Feierlich präsentieren wir Ihnen

75cl

Weihnachtsofferte 2025

Weihnachtsofferte

www.75cl.wine

Ab 500 € Warenwert Lieferung frei Haus

Ansonsten berechnen wir pauschal 20 € für den Transport.

Keine Staffelung der Preise

Die Preise sind netto. Ab 24 Flaschen gemischt.

Muster

Katalogpreis minus 20 % ohne zusatz Transportgebühr!

Wir sind Bio-zertifiziert

Die 75cl Distribution GmbH ist BIO zertifiziert durch ÖKOP DE-ÖKO-037.

75CL DISTRIBUTION GMBH

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

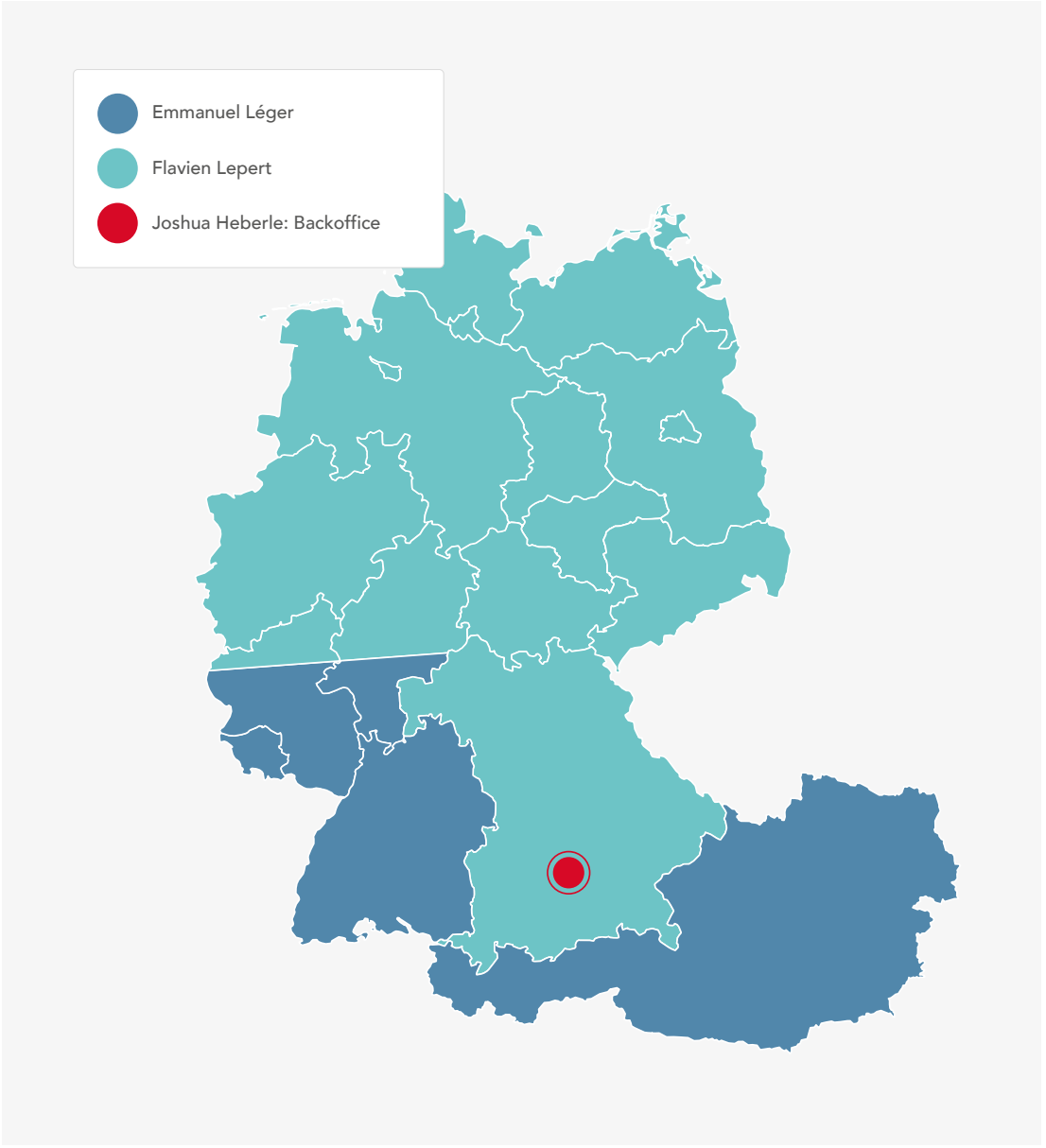
wir freuen uns, Ihnen unsere diesjährige Weihnachtsofferte vorstellen zu dürfen.

Bestimmt ist auch etwas für Ihren erlesenen Geschmack dabei: Tolle Champagner- und Spirituosen - sowie ausgewählte Weine aus Burgund, Bordeaux usw.

