

# STERN-Blinddegustation

## Die besten SCHAUMWEINE und CHAMPAGNER

Im Frühjahr 2007 degustierte die STERN-Jury gegen 300 Schaumweine: Cava, Crémant, Sekt, Winzersekt, Spumante, Sparklings, Franciacorta – ausgenommen Champagner. Angefragt wurden alle Produzenten, Generalimporteure und bei kleineren Marken der mutmasslich grösste Importeur. Alle in Deutschland, der Schweiz und in Österreich auf dem Markt erhältlichen Schaumweine, egal ob Flaschen- oder Tankgärung, konnten zur Blinddegustation eingereicht werden. Die Sieger dieser Probe und alle Champagnerimporteure wurden daraufhin eingeladen, sich zusammen einer grossen Blinddegustation zu stellen. Nobelcuvées und Prestigechampagner waren ausgeschlossen. Einige Sieger der Frühjahrsprobe waren inzwischen ausverkauft und nicht alle Champagnerproduzenten wollten auf die Einladung reagieren. Alle Flaschen wurden unter gleichen Bedingungen mehrere Tage gelagert und gekühlt und einheitlich mit 8° ausgeschenkt. Die Flaschen waren anonymisiert, mit einem schwarzen Strumpf verhüllt und nur über eine Nummer identifizierbar.

Die 22-köpfige Jury (Sommeliers, Master Wine, Oenologen, Produzenten, Einkäufer und Händler, Wein- und Champagnerjournalisten) bewertete nach dem internationalen 100er-System für Schaumweine, entwickelt von der Union des Oenologes. Dieses benotet Klarheit, Aussehen, Perlage; in der Nase Intensität, Reintönigkeit und Qualität; im Gaumen Intensität, Reintönigkeit, Qualität und Nachhaltigkeit sowie insgesamt die Harmonie. Bei internationalen Weinwettbewerben ist ab 78 Punkten der Bronzemedaille-Rang erreicht, ab 83 Punkten Silber , ab 88 Punkten Gold , ab 96 Großes Gold.

Die in der Tabelle genannten Bezugsquellen führen entweder das Produkt oder geben Auskunft, wo es in Ihrer Nähe erhältlich ist. Die Preise sind von den Herstellern oder Importeuren empfohlene Endverbraucherpreise. Bitte beachten Sie, dass die Preise im Einzelhandel abweichen können.

Euro\* = empfohlener Verkaufspreis    A\*\* = Assemblage aus mehreren Trauben

Seite 1 von 4

Pte.	Produkt	Jahr	Hersteller	Euro* Typ	Traube/A**	Importeur/Bezugsquellen	Telefon	mail oder Internet-Bestellseite
91,00	<b>Cuvée Royale</b>	1998	<b>Joseph Perrier</b>	45,00 Champagner	A	Bernard Massard	0651 7196121	schultz@bm-trier.de
90,20	<b>Rosé</b>		<b>Ruinart</b>	49,95 Champagner	A	Moët Hennessy	089 5998936	info@ruinart.com
88,80	<b>Grande Réserve</b>		<b>Gosset</b>	42,00 Champagner	A	Champagne Gosset	+33 326 569954	export@champagne-gosset.com
88,67	<b>Special Cuvée Brut</b>		<b>Bollinger</b>	41,00 Champagner	A	WeinArt	06722 71080	info@weinart.de
87,60	<b>Rosé Brut</b>		<b>Lallier</b>	33,00 Champagner	Pinot noir	Sekthaus Carl Graeger	06721 91500	info@graeger.de
