif
- Foie Gras
- Salzige Häppchen



CHAMPAGNE

# Champagne Palmer

BRUT RÉSERVE

Champagne Palmer Brut Réserve verführt mit seiner Frische: ein Modell des Gleichgewichts. Perfekt als Apéritif-Begleiter kann er auch leicht an den Tisch mitgenommen werden.

Region: Champagne

Traubensorten: 50-55 % Chardonnay, 35-40 % Pinot Noir, 10-15 % Pinot Meunier (Réserve Weine : 30-35 %)

## AROMATIK:

- Zitrusfrüchte
- Birnen und Aprikosen
- Dezent Noten von Haselnüssen und Gebäck

## SPEISE-KOMBINATION:

- Perfekt als Apéritif Begleiter
- Seine Großzügigkeit passt gut zu Fischgerichten mit Sahne
- Perlhuhnflügel mit Wildpilzen





CHAMPAGNE

# Champagne Palmer

ROSÉ SOLÉRA

Rosé Soléra ist ein fruchtiger und zart würziger Rosé. Die Cuvée ist mit einer Solera von Pinot Noir gemacht (8% Rotwein), einer ewigen Reserve von mehreren Jahrzehnten, die außergewöhnliches Know-how von Champagne Palmer widerspiegelt.

Region: Champagne

Traubensorten: 8% Soléra von Pinot Noir, 40-45% Chardonnay, 40-45% Pinot Noir, 10-15% Pinot Meunier  
(Réserve Weine : 30-35%)

## AROMATIK:

- intensive Nase
- Aromen von Walderdbeeren,
- lebhaft, leichte Noten von roten Johannisbeeren
- schwarze Johannisbeeren
- zart würzige Basis (Vanille, Zimt)

## SPEISE-KOMBINATION:

- Erdbeertorte
- Gerichte mit mediterranen Aromen
- Meeräsche filets, Fischpaella
- rosa Lammkoteletts mit Kräutern



CHAMPAGNE

# Champagne Palmer

BLANC DE BLANCS

Champagne Palmer Brut Réserve verführt mit seiner Frische: ein Modell des Gleichgewichts. Perfekt als Apéritif-Begleiter kann er auch leicht an den Tisch mitgenommen werden.

Region: Champagne

Traubensorten: 50-55 % Chardonnay, 35-40 % Pinot Noir, 10-15 % Pinot Meunier (Réserve Weine : 30-35 %)

## AROMATIK:

- Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und Mandeln.
- Frische und seidige Mund
- Finesse mit mineralischen Noten
- Unvergleichliche Reinheit
- Elegant

## SPEISE-KOMBINATION:

- Als reife Aperitif-Cuvée
- Ideal zu Austern mit Zwiebelcreme
- Kürbissuppe mit Espuma aus Garnelen
- Jakobsmuschel-Carpaccio
- Wolfsbarschfilet mit einem Schuss Trüffel-Olivenöl
- Sushi und Sashimi



CHAMPAGNE

# Champagne Palmer

GRANDS TERROIS 2015

Ein außergewöhnliches Jahr, eines großen Jahrgangs. 2015 zeigt reiche und Komplexität, ist aber sehr schön ausgewogen. Ein Must try für Schaumwein Liebhaber.

Eleganz des Stils von Palmer & Co. aus. Ein großer Jahrgang mit einem hohen Alterungspotenzial.

Region: Champagne | Traubensorten: 50 % Chardonnay, 38 % Pinot Noir, 12% Pinot Meunier

## AROMATIK:

- Nase : zarte Fruchtigkeit von Birne, Weinbergpfirsich,
- leicht rauchige Aromen mit Anklängen von Gewürzen (Vanille, Zimt).
- Im Mund: Panettone (Haselnüsse, kandierte Orangen).
- Amplitude und eine seine sehr schöne Ausgewogenheit.

## SPEISE-KOMBINATION:

- Als Aperitif bietet er eine zusätzliche Note der Verfeinerung.
- Seine fein weinige Struktur passt auch zu Gerichten mit einer gewissen Fülle: ein Blinis de Tourteau, eine Seezunge mit süßen Gewürzen, ein Geflügelfrikassee mit Waldpilzen,
- oder ein raffinierter Comté-Käse...



CHAMPAGNE

# Nicolas Maillart

EXTRA BRUT 1ER CRU

Der Extra Brut 1er Cru von Nicolas Maillart ist ein sehr präziser & konzentrierter Wein. Er ist pur, elegant aber auch komplex und zeigt Struktur. Für ein schönes Essen. Er ist der Botschafter des Weingut aus La Montagne de Reims (nur 1er Cru Lage – Villers Allierand, Ecueil und Bouzy).

Region: Champagne | Traubensorte: 50% Chardonnay – 50% Pinot Noir

## AROMATIK:

- Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und Mandeln.
- Frische und Komplex im Mund
- Feine Perlage

## SPEISE-KOMBINATION:

- Als Pure und Elegante Aperitif-Cuvée
- Ideal zu Austern
- Jakobsmuschel-Carpaccio
- Sushi und Sashimi



CHAMPAGNE

# Nicolas Maillart

ROSÉ GRAND CRU

Der Rosé Grand Cru von Nicolas Maillart ist ein sehr präziser & eleganter Rosé Champagne. Er ist pur, elegant aber leicht (dezent) fruchtig. Delikat, frisch, er ist köstlich im Mund (nur Grand Cru aus Lage Bouzy).

Region: Champagne | Traubensorte: 40% Chardonnay – 60% Pinot Noir

## AROMATIK:

- Aromen von Walderdbeeren
- Frische und Pur
- mit feiner Perlage

## SPEISE-KOMBINATION:

- Als Pure und Elegante Aperitif
- Ideal zu Tuna-tartar
- Sushi und Sashimi von Lachs





Flavien Lepert

Geschäftsführer / Directeur

[lepert.flavien@75cl.wine](mailto:lepert.flavien@75cl.wine)

0176 31 52 44 88



Stefanie Schmidt

Back Office Manager

[stefanie.schmidt@75cl.wine](mailto:stefanie.schmidt@75cl.wine)

089 71 68 53 56



Emilien Fauré

NRW Sales Manager

[emilien.faure@75cl.wine](mailto:emilien.faure@75cl.wine)

0176 21 84 33 74



Emmanuel Léger

BW & AT Sales Manager

[emmanuel.leger@75cl.wine](mailto:emmanuel.leger@75cl.wine)

0176 80 09 25 94

---

75cl Distribution GmbH  
Westendstrasse 161 – 80339 München

[www.75cl.wine](http://www.75cl.wine)