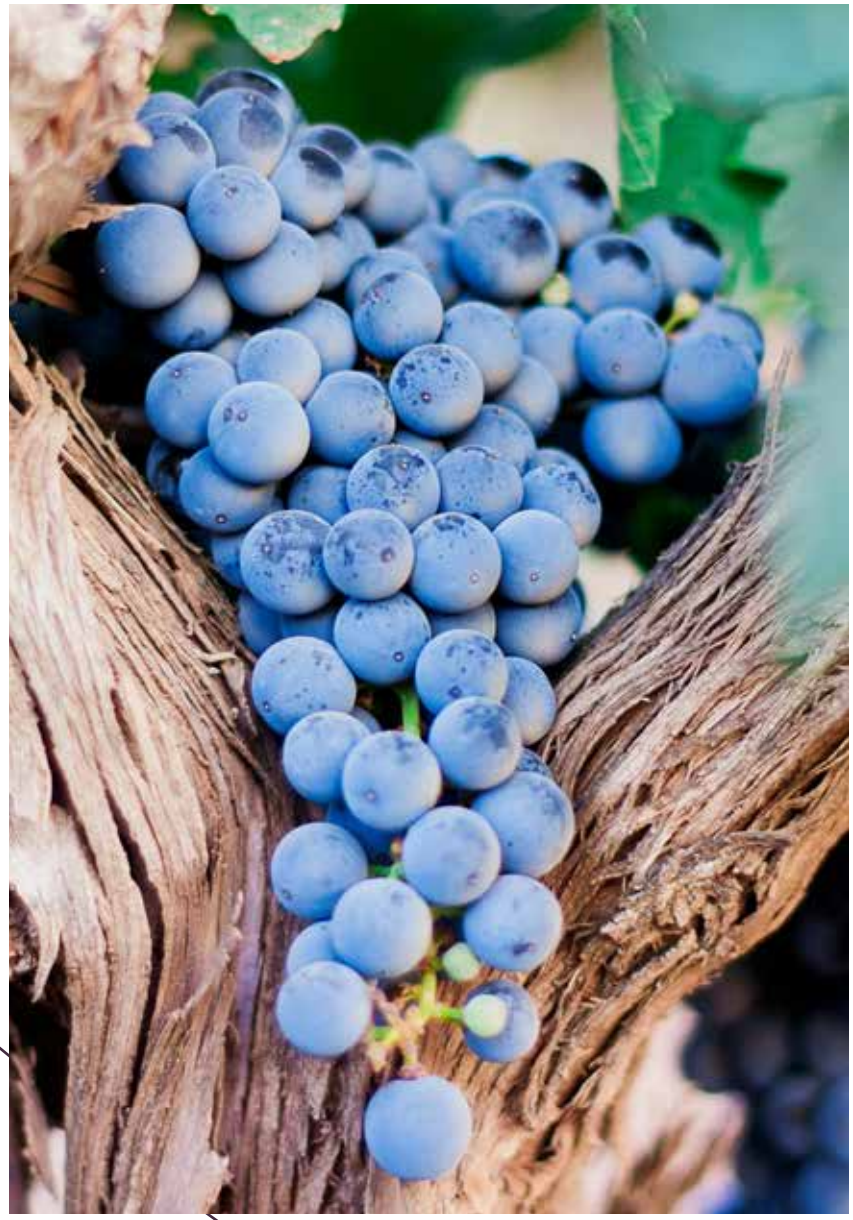
Sie bekommen nur das Beste aus Frankreich, Bio oder Nachhaltig zertifiziert. Natürlich bieten wir noch mehr an, wenn Sie etwas Bestimmtes suchen, fragen Sie uns einfach danach! Wir senden Ihnen gerne ein separates Angebot.

Bestimmte Produkte sind sehr begrenzt, also solange der Vorrat reicht.

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



Inhaltsverzeichnis



SCHAUMWEINE

Champagne Palmer Seite 6

Vincent d'Astrée Seite 10

Nicolas Maillart Seite 13

Crémants & Co. Seite 16

SPIRITUOSEN

Cognac Leyrat Seite 20

Calvados Lelouvier Seite 22

Grands Domaines Seite 24

WEINE

Klassiker Seite 26

David Duband Seite 27

Aus Bordeaux Seite 30

KONTAKT

Get in Touch! Seite 32

75cl

Schaumwein

75cl

CHAMPAGNE

Champagne Palmer

Champagne Palmer ist vor allem eine Geschichte von Menschen, die ihre Leidenschaft für die Weinrebe, das Terroir und für den Wein ausleben, ganz im Sinne der Exzellenz. Eine sinnstiftende Geschichte mit internationaler Ausrichtung und ein seit 1947 übermitteltes, präzise orchestriertes Know-How.

Palmer & Co verkörpert eine ganz natürliche Eleganz ohne Übertreibung oder Zurschaustellung, die auf Dauer ausgerichtet ist und Emotionen erzeugt; die Suche nach Harmonie und Gleichgewicht, die von den sieben Gründerwinzern initiiert wurde und heute zu einer Referenz geworden ist, bereit für die Herausforderungen von morgen.

HAUPTTERROIR/CRU

- Mailly
- Verzenay
- Trépail & Villers-Marmery

HAUPTTRAUBENSORTE

- 50% Chardonnay
- 40% Pinot Noir
- 10% Pinot Meunier

www.champagne-palmer.fr

75cl

CHAMPAGNE PALMER

La Réserve

Als zeitlose Signatur des Palmer-Stils wird der Brut „La Réserve“ aus den schönsten Terroirs der Champagne gewonnen und zeichnet sich vor allem durch seine Finesse und Eleganz aus. Ein großer Anteil an Reserveweinen verleiht ihm eine seltene Fülle und Reife. Er verführt durch seine Frische: ein Modell des Gleichgewichts.

Region: Champagne

AROMATIK:

— Aromen von Zitrusfrüchten,
— Birne und Aprikose,
— dezente Noten von Haselnüssen und Gebäck.

SPEISE-KOMBINATION:

— Hervorragend als Aperitif geeignet
— Kann unter allen Umständen getrunken werden – passt immer
— Seine Großzügigkeit verdient einen Fischgericht mit Sahne oder einen Perlhuhnflügel mit Waldpilzen

30,00 €

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

AROMATIK:

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

SPEISE-KOMBINATION:

— Erdbeertorte
— Gerichte mit mediterranen Aromen
— Meeräschefilets, Fischpaella
— rosa Lammkoteletts mit Kräutern

40,00 €

75cl

CHAMPAGNE PALMER

Blanc de Blancs

Der Blanc de Blancs von Champagne Palmer ist ein sehr präziser & mineralischer Wein. Er ist pur, elegant und der perfekte Auftakt für ein schönes Essen. Der Blanc de Blancs ist der Botschafter des Boutique-Hauses Palmer (spezialisiert auf Chardonnay aus der Montagne de Reims) mit stetig sehr guten Bewertungen in der Fachpresse.