87,33	<b>Grande Cuvée 1531</b>		<b>Sieur d'Arques</b>	9,00 Crémant de Limoux	A	Christian Zeter	06321 39560	info@zeter-wein.de
87,30	<b>Rosé</b>		<b>Vve. Clicquot Ponsardin</b>	50,00 Champagner	A	Moët Hennessy Deutschland	089 99421421	sarah.gaessler@moet-hennessy.de
87,17	<b>Rosé de Saignée Brut</b>		<b>Duval-Leroy</b>	38,00 Champagner	Pinot Noir	Champagne Duval-Leroy GmbH	040 3331040	duval-leroy@t-online.de
86,75	<b>Blanc de Chardonnay</b>	1998	<b>Duval-Leroy</b>	39,50 Champagner	Chardonnay	Champagne Duval-Leroy GmbH	040 3331040	duval-leroy@t-online.de
86,60	<b>Brut Rosé</b>	2003	<b>Deutz</b>	54,00 Champagner	Pinot Noir	A. Segnitz & Co. GmbH	04203 813026	info@bremer-weinkolleg.de
86,20	<b>Brut Satèn</b>		<b>Montenisa</b>	44,50 Franciacorta	Chardonnay	Weinland Ariane Abayan	040 4800350	weinland@abayan.de
86,00	<b>Extra Cuvée de Réserve</b>		<b>Pol Roger</b>	33,00 Champagner	A	CWD	04122 504504	info@cwdwein.de
86,00	<b>Mosaïque Brut</b>		<b>Jacquart</b>	22,99 Champagner	A	Champagne Jacquart	06122 60900	info@jacquart-deutschland.de
86,00	<b>Brut Réserve</b>	2004	<b>Charles Heidsieck</b>	28,99 Champagner	A	Maxxium Deutschland GmbH	0180 2736933	service.de@maxxium.com
85,87	<b>Toques&amp;Clochers</b>	2003	<b>Sieur d'Arques</b>	15,00 Crémant de Limoux	A	Christian Zeter	06321 39560	info@zeter-wein.de
85,83	<b>Grand Cru Blanc de Noirs</b>	1999	<b>Mailly</b>	32,00 Champagner	Pinot noir	Champagne Mailly	+33 326 494110	contact@champagne-mailly.com
85,80	<b>Brut Vintage</b>	2000	<b>Deutz</b>	50,00 Champagner	A	A. Segnitz & Co. GmbH	04203 813041	info@bremer-weinkolleg.de
85,67	<b>Blanc Cava</b>	2002	<b>Gran Caus</b>	26,00 Cava	A	Les Amis du Vin	0221 50060921	info@les-amis-du-vin.de
85,62	<b>Brut</b>		<b>Piper-Heidsieck</b>	23,99 Champagner	A	Maxxium Deutschland GmbH	0180 2736933	service.de@maxxium.com
85,60	<b>Extra Trocken</b>		<b>Graeger</b>	8,20 Sekt	A	Sekthaus Carl Graeger	06721 91500	info@graeger.de
85,60	<b>Blanc de Blancs</b>	1999	<b>Nicolas Feuillatte</b>	40,00 Champagner	Chardonnay	Nicolas Feuillatte	+33 679 705362	p.hartweg@feuillatte.com
85,60	<b>Brut</b>		<b>Majolini</b>	17,50 Franciacorta	A	WDV GmbH	0221 93468725	info@wein-direkt-vertrieb.de
85,50	<b>Brut Extreme</b>		<b>Nicolas Feuillatte</b>	40,00 Champagner	Chardonnay	Nicolas Feuillatte	+33 679 705362	p.hartweg@feuillatte.com
85,50	<b>Prima Cuvée brut</b>		<b>Monte Rossa</b>	17,70 Franciacorta	A	Lorenz&Cavallo	0221 394701	lorenz-cavallo@t-online.de
85,40	<b>Carte Rouge Brut</b>		<b>Fleury</b>	28,00 Champagner	Pinot noir	Champagne Fleury	+33 3 25382028	champagne@champagne-fleury.fr
85,33	<b>Blanc de blancs E.W.</b>	1999	<b>Pierre Gimonet</b>	34,50 Champagner	Chardonnay	Victoria Weine GmbH	07931 563411	info@victoria-weine.de
