

CHAMPAGNER AKTION 2025

EIN PERFEKTERMOMENT FÜR CHAMPAGNER

— Champagne —
Lombardi

Als sich Stéphane Lombardi, 2011 mit seinen ersten eigenen Champagnern dem Markt stellte, erhielten diese sofort Bewertungen von 90–92 Punkten beim »WineSpectator«, »Robert Parker« und »Stephen Tanzer«. Innerhalb kürzester Zeit gelang es dem ambitionierten Newcomer, sich einen hervorragenden Ruf zu verschaffen und seine Produkte bis in die Spitze der internationalen Sterne-Gastronomie zu platzieren. Wir sind ein bisschen stolz darauf, das Potenzial dieser Champagnermanufaktur sofort erkannt zu haben und den deutschen Champagnerfreunden eine großartige Alternative anbieten zu können.



*Vorverkauf
von
18.11.2025
bis
02.12.2025*

Solange der Vorrat reicht.

»Anthèse« Cuvée Rosé Brut

Sehr feine Perlage. Der Duft: eine Symphonie von roten Beeren. Am Gaumen folgt eine fruchtige Süße, in der wir Noten von Kirschen und Himbeeren und sogar von Heidelbeeren entdecken. Welch intensives Vergnügen!

Pinot Noir, Chardonnay

Winestate Magazine »94 Punkte«; Wine Spectator »91 Punkte«

Art.Nr.: G5849

● 12,5% vol / Brut
6 Fl.x 0,75l / Schaumweinverschl.

Blanc de Noirs Brut Champagne

Im Bukett Apfel-, Birne- und Röstaromen mit Anklängen von Anis und Rosenblüten. Trocken und zupackend am Gaumen, mit festen, erfrischenden Fruchtaromen. Voller Rasse, mit kräftiger, feiner Perlage. Im Abgang sehr sauber mit »Biss«.

Pinot Noir

Wine Enthusiast »91 Punkte«; Robert Parker »89 Punkte«

Art.Nr.: G5851

● 12% vol / Brut
6 Fl.x 0,75l / Schaumweinverschl.

Blanc de Blancs Brut Champagne

Feinste Perlage. Duft nach frischer Melone, Birne, Mandarine und eine Erinnerung an den heimischen Kalkboden. Saftig und fruchtig, mit intensiven Citrus- und Melonenaromen. Im Abgang deutliche Noten von Birne und Feige, mineralisch und würzig.

Chardonnay

Wine Spectator »91« Punkte«; Stephen Tanzer »90« Punkte«; Wine Enthusiast »90 Punkte«

Art.Nr.: G5850

● 12% vol / Brut
6 Fl.x 0,75l / Schaumweinverschl.

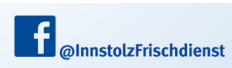


Servicetelefon:
+49 (0)991 / 37065-525

E-Mail: bestell@innstolz.de

Angebote freibleibend - Irrtum vorbehalten - Preise in Euro zzgl. MwSt.
Lieferung ausschließlich zu unseren Geschäftsbedingungen

zum Webshop:



Bio-Sortiment zertifiziert durch
Kontrollstelle: DE-ÖKO-003



Wir sind MSC- und ASC-zertifiziert.
Achten Sie auf das blaue MSC- und das türkise ASC-Siegel.



MSC-C-53059



ASC-C-00812