Region: Champagne | 100% Chardonnay

AROMATIK:

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

SPEISE-KOMBINATION:

- Als reife Aperitif-Cuvée
- Ideal zu Austern mit Zwiebelcreme
- Kürbissuppe mit Espuma aus Garnelen
- Jakobsmuschel-Carpaccio

47,00 €

CHAMPAGNE PALMER

Grands Terroirs 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

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...

57,00 €

Champagne Palmer Gesamtliste

75cl

Champagne Palmer	La Réserve	37,5cl	Weiß	NV	16,50 €
Champagne Palmer	La Réserve	75cl	Weiß	NV	30,00 €
Champagne Palmer	La Réserve	150cl	Weiß	NV	65,00 €
Champagne Palmer	La Réserve	300cl	Weiß	NV	180,00 €
Champagne Palmer	La Réserve	600cl	Weiß	NV	
Champagne Palmer	La Réserve	1500cl	Weiß	NV	
Champagne Palmer	Rosé Solera	37,5cl	Rosé	NV	21,50 €
Champagne Palmer	Rosé Solera	75cl	Rosé	NV	40,00 €
Champagne Palmer	Rosé Solera	150cl	Rosé	NV	83,00 €
Champagne Palmer	La Réserve Nature	75cl	Weiß	NV	37,50 €
Champagne Palmer	La Réserve demi-sec	75cl	Weiß	NV	35,00 €
Champagne Palmer	**Blanc de Blancs**	**75cl**	**Weiß**	**2018**	**47,00 €**
Champagne Palmer	**Blanc de Blancs**	**150cl**	**Weiß**	**2018**	**105,00 €**
Champagne Palmer	Blanc de Noirs	75cl	Weiß	NV	40,00 €
Champagne Palmer	Blanc de Noirs	150cl	Weiß	–	83,00 €
Champagne Palmer	Grands Terroirs	75cl	Weiß	2015	57,50 €
Champagne Palmer	Grands Terroirs	150cl	Weiß	2015	135,00 €

75cl

CHAMPAGNE

Vincent d'Astrée

Die Winzertradition reicht bis ins Jahr 1753 zurück, als die Vorfahren den Weinberg im Nachbardorf Chamery bewirtschafteten. Heute ist Nicolas (die 9. Generation) verantwortlich. Nach seinem Ingenieur – und Önologiestudium 2003 kehrte er auf das Weingut zurück.

Der Weinberg basiert nur auf der Montagne de Reims, bestehend aus Premier- und Grand Cru-Lagen. Darüberhinaus sind die Reben relativ alt und befinden sich größtenteils in der Mitte des Weinbergs, ideal für die Herstellung großartiger Weine. Getreu der typischen Charakteristik der Region enthält er einen hohen Anteil an Pinot Noir (75%), der durch Chardonnay ergänzt wird. Auf diese Weise können sich die Fruchtnote und die Kraft des Pinot Noir mit der Finesse des Chardonnay verbinden.

HAUPTTERROIR/CRU

— Pierry

HAUPTTRAUBENSORTE

— Pinot-Meunier

www.vincentdastree.com

75cl

CHAMPAGNE VINCENT D'ASTRÉE

Brut Premier Cru NV

Als zeitlose Signatur des Stils des Hauses wird der Brut ohne Jahrgang aus den Terroirs Südlich von Epernay (Pierry) und zeichnet sich vor allem durch seine Floral Seite und Eleganz aus. Wir lieben seine schöne Leuchtende strohgoldene Farbe und feine Perlage. Der Gaumen ist schmeichelhaft mit einer verbleibender Frische. Verlockende Aromen von weißen Früchten mit Noten von Marzipan im Abgang.

Region: Champagne

AROMATIK:

- Aromen von weißen Blumen,
- Steinobst wie Pfirsich und Aprikose,
- dezente Noten von Gebäck und Brioche.

SPEISE-KOMBINATION:

- Hervorragend als Aperitif,
- kann unter allen Umständen getrunken werden.
- Seine Großzügigkeit würde Perfekt mit einen Perlhuhnflügel mit Waldpilzen.

26,00 €

CHAMPAGNE VINCENT D'ASTRÉE

Rosé NV

Elegante rosa leuchtende Farbe. Die Terroirs Südlich von Epernay (Pierry) und den Pinot Meunier bringen Struktur und eine elegante Floral Seite. Am Gaumen ist der Rosé lebendig und großzügig. Er enthüllt deutlich die Aromen roter Früchte und schwarzer Früchte Aromen. Der Abgang erstreckt sich über mineralische Noten die die Frische dieser Cuvée widerspiegeln.

Region: Champagne

AROMATIK:

- Rote und Schwarze Früchte,
- Floral,
- dezente Noten von Gebäck.

SPEISE-KOMBINATION:

- Hervorragend als Aperitif,
- oder als Dessert Begleiter.
- Seine Großzügigkeit würde Perfekt mit Lachs passen.

30,00 €

75cl

CHAMPAGNE VINCENT D'ASTRÉE

Blanc de Noirs 2015

Der Botschafter des Hauses 100% PINOT MEUNIER. Die Terroirs Südlich von Epernay (Pierry) und den Pinot Meunier bringen Struktur und eine elegante Floral Seite. Die Nase ist reich an gelben Früchten wie Mirabellen, aber auch ein Hauch von Mandelpaste taucht auf. Ein Duft nach Gebäck, der Genuss verspricht. Am Gaumen ist er cremig, mit würzigen Noten, die für wie weißer Pfeffer, die für Struktur sorgen. Der Abgang ist frisch und lang anhaltend.