85,33	<b>Brut Tradition</b>		<b>Larmandier-Bernier</b>	29,40 Champagner	A	Weinhandlung Bernd Kreis	0711 762839	info@wein-kreis.de
85,33	<b>Brut</b>		<b>Delamotte</b>	30,00 Champagner	A	DC Wein	030 2062680	verkaufsbuero@dcwein.de
85,30	<b>Brut</b>	2002	<b>M. Brugnion</b>	24,00 Champagner	A	Les Amis du Vin	0221 50060921	info@les-amis-du-vin.de
85,27	<b>Ribolla Gialla</b>	2002	<b>Collavini</b>	27,99 Spumante	Ribolla Gialla	Weinland Ariane Abayan	040 4800350	weinland@abayan.de
85,25	<b>Gran Cuvée Brut Pas Opere</b>	2001	<b>Bellavista</b>	38,62 Franciacorta	A	Piero Massi	0221 9347630	info@pieromassi.de
85,22	<b>Adam Henkell Rosé</b>	2005	<b>Henkell</b>	12,99 Winzersekt	Gamay	Henkell&Söhnlein Sektkellereien	0800 8638630	vertrieb@hs-kg.de
85,20	<b>Rosé Brut</b>		<b>Pere Ventura</b>	9,95 Cava	Trepat	Mack & Schühle AG	07021 5701570	dialog@weinwelt.de
85,20	<b>Grande Réserve</b>		<b>J. M. Gobillard&amp;Fils</b>	29,95 Champagner	A	Brogssitter	0180 5250950	verkauf@brogssitter.net
85,17	<b>Blanc de Noir</b>		<b>Holz Weisbrodt</b>	9,30 Winzersekt	Pinot Meunier	Holz Weisbrodt	06353 93610	info@holz-weisbrodt.de

Pte.	Produkt	Jahr	Hersteller	Euro* Typ	Traube/A**	Importeur/Bezugsquellen	Telefon	mail oder Internet-Bestellseite
85,17	<b>Brut Rosé</b>		<b>M. Brugnon</b>	24,00 Champagner	A	Les Amis du Vin	0221 50060921	info@les-amis-du-vin.de
84,80	<b>Roy Soleil Grand Cru</b>	2001	<b>Gonet</b>	32,95 Champagner	Chardonnay	Philippe Gonet	033 0326 575347	info@champagne-philippe-gonet.com
84,68	<b>Brut reserve</b>	2001	<b>Langlois-Château</b>	16,00 Crémant de Loire	A	Christian Zeter	06321 39560	info@zeter-wein.de
84,67	<b>Brut Reserve Particulière</b>		<b>Nicolas Feuillatte</b>	28,00 Champagner	A	Nicolas Feuillatte	+33 679 705362	p.hartweg@feuillatte.com
84,67	<b>Cabinet extra trocken</b>		<b>Kessler</b>	7,20 Sekt	A	Kessler Sekt GmbH&Co KG	0711 31059323	e.kaiser@kessler-sekt.de
84,60	<b>Brut Réserve</b>		<b>Taittinger</b>	32,50 Champagner	A	Wein Wolf Import GmbH	0228 44960	info@weinwolf.de
84,60	<b>Yarden Blanc de Blancs Brut</b>	1999	<b>Golan Heights</b>	21,00 Sparkling	Chardonnay	CWD	04122 504504	info@cwdwein.de
84,55	<b>Brut Nature</b>	2004	<b>Kessler</b>	17,60 Sekt	Grauer Burgund	Kessler Sekt GmbH&Co KG	0711 31059323	e.kaiser@kessler-sekt.de
84,40	<b>Assmannshäuser Höllenberg</b>	2004	<b>Schloss Vaux</b>	19,00 Winzersekt	Spätburgunder	Sektellerei Schloss Vaux	06123 620622	info@schloss-vaux.de
84,33	<b>Rosé Brut</b>	2005	<b>Solter</b>	10,35 Winzersekt	Spätburgunder	Sektellerei Solter	06722 2566	mail@sekthaus-solter.de
84,33	<b>Cuvée Royale Blanc de Blancs</b>		<b>Joseph Perrier</b>	40,00 Champagner	Chardonnay	Bernard Massard	0651 7196121	schultz@bm-trier.de
