



FISCHER
FRISCHDIENST

Neu im Sortiment

Allgäuer Champagner ...?

Nein, das gibt's natürlich nicht! Champagner muss aus der Champagne kommen, und wird nach strengen und traditionellen Auflagen produziert. Im 17. Jahrhundert begann man mit der Optimierung der Flaschengärung und hier entwickelte ein Mönch Namens Dom Perignon in der Champagne besondere Fähigkeiten und Techniken, auf deren Grundlagen heute noch produziert wird. Ein Studienkollege aus Kempten, gab seinen Beruf als Diplom Betriebswirt auf und ging nach dem Tod seines Schwiegervaters in die Champagne, um mit seiner Frau das Champagner-Gut Brunot weiterzuführen. Beide erlernten den Beruf des Winzers, stellen heute köstliche Champagner-Cuvées her und somit kann man sagen ein **Allgäuer** in der **Champagne**.

Das Champagner-Haus Brunot, gegründet im Jahre 1927, ist ein kleiner Familienbetrieb in der dritten Generation. Das Weingut befindet sich in Dizy, 4 km entfernt von Epernay, im sogenannten Vallée de la Marne (Marnetal), im Herzen der Champagne. Auf etwas über 4 ha Weinbergen, klassifiziert als Premier cru, werden alle drei Rebsorten angebaut, die für die Champagnerherstellung zugelassen sind (Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay).

Das Haus Brunot hat den Status eines Récoltant Manipulant, das heißt, alle Produktionsschritte – vom Anbau der Trauben bis zur fertigen Flasche – werden selbst ausgeführt, was sich auch in der Qualität unserer Produkte widerspiegelt. Es ist hierbei im Wesentlichen das Anliegen, traditionelle Verfahrensweisen beizubehalten. So werden z. B. noch alle unsere Flaschen von Hand gerüttelt und „degorgiert“ (Entfernen des Depots nach der Flaschengärung).

Auch die geringe Produktionsmenge von ca. 9.000 Flaschen pro Jahr unterstreicht seine Erlesenheit und die Firmenphilosophie, Qualität und nicht Quantität in den Vordergrund zu stellen. Dies, gepaart mit einem moderaten Preis, hat uns, die Firma Fischer Frischdienst, dazu bewogen, in den deutschen Markt zu gehen. Wir freuen uns auf Sie und Ihren Spaß am Champagner-Genuss!



Fischer Frischdienst Hans-Böckler-Straße 80 87527 Sonthofen

Telefon: 08321 2331 Fax: 08321 1799

E-Mail: info@fischer-frischdienst.de Internet: www.fischer-frischdienst.de



Unsere Cuvées:

Grande Réserve Brut:

19,90 €/0,75 l | 38,90 €/1,5 l

In den traditionsreichsten Cuvée werden alle drei Rebsorten harmonisch in Einklang gebracht. Durch seine lange Lagerzeit von drei bis fünf Jahren ist dieser trockene Champagner vollendet gereift, kräftig im Geschmack und gleichzeitig weich und abgerundet. Er eignet sich hervorragend als Aperitif, begleitet aber auch jeden Hauptgang, besonders gut Fleisch und Geflügel.

Champagner Demi Sec:

19,90 €/0,75 l

Er weist die gleiche Komposition wie der Grande Réserve Brut auf, ist allerdings wesentlich süßer im Geschmack. Er eignet sich daher hervorragend als Begleiter eines Desserts.

Champagner Sec:

19,90 €/0,75 l

Ebenfalls in der traditionsreichsten Assemblage ist dieser halbtrockene Champagner ideal geeignet für Champagnerliebhaber, die einen ausgewogenen Kompromiss zwischen einem trockenen und einem süßen Champagner suchen.

Réserve Sélection Blanc de Blancs Brut:

21,90 €/0,75 l

Dieser Cuvée, der zu 100 % aus der Chardonnay-Traube besteht, bringt deren Charaktereigenschaften ideal zum Ausdruck: Finesse, Spritzigkeit und die Aromen von Zitrusfrüchten. Er ist ein leichter, aber lebhafter Champagner, der sich ideal als Begleiter zu Fischgerichten und Krebstieren oder als Aperitif eignet.

Champagner Rosé Brut:

22,90 €/0,75 l

Als eine Vermählung von Weißwein mit einem kleinen Anteil an Rotwein aus eigener Herstellung verkörpert er einen sehr eleganten Cuvée, in welchem die Aromen von roten Früchten hervorragend zur Entfaltung kommen. Er wird bevorzugt als Aperitif serviert, begleitet aber ebenso gut ein Dessert auf Basis von Waldfrüchten oder roten Beeren.

Cuvée Prestige Brut:

24,90 €/0,75 l

Brunot`s edelster Cuvée, hergestellt nach einem Geheimrezept des Hauses mit einer Dominanz der Chardonnay-Traube. Er ist ein hervorragender Begleiter Ihres Hauptganges und harmonisiert besonders gut mit Foie Gras und Fischgerichten. Aber auch als Aperitif wird er Ihren Gaumen entzücken. Lassen Sie sich verführen.

Alle Preise in Euro zuzüglich der gesetzlichen MWST

Fischer Frischdienst Hans-Böckler-Straße 80 87527 Sonthofen

Telefon: 08321 2331 Fax: 08321 1799

E-Mail: info@fischer-frischdienst.de Internet: www.fischer-frischdienst.de