Region: Champagne | 100 % Pinot Meunier

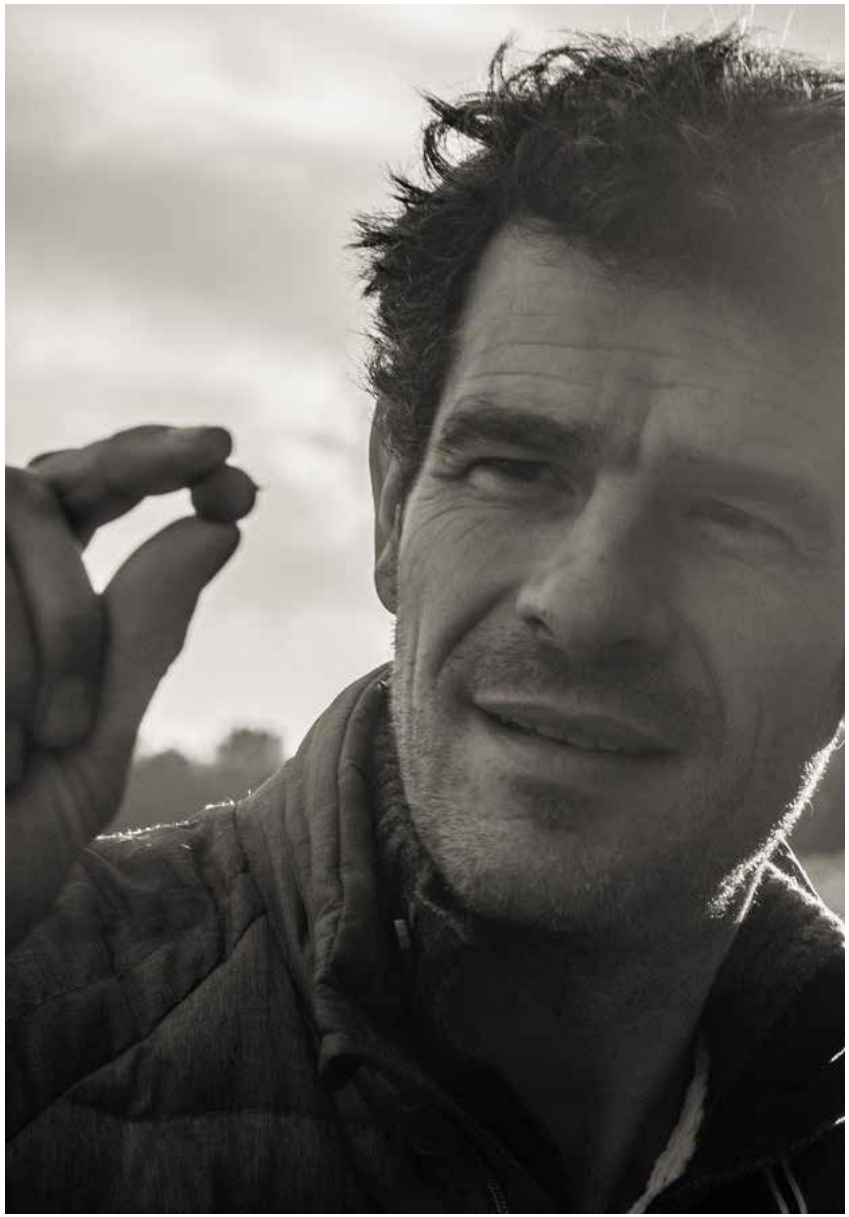
AROMATIK:

- Mirabelle, Marzipan Noten,
- Floral,
- dezente Noten von Gebäck.

SPEISE-KOMBINATION:

- Hervorragend als Aperitif,
- oder als Speisen Begleiter.
- Seine Großzügigkeit würde Perfekt mit FOIE GRAS passen.

35,00 €



CHAMPAGNE

Nicolas Maillart

Die Winzertradition reicht bis ins Jahr 1753 zurück, als die Vorfahren den Weinberg im Nachbardorf Chamery bewirtschafteten.

Heute ist Nicolas (die 9. Generation) verantwortlich. Nach seinem Ingenieur – und Önologiestudium 2003 kehrte er auf das Weingut zurück. Damit verewigt er fast 300 Jahre Geschichte und bewahrt die Philosophie des Hauses: Durch die Weine das Potenzial der Champagne-Terroirs ausdrücken.

HAUPTTERROIR/CRU

- Bouzy
- Ecueil
- Villers Allerands

HAUPTTRAUBENSORTE

- 75% Pinot noir

www.champagne-maillart.fr

75cl

NICOLAS MAILLART

Platine NV - Extra Brut

Der Platine ohne Jahrgang ist jetzt ein Extra Brut. Es ist ein sehr präziser & konzetrierter 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 Allerand, Ecueil und Bouzy.

Region: Champagne

AROMATIK:

- romen 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

33,00 €

NICOLAS MAILLART

Rosé - Premier Cru

Der Rosé 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.

Region: Champagne

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

38,00 €

75cl

Crémants & Co.

75cl

CRÉMANT DE LOIRE

Château du Breuil

Sorgfältiges manuelles Entknospen und Beschneiden. Der Weinberg wird nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus bewirtschaftet. Die Bodenpflege erfolgt präzise und unter größtmöglicher Berücksichtigung des mikrobiellen Lebens. Der Pflanzenschutz basiert auf einer genauen Beobachtung der Pflanzen und einer hohen Reaktionsfähigkeit.

Region: Loire

AROMATIK:

- Eine elegante Farbe mit goldenen Reflexen und feinen Perlen.
- Er überrascht durch seine Frische, seine Lebhaftigkeit und seine Aromen.
- Zitrusfrüchte, Honig, Aprikosen und Haselnüsse

SPEISE-KOMBINATION:

- Sie können ihn als Aperitif genießen
- Er passt gut zu Fisch in Sauce
- Weißes Fleisch

14,00 €

MÉTHODE TRADITIONELLE

Jérémie Huchet

Man darf leider keine Crémant de Loire AOP erhalten, wenn man ein Reinsortiger MELON DE BOURGOGNE Schaumwein herstellt... Egal die Traditionelle Flaschengärung aus Gneiss Bodens zeigt Präzision ist feinperlig und erfrischend!