84,33	<b>Brut Rosé Desmoiselles</b>		<b>Agrarpart &amp; Fils</b>	29,90 Champagner	A	Kierdorf Wein	02297 83111	verkauf@kierdorf.de
84,20	<b>Brut</b>	2000	<b>Piper-Heidsieck</b>	34,99 Champagner	A	Maxxium Deutschland GmbH	0180 2736933	service.de@maxxium.com
84,17	<b>Brut Rosé</b>		<b>Vranken Pommery</b>	36,50 Champagner	A	Vranken Pommery Deutschland	02129 959889	info@vranken-pommery.de
84,17	<b>Jägergrün extra trocken</b>		<b>Kessler</b>	9,10 Sekt	Riesling	Kessler Sekt GmbH&Co KG	0711 31059323	e.kaiser@kessler-sekt.de
84,00	<b>Brut</b>	2002	<b>Raumland</b>	15,00 Winzersekt	Weißburgunder	Sekthaus Raumland	06243 908070	raumland@t-online.de
84,00	<b>Blanc de Blancs Brut</b>		<b>Ruinart</b>	49,95 Champagner	Chardonnay	Moët Hennessy	089 5998936	info@ruinart.com
84,00	<b>Satèn</b>		<b>Cavalleri</b>	29,90 Franciacorta	Chardonnay	Thomas Dutz	089 60855691	info@dutz-ital-weine.de
83,92	<b>Blanc de Blancs Réserve</b>		<b>de Sousa</b>	36,20 Champagner	Chardonnay	Weinhandlung Bernd Kreis	0711 762839	info@wein-kreis.de
83,83	<b>Brut</b>	2005	<b>Holz Weisbrodt</b>	9,30 Winzersekt	Weißburgunder	Holz Weisbrodt	06353 93610	info@holz-weisbrodt.de
83,80	<b>Opere Brut Rosé</b>		<b>Villa Sandi</b>	12,95 Spumante	Pinot Nero	Pellegrini & Grundmann	06341 14100	info@pellegrini.de
83,80	<b>Cuvée Spéciale</b>	2002	<b>Nicolas Feuillatte</b>	34,00 Champagner	A	Nicolas Feuillatte	+33 679 705362	p.hartweg@feuillatte.com
83,80	<b>Brut Tradition Grand Cru</b>		<b>Egly-Ouriet</b>	39,90 Champagner	A	Weinhandlung Bernd Kreis	0711 762839	info@wein-kreis.de
83,80	<b>Brut Rosé</b>		<b>Deutz</b>	45,00 Champagner	Pinot Noir	A. Segnitz & Co. GmbH	04203 813026	info@bremer-weinkolleg.de
83,70	<b>Brut</b>		<b>Laurent-Perrier</b>	26,99 Champagner	A	Henkell&Söhnlein Sektellereien	0800 8638630	vertrieb@hs-kg.de
83,67	<b>Brut Reserva</b>		<b>Segura Viudas</b>	9,95 Cava	A	Ardau Weinimport GmbH	02241 39310	info@ardau.de
83,67	<b>Brut</b>		<b>Maison Chevalier</b>	11,95 Crémant de Bourgogne	A	CWD	04122 504504	info@cwdwein.de
83,67	<b>Gran Cuvée Brut Rosé</b>	2003	<b>Bellavista</b>	38,62 Franciacorta	A	Piero Massi	0221 9347630	info@pieromassi.de
83,53	<b>Brut Première Cuvée</b>		<b>Bruno Paillard</b>	29,90 Champagner	A	Victoria Weine GmbH	07931 563411	info@victoria-weine.de
83,50	<b>Trésor brut</b>	2005	<b>Bouvet-Ladubay</b>	15,50 Crémant de Loire	A	Defranoux	0171 4770076	benoitdefranoux@aoal.com
83,37	<b>Sparkling brut</b>	2006	<b>El Portillo</b>	9,95 Sparkling	A	Mack & Schühle AG	07021 5701570	dialog@weinwelt.de
83,33	<b>Blanc Souverain</b>		<b>Henriot</b>	35,00 Champagner	Chardonnay	DC Wein	030 2062680	verkaufsbuero@dcwein.de
83,28	<b>Quadrille</b>	2000	<b>Langlois-Château</b>	20,00 Crémant de Loire	A	Christian Zeter	06321 39560	info@zeter-wein.de
