



## EXPERTEN-TIPP VON NORBERT SCHU:

Eindeutige Pinot Noir von roten Früchten, sehr fruchtig, ein guter Gaumen-Tapezierer mit viel roter Grütze, vollreifen Erdbeeren.

Der ideale Champagner für Wimbledon – Erdbeeren mit Sahne! Und Biscuit mit Haselnüssen.

Der Rosé mundet auch zu Fisch und Meeresfrüchten, zu gebratenem See- teufel mit einer Reduktion auf Basis von Blutorangen, gekochtem Hummer oder einem lauwarm servierten Krabbensalat.

n.V. (non Vintage)  
Suavium Rosé  
Extra Brut





## EXPERTEN-TIPP VON NORBERT SCHU:

Sorgt für einige Turbulenzen im Mund, aber auch er wird noch ruhiger und geht später gerne eine Hochzeit mit Speisen ein. Ich bin geflasht von diesem Produkt, das sooo gut ist, dass man eigentlich auf jede Speise verzichten kann. Ein grandioser Apéritif Schaumwein für Puristen zum Essen. Spontan könnte ich mir vorstellen, Blinis mit Balik-Lachs und einer fetten Crème fraîche, die die zitronellen Aromen abpuffert.

Aber auch ein gedünsteter Skrei Kabeljau in einer fetten beurre blanc.

Ohne jegliches Essen ist er jedoch der STAR in der MANEGE.

2017  
Freundeskreis  
Grand Cuvée  
Extra Brut



**PIERRE PAILLARD**  
BOUZY / CHAMPAGNE  
FRANKREICH



## EXPERTEN-TIPP VON NORBERT SCHU:

Von kräftiger Statur, mit 70 Prozent Pinot kein Wunder. Trotzdem nicht breit, frisch gebackener Hefezopf Quitte, Kardamom, sehr feinperlig, eine wundervolle Mineralität, die sehr gut mit Auster (auch überbacken) harmoniert. Er wird das Jod der Austern verführen – welch noble Perlage.

Was für ein Spektakel bei bayrischer Crème mit Reineclauden, ein wirklicher Zungenschnalzer.

Flusskrebse in Estragon-Crème, das ist der Einstieg in die Champions League. Hier kommen die feinen Aromen der Flusskrebse zur Geltung, gestützt von Estragon vollendet dies die Krönung.

**2015**  
**Les Parcelles**  
**Bouzy Grand Cru**  
**Extra Brut**