Er bietet eine frische Nase mit Haselnuss und Birne Aromen und ein salziger, scharfer Abgang. Toller Apéritif-Schaumwein.

Region: Loire

AROMATIK:

- Zitrusnoten
- Apfel
- Birne

SPEISE-KOMBINATION:

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

12,00 €

75cl

CRÉMANT D´ALSACE

Brut N V

Dieser Crémant wird nach der traditionellen Methode hergestellt, bei der die zweite Gärung in der Flasche erfolgt. Nach der Ernte werden die Trauben schonend verarbeitet und reifen für mindestens 12 Monate auf der Hefe, was zu einer feinen Perlage und komplexen Aromen führt.

Region: Elsass

AROMATIK:

- weiße Blumen
- Grüner Apel
- Leichte Brioche Noten

SPEISE-KOMBINATION:

- Meeresfrüchte (Austern oder Muscheln)
- Fischgerichte (Lachs oder Forelle)
- Geflügel oder Kalbsfleisch

12,00 €

CRÉMANT DE BORDEAUX

Brut Nature

Der Crémant de Bordeaux Brut Nature vom Château Sainte-Marie ist ein eleganter Schaumwein mit puristischer Handschrift – kompromisslos trocken, feinperlig und mineralisch. Im Herzen des Entre-deux-Mers, auf ton- und kalkhaltigen Böden mit exzellentem Mikroklima, wachsen die Reben für diese Cuvée aus Cabernet Franc und Merlot. Die Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen, sanft gepresst und in französischen Barriques vinifiziert, um Struktur und Tiefe zu verleihen.

Region: Bordeaux

AROMATIK:

- Reifer grüner Apfel
- Weiße Zitrusfrüchte
- Zarte Mandelnote
- Elegante Perlage

SPEISE-KOMBINATION:

- Ideal als Aperitif
- Frische Austern
- Sushi & Sashimi
- Gegrilltes Geflügel

13,00 €

Crémant & Co. Gesamtliste

75cl

PERLE	Crémant de Loire Brut	75cl	Weiß	NV	9,00 €
PERLE	Crémant de Loire Rosé	75cl	Rosé	NV	9,00 €
Jérémie Huchet	PET NAT	75cl	Weiß	2023	12,00 €
Jérémie Huchet	Bretesche, Méthode Traditionnelle, Brut Nature	75cl	Weiß	NV	12,00 €
LUC PIRLET	Crémant de Limoux Brut	75cl	Weiß	NV	8,00 €
LUC PIRLET	Crémant de Limoux Rosé	75cl	Rosé	NV	8,00 €
Veuve Ambal	Grand Cuvée Brut, Crémant de Bourgogne	75cl	Weiß	NV	10,00 €
Veuve Ambal	Grand Cuvée Rosé Brut, Crémant de Bourgogne	75cl	Rosé	NV	10,00 €
Veuve Ambal	Blanc de Blancs	75cl	Weiß	NV	14,00 €
Domaine Moltès	Crémant d´Alsace Brut	75cl	Weiß	NV	12,00 €
Domaine Moltès	Crémant d´Alsace Rosé	75cl	Rosé	NV	13,00 €
Domaine Moltès	Crémant d´Alsace Millésimé	75cl	Weiß	2019	15,00 €
Château Saint Marie	Crémant de Bordeaux	75cl	Weiß	2022	13,00 €

75cl

Spirituosen

75cl

COGNAC LEYRAT

Fine VS

Cognac Leyrat Fine VS ist ein feiner & eleganter Cognac. Er wirkt wie Seide auf der Zunge und ist sehr ausgereift. Er hat eine schöne helle strohgelbe Farbe.

Region: Cognac | Traubensorte: 100% Ugni blanc

AROMATIK:

- Nase von Birne & Pfirsich
- Aromen von Blumen
- Zarte Holznoten
- Initial sehr geschmeidig und zart
- Sehr harmonische Entwicklung mit Leichtigkeit

SPEISE-KOMBINATION:

- Crêpes flambiert
- Jakobsmuschel flambiert
- Als Digéstif
- Cocktailsoße mit Scampi
- Als Basis vieler Cocktails wie Old Fashioned

25,00 €

COGNAC LEYRAT

VSOP

Cognac Leyrat Fine VSOP bietet eine Goldgelbe Farbe. Im traditionellen Stil der Leyrat-Reihe, dieser VSOP zeigt Eleganz. Er wirkt wie Seide auf der Zunge und ist sehr ausgereift.

Region: Cognac | Traubensorte: 100% Ugni blanc

AROMATIK:

- Nase von weißfleischigen Früchten
- Blüten und würzige Aromen
- Geschmeidigkeit und Harmonie der süßen Aromen
- einem Hauch von Holznoten
- Der Abgang bringt Noten von neuer Eiche und Gewürze.

SPEISE-KOMBINATION:

- Gänseleber
- Konserviertes weißes Fleisch
- Weichkäse mit blumiger Rinde, gereifter Cheddar
- Als Basis für ein Berry Spritz Cocktail

29,00 €

COGNAC LEYRAT

XO Hors d´Âge

Der XO von Cognac Leyrat ist ein seidiger und komplexer ‚Single Estate Cognac'. Es ist ein Cognac des großen „Connaisseur"! Er hat eine schöne alte goldene Mahagonifarbe. Seine Länge kennzeichnet diesen XO.

Region: Cognac | Traubensorte: 100% Ugni blanc

AROMATIK:

- Reiche Nase mit holzigen Noten
- Gewürze, Lakritz
- Orangenschale
- Im Mund aromatische Kraft
- Haselnuss, Walnuss
- Zedernholz
- Obst kandiert

SPEISE-KOMBINATION:

- Der Digestif schlechthin

69,00 €

75cl

CALAVADOS LELOUVIER

Fine VS

Fine ist eine Mischung aus jungen Calvados (hergestellt aus Äpfeln und Birnen), die mehr als zwei Jahre in Eichenfässern gelagert wurden. Frisch, lebhaft und fruchtig ist er ein ausgezeichneter Einstieg in das Thema Calvados.