83,25	<b>Grand Cru Ambonnay</b>	1997	<b>Nicolas Feuillatte</b>	44,00 Champagner	Pinot noir	Nicolas Feuillatte	+33 679 705362	p.hartweg@feuillatte.com
83,20	<b>Satèn</b>	2003	<b>Contadi Castaldi</b>	20,00 Franciacorta	A	Contadi Castaldi	030 7450126	c.spada@contadicastaldi.it
83,10	<b>Tradition</b>		<b>J.M. Gobillard &amp; Fils</b>	25,80 Champagner	A	Brogssitter	0180 5250950	verkauf@brogssitter.net
83,00	<b>Cuvée Royale Brut</b>		<b>Joseph Perrier</b>	32,00 Champagner	A	Bernard Massard	0651 7196121	schultz@bm-trier.de
82,83	<b>Mosaïque Extra Brut</b>		<b>Jacquart</b>	39,99 Champagner	A	Champagne Jacquart	06122 60900	info@jacquart-deutschland.de
82,83	<b>Adam Henkell Rosé</b>	2005	<b>Henkell</b>	12,99 Winzersekt	Gamay	Henkell&Söhnlein Sektellereien	0800 8638630	vertrieb@hs-kg.de
82,80	<b>Rosé de Saignée</b>		<b>Fleury</b>	38,00 Champagner	Pinot Noir	Champagne Fleury	+33 3 25382028	champagne@champagne-fleury.fr
82,75	<b>Riserva Brut</b>		<b>Endrizzi</b>	13,90 Talento	A	Weinlounge	040 429387818	info@weinlounge.com
82,67	<b>Aria Brut Nature</b>		<b>Segura Viudas</b>	11,95 Cava	A	Ardau Weinimport GmbH	02241 39310	info@ardau.de
82,67	<b>Hochgewächs Brut</b>		<b>Kessler</b>	11,80 Sekt	Chardonnay	Kessler Sekt GmbH&Co KG	0711 31059323	e.kaiser@kessler-sekt.de
82,60	<b>Cuvée Nicole</b>		<b>Bott Frères</b>	10,00 Crémant d'Alsace	A	Nicole Bott	+33 89 732250	vins@bott-freres.fr
82,42	<b>Cuvée Brut</b>	2006	<b>Bellavista</b>	26,05 Franciacorta	A	Piero Massi	0221 9347630	dietz@pieromassi.de
82,40	<b>Demoiselle La Parisienne</b>	2000	<b>Vranken Pommery</b>	43,50 Champagner	A	Vranken Pommery Deutschland	02129 959889	info@vranken-pommery.de
82,40	<b>Crémant</b>		<b>Parigot &amp; Richard</b>	11,50 Crémant de Bourgogne	A	Weinhandlung Hardy	030 8312598	feinwein@hardy-weine.de
82,40	<b>Premier Cru Brut</b>		<b>Duval-Leroy</b>	32,00 Champagner	A	Champagne Duval-Leroy GmbH	040 3331040	duval-leroy@t-online.de
82,33	<b>Brut</b>		<b>Vve. Clicquot Ponsardin</b>	35,00 Champagner	A	Moët Hennessy Deutschland	089 99421421	sarah.gaessler@moet-hennessy.de
82,33	<b>Ultra extra brut</b>		<b>Barth</b>	18,50 Winzersekt	Pinot Noir	Wein- und Sektgut Barth	06723 2514	Barth.Weingut@t-online.de
82,30	<b>Nocturne sec</b>		<b>Taittinger</b>	38,50 Champagner	A	Wein Wolf Import GmbH	0228 44960	info@weinwolf.de

Pte.	Produkt	Jahr	Hersteller	Euro* Typ	Traube/A**	Importeur/Bezugsquellen	Telefon	mail oder Internet-Bestellseite
82,25	<b>Blanc de Blancs Premier Cru</b>		<b>Larmandier-Bernier</b>	34,80 Champagner	Chardonnay	Weinhandlung Bernd Kreis	0711 762839	info@wein-kreis.de
82,20	<b>Estate Brut Rosé</b>	2006	<b>Simonsig</b>	12,95 Sparkling	A	Pellegrini & Grundmann	06341 14100	info@pellegrini.de
