



Schaumweine

1. Platz

**Germanier - Cave du Tunnel, Conthey VS
Brut Millésimé Blanc de Blancs Jacques Germanier Réserve 2016, AOC Valais**

In der Nase verhalten, aber vielversprechend und edel. Florale Noten, auch Blüten und ein Hauch von Agrumen. Dazu ein Touch von Brioche. Im Gaumen sehr ausgewogen und geradlinig. Im Mittelteil ein Hauch von Extraktsüsse, im Abgang sehr frisch und trocken. 2022 bis 2024

www.germanier.com

2. Platz

**Cave de la Combe
Marendaz, Method VD
Brut 2018
AOC Côtes-de-l'Orbe**

In der Nase sehr komplex und verführerisch, mit vornehmen Noten von Toastbrot, Eiergebäck, aber auch einem Anflug von Kernobst, Wiesenkräutern und Agrumen. Im Gaumen zeigt er sich vielschichtig, aber doch sehr frisch, entwickelt viel Zug. Zeichnet sich durch eine edle Perlage aus. 2022 bis 2025

www.cave-combe.ch

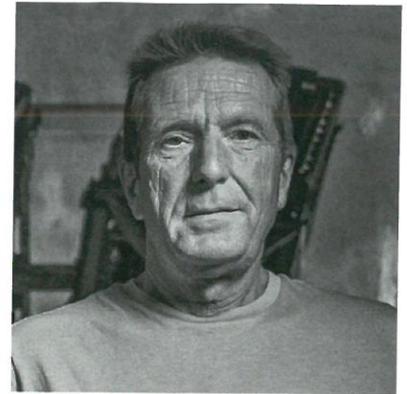
3. Platz

**Cave de la Combe
Marendaz, Method VD
Impérial 2018
AOC Côtes-de-l'Orbe**

Vier Jahre auf der Hefe gereift, zeigt dieser edle Schäumer vielschichtige Aromen von Steinobst, besonders Mirabellen, aber auch weisse Blüten, Pfirsich und ein Hauch von Feigen. Unterlegt von zarten Gebäck-Noten. Im Gaumen beschwingt, geradlinig und animierend.

2022 bis 2026

www.cave-combe.ch



**Bruno Geiger, seit fast 40 Jahren
Önologe der Cave Germanier**

Aller guten Dinge sind vier!

**Germanier,
Cave du Tunnel
Conthey VS**

Langsam, aber sicher wird's unheimlich! Der Cave du Tunnel verlängert in dieser Kategorie seine beeindruckende Siegesserie und gewinnt das vierte Mal in Folge, dieses Jahr mit der Millésime Jacques Germanier 2016. Im Vorjahr belegten die Jahrgänge 2014 und 2015 die Plätze 1 und 2. Wer sich in einer absoluten Blindprobe, in der die eingereichten Weine erst noch von verschiedenen Tisch-Jurys verkostet werden, dermassen in Szene setzen kann, macht alles richtig. Tatsächlich hat dieses Weingut seit Ende der 80er Jahre systematisch und konsequent die Bedingungen geschaffen, um Topschäumer in die Flaschen zu bringen. Dazu gehören der minutiös gewählte Erntezeitpunkt für die Chardonnay-Trauben, die schonende Vinifikation ohne Maischen oder Entrappen und eine mindestens dreijährige Reife auf der Hefe nach der zweiten Gärung in gleichbleibend kühlen Felsstollen. Alle diese Qualitätsfaktoren führen zu einem über die Jahrgänge hinweg ausserordentlichen Wein, der stets stark an seine Vorbilder in der Champagne erinnert und heute eine Hommage an den 2017 verstorbenen Jacques Germanier ist, der dieses Gewächs kriert hat.

www.germanier.com