Region: Normandie

AROMATIK:

- frische Nase
- Aromen von rohen Früchten
- dezent Würzig

SPEISE-KOMBINATION:

- als Aperitif
- in einem Cocktail
- als Digestif nach dem Abendessen
- Basis für viele Soßen (für Kalb, Huhn, etc.)

18,00 €

CALAVADOS LELOUVIER

Vieux

Vieux ist eine Mischung aus Calvados (hergestellt aus Äpfeln und Birnen), die mehr als drei Jahre in Eichenfässern gelagert wurden. Eine Mischung aus Calvados, der mehr als drei Jahre in Eichenfässern gereift ist. Dieser Calvados eignet sich hervorragend für den „trou normand“ oder als Begleitung zu einem Dessert.

Region: Normandie

AROMATIK:

- In der Nase dominieren reife Früchte (Apfel, Birne)
- Im Mund: Gewürze wie Zimt
- Geschmeidig und durch das Holz fein strukturiert.

SPEISE-KOMBINATION:

- als Aperitif
- in einem Cocktail
- Dieser Calvados eignet sich hervorragend für den „trou normand“
- oder als Begleitung zu einem Dessert.

24,00 €

75cl

CALAVADOS LELOUVIER

Hors d´Âge

Hors d´Âge ist eine Mischung aus Calvados (hergestellt aus Äpfeln und Birnen), die mehr als 12 Jahre in Eichenfässern gelagert wurden. Ein Calvados für CONNAISSEUR.

Region: Normandie

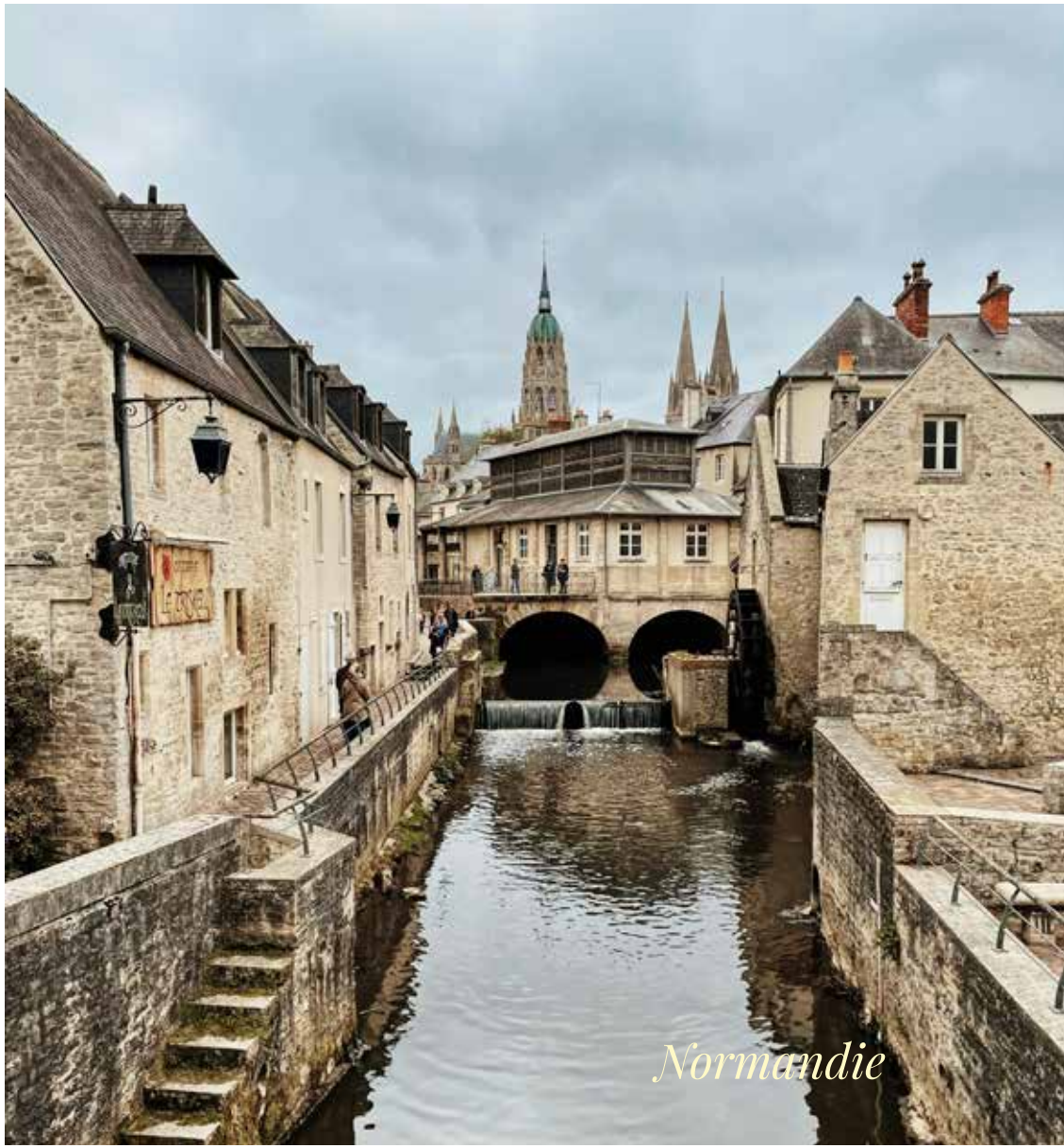
AROMATIK:

- Kräftige Nase von Apfelkernen,
- Leder, Orangenblüten und Gerstenzucker.
- Im Mund blonder Tabak, Pfirsich- und Apfelkompott.