82,20	<b>Gran Brut</b>	2003	<b>Gramona</b>	14,00 Cava	A	Wein&Vinos	030 48480815	info@vinos.de
82,18	<b>Brut</b>		<b>Wolfberger</b>	7,99 Crémant d'Alsace	A	Rolf Herzberger GmbH & Co KG	0681 870701	anton@herzberger.de
82,07	<b>Cuvée Flamme Brut Rosé</b>		<b>Gratien&amp;Meyer</b>	10,99 Crémant de Loire	A	Henkell&Söhnlein Sektellereien	0800 8638630	vertrieb@hs-kg.de
82,00	<b>Brut Reserve Particuliere</b>		<b>Nicolas Feuillatte</b>	24,95 Champagner	A	Mack & Schühle AG	07021 5701570	dialog@weinwelt.de
82,00	<b>Rosado Cava</b>	2002	<b>Gran Caus</b>	26,00 Cava	Pinot Noir	Les Amis du Vin	0221 50060921	info@les-amis-du-vin.de
82,00	<b>Brut</b>		<b>Fratelli Bortolin</b>	7,70 Prosecco	Prosecco	Kierdorf Wein	02297 83111	verkauf@kierdorf.de
82,00	<b>Brut Blanc Cuvée Instinct</b>		<b>Bouvet-Ladubay</b>	34,95 Crémant de Loire	A	Defranoux	0171 4770076	benoitdefranoux@daol.com
82,00	<b>Gran Cuvée Brut Satén</b>		<b>Bellavista</b>	38,62 Franciacorta	A	Piero Massi	0221 9347630	info@pieromassi.de
82,00	<b>Mata Reserva</b>	2004	<b>Augusti Torello</b>	14,80 Cava	A	Deuna Handelsges. mbH	0821 7477000	info@deuna.de
81,88	<b>Brut</b>	2005	<b>Fürst von Metternich</b>	12,99 Sekt	Riesling	Henkell&Söhnlein Sektellereien	0800 8638630	vertrieb@hs-kg.de
81,83	<b>Rosé</b>		<b>J. M. Gobillard&amp;Fils</b>	26,80 Champagner	A	Brogssitter	0180 5250950	verkauf@brogssitter.net
81,83	<b>Adam Henkell</b>	2000	<b>Henkell</b>	12,99 Winzersekt	Chardonnay	Henkell&Söhnlein Sektellereien	0800 8638630	vertrieb@hs-kg.de
81,83	<b>Brut Nuova Cuvée</b>		<b>Ca' del Bosco</b>	24,60 Franciacorta	A	Weinhandel Dr. Martina Bloss	040 461232	dr.bloss@t-online.de
81,80	<b>Robert Fleury</b>	2000	<b>Fleury</b>	48,00 Champagner	A	Champagne Fleury	+33 3 25382028	champagne@champagne-fleury.fr
81,67	<b>Ebelmann</b>		<b>José Ebelmann</b>	10,95 Crémant d'Alsace	A	Rindchen's Weinkontor	040 5562020	info@rindchen.de
81,67	<b>Brut</b>		<b>Ferrari Fratelli Lunelli</b>	20,00 Trento	Chardonnay	GES Sorrentino	04221 925241	info@ges-sorrentino.de
81,67	<b>Brut Classic</b>		<b>Deutz</b>	38,50 Champagner	A	A. Segnitz & Co. GmbH	04203 813026	info@bremer-weinkolleg.de
81,63	<b>Black Label Brut</b>		<b>Lanson</b>	25,00 Champagner	A	Borco-Marken-Import	040 853160	infoline@borco.com
81,60	<b>Cartize dry</b>		<b>Fratelli Bortolin</b>	14,20 Prosecco	Prosecco	Kierdorf Wein	02297 83111	verkauf@kierdorf.de
81,50	<b>Cuvée Royale Rosé Brut</b>		<b>Joseph Perrier</b>	48,00 Champagner	A	Bernard Massard	0651 7196121	schultz@bm-trier.de
81,50	<b>Brut Blanc de Blancs Terroirs</b>		<b>Agrarpart &amp; Fils</b>	21,90 Champagner	Chardonnay	Kierdorf Wein	02297 83111	verkauf@kierdorf.de
81,50	<b>Rosé</b>	2003	<b>Contadi Castaldi</b>	20,00 Franciacorta	A	Contadi Castaldi	030 