SPEISE-KOMBINATION:

- als Aperitif
- hervorragend für den „trou normand“
- oder als Begleitung zu einem Dessert.

47,00 €



75cl

GRANDS DOMAINES

Gin Bio/Organic

Grands Domaines Gin ist Pur und Elegant. Im Glas zeigt der Single Estate Gin Bio ein helle Farbe. Feinwürzige mit Aromen von Wacholder, Koriander, Zitrusfrüchten, Marillen, Quitten und gelben Kirschen.

AROMATIK:

- Nase mit Aromen von Wacholder, Koriander,
- Zitrusfrüchen, Marillen, Quitten und gelben Kirschen.
- Intensiv, würzig und cremig im Gaumen.

SPEISE-KOMBINATION:

- Als Apéritif
- Als Digéstif
- Als Basis vieler Cocktails

20,00 €

GRANDS DOMAINES

Vodka Bio/Organic

Grands Domaines Vodka ist Pur und Elegant. Im Glas zeigt der Single Estate Voka Bio ein helle Farbe. Feinwürzige mit Aromen Zitrusfrüchten, Getreide und Zedernholz.

AROMATIK:

- Nase mit Aromen Zitrusfrüchten, Getreide und Zedernholz.
- Intensiv, würzig und cremig im Gaumen.

SPEISE-KOMBINATION:

- Als Apéritif
- Als Digéstif
- Als Basis vieler Cocktails

19,00 €

Unsere Top Weine

75cl

SANCERRE „LE ROCHOY“ SILEX

Domaine Laporte

Der Wein ist kristallklar und durchsichtig. Die Mineralität des Feuersteins kommt mit einer leichten Rauchigkeit im Mund heraus. Der Rochoy entwickelt eine großartige Fülle und eine erstaunliche Großzügigkeit.

Region: Loire

AROMATIK:

- In der Nase weiße Blüten
- und reife gelbe Früchte
- mit einem Hauch von kleinen kandierten Früchten.
- Im Mund: schöne Frische, sehr ausdrucksstark und ausgewogen.

SPEISE-KOMBINATION:

-
- Fisch, edle Schalentiere
- Papilloten von Hummer
- Carpaccio von Jakobsmuscheln...
- oder als Apéritif!

17,00 €

CHABLIS

Domaine Louis Moreau

Dieser Chablis ist ein mineralischer und eleganter Weißwein, ausgeglichen durch seine Rundung & Feinheit im Abgang. Er zeigt eine brillante, goldene Farbe.

Region: Burgund

AROMATIK:

- Nase blumig
- Weiße Früchte (Apfel & Birne)
- Initial mineralisch mit Zitrusnoten

SPEISE-KOMBINATION:

- Fisch- oder Geflügelterrinen
- mit gegrilltem oder pochiertem Fisch
- Spargel
- Exotische Küche (Currys oder Tandoori-Gerichte)
- Sushi
- Ziegenkäse

15,00 €

BURGUND

David Duband

Das Weingut David Duband, mit Sitz in Chevannes im Herzen der Hautes-Côtes de Nuits, produziert feine und elegante Weine aus 23 renommierten Appellationen von Nuits-Saint-Georges bis Gevrey-Chambertin.

17 Hektar Rebfläche werden hier nach der BIO-Ethik des Ecocert-Labels kultiviert.

Domaine Duband kauft auch Trauben von kleinen Winzern, die ihre Reben auf umweltfreundliche Weise anbauen.

Seit der Übernahme des Weingutes im Jahr 1991 kreiert David Duband mit Leidenschaft für die Natur und die großen Burgunder Weine seinen eigenen Stil, indem er die ursprünglichen Eigenschaften des Bodens kultiviert. David Duband liebt lebhafte, rassige und elegante Weine, die die Feinheiten und die unglaubliche Vielfalt des Burgunder Weinanbaus widerspiegeln.

HAUPTTERROIR/CRU

- Clos de la Roche Grand Cru
- Latricières-Chambertin Grand Cru

HAUPTTRAUBENSORTE

- 97% Pinot Noir

www.domaine-duband.com

75cl

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS ROUGE

Louis Auguste

Der Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Louis Auguste ist ein präziser, klarer und saftiger Rotwein mit einem leicht würzigen Abgang. Die Farbe ist helles Rubinrot mit schönen, dunklen Reflexen.

Region: Burgund

AROMATIK:

- Aromen von schwarzen und roten Früchten
- Gewürze
- im Mund offen
- ein Hauch von Lakritz

SPEISE-KOMBINATION:

- Œuf en meurette (pochiertes Ei)
- Perlhuhn
- Pâté en croûte (Pastete)

20,00 €

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS BLANC

Chardonnay

David Duband, der Künstler für Pinot Noir von La Côte de Nuits, produziert eine sehr limitierte Menge an Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Blanc (100% Chardonnay). Mineralisch und komplex für begeisterte Burgunder-Trinker. Die Farbe ist hellgelb mit brillanten Reflexen.

Region: Burgund

AROMATIK:

- sehr frisches Bouquet
- ein Hauch von gelben Früchten
- Haselnuss
- großzügig im Mund
- langer Abgang

SPEISE-KOMBINATION:

- Käse
- Perlhuhn
- Terrine

20,00 €

75cl

Domaine David Duband	Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits (blanc)	75cl	Weiß	2023	20,00 €
Domaine David Duband	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits (rouge) Louis Auguste	75cl	Rot	2023	20,00 €
Domaine David Duband	Savigny Les Beaune 1er Cru Aux Gravains	75cl	Rot	2018	30,00 €
Domaine David Duband	Morey-Saint-Denis	75cl	Rot	2017 bis 2021	40,00 €
Domaine David Duband	Nuits-Saint-Georges	75cl	Rot	2017 bis 2021	40,00 €
Domaine David Duband	Gevrey Chambertin	75cl	Rot	2017 bis 2021	45,00 €
Domaine David Duband	Chambolle Musigny	75cl	Rot	2017 bis 2021	52,00 €
Domaine David Duband	Vosne Romanée	75cl	Rot	2017 bis 2021	52,00 €
Domaine David Duband	Morey-Saint-Denis - 1er cru - Clos Sorbè	75cl	Rot	2017 bis 2021	60,00 €
Domaine David Duband	Morey-Saint-Denis - 1er cru - Les BROC	75cl	Rot	2017 bis 2021	60,00 €
Domaine David Duband	Nuits-Saint-Georges - 1 er cru - Aux Thorey	75cl	Rot	2017 bis 2021	60,00 €
Domaine David Duband	Nuits-Saint-Georges - 1 er cru - Les Procès	75cl	Rot	2017 bis 2021	60,00 €
Domaine David Duband	Nuits-Saint-Georges - 1 er cru - Les Pruliers	75cl	Rot	2017 bis 2021	60,00 €
Domaine David Duband	Chambolle Musigny - 1 er cru - Les Gruenchers	75cl	Rot	2017 bis 2020	75,00 €
Domaine David Duband	Chambolle Musigny - 1 er cru - Les Sentiers	75cl	Rot	2017 bis 2021	95,00 €

Domaine David Duband	Clos Vougeot	75cl	Rot	Auf Anfrage	170,00 €
Domaine David Duband	Echezeaux	75cl	Rot	Auf Anfrage	170,00 €
Domaine David Duband	Clos de la Roche	75cl	Rot	Auf Anfrage	195,00 €
Domaine David Duband	Charmes Chambertin	75cl	Rot	Auf Anfrage	195,00 €
Domaine David Duband	Latricières Chambertin	75cl	Rot	Auf Anfrage	245,00 €
Domaine David Duband	Chambertin	75cl	Rot	Auf Anfrage	285,00 €

75cl

CHÂTEAU DUTRUCH GRAND POUJEAUX

Le Petit Dutruch

Jahrgang: 2016 oder 2020.

„Le Petit Dutruch“ ist frisch und elegant mit Finesse im Abgang. Er zeigt die Typizität des Médoc-Terroirs aus tiefen Kiesböden. Der zweite Wein von Château Dutruch Grand Poujeaux präsentiert frische rote Früchte in der Nase sowie im Mund.

Region: Bordeaux

AROMATIK:

- Kirsche, rote Johannisbeere
- Im Auftakt ist geschmeidig
- Runde und schön ausgewogene Struktur
- Runde Tannine
- Elegante, feine Röstnoten

SPEISE-KOMBINATION:

- Aufschnitt
- Rotes Grillfleisch
- Käse (Camenbert)
- Sommergerichte

9,00 €

CHÂTEAU DUTRUCH GRAND POUJEAUX

Grand Vin Rouge

Jahrgang: 2018.

Der Grand Vin rouge ist ein eleganter Bordeaux-Wein aus dem Médoc. Filigran, elegant und vollmundig. Der Wein bietet eine schöne Länge mit sanften Tanninen. Die Weinberge liegen in Grand Poujeaux, einem Ortsteil von Moulis-en-Médoc, das für die hervorragende Qualität seines Terroirs bekannt ist.

Region: Bordeaux

AROMATIK:

- Noten von Kaffee und Tabak
- vanilleartige Gewürze
- Frische der Frucht
- Mineralität des Terroirs

SPEISE-KOMBINATION:

- rotes Fleisch
- Saucengerichte
- Rohmilchkäse

15,00 €

75cl

CHÂTEAU ARCOLE

Saint Emilion Grand Cru

Jahrgang: 2020 oder 2021.

Das familiengeführte Weingut liegt im Herzen der Appellation Saint-Sulpice-de-Faleyrens und bewirtschaftet seine Rebfläche seit Jahrzehnten nachhaltig – seit 2008 sogar Demeter-zertifiziert. Der Ausbau erfolgt über 14 bis 18 Monate in französischen Eichenfässern (davon ein Drittel neu), ergänzt durch Edelstahltanks – ganz ohne Schönung oder Filtration, um den reinen Ausdruck des Terroirs zu bewahren.

Region: Bordeaux

AROMATIK:

- Dunkle Beeren
- Schwarzer Tee
- Zederholz
- Leichte Röstaromen

SPEISE-KOMBINATION:

- Rumpsteak oder Entrecôte
- Wildgerichte
- Schmorgerichte
- Trüffelrisotto

18,00 €

CHÂTEAU DE LA RIVIÈRE

Fronsac Rouge

Jahrgang: 2018.

Im Herzen der malerischen Hügellandschaft von Fronsac, unweit von Saint-Émilion, entsteht ein charaktervoller Bordeaux. Château de la Rivière steht für ein exzellentes Preis-Genuss-Verhältnis und ist ein authentischer Vertreter seiner Herkunft. Ob zu feinen Fleischgerichten, gereiftem Käse oder einfach für den besonderen Moment – dieser Wein bietet Eleganz auf hohem Niveau.

Region: Bordeaux

AROMATIK:

- Dunkle Waldbeeren
- Reife Pflaume
- Feine Zedernholz Note
- Schwarzer Pfeffer und Muskat

SPEISE-KOMBINATION:

- Geschmorte Lammkeule
- Entenbrust
- Maishähnchen
- Pilzrisotto
- Ratatouille

14,00 €

Kontakt

EMMANUEL LÉGER

BW & AT Sales Manager
emmanuel.leger@75cl.wine
0176 80 09 25 94

JOSHUA HEBERLE

Back Office Manager
backoffice@75cl.wine
0178 348 70 12

FLAVIEN LEPERT

Geschäftsführer / Directeur
lepert.flavien@75cl.wine
0176 31 52 44 88

75CL DISTRIBUTION GMBH

Bachmairstr. 8 – 81243 München

www.75cl.wine

Get in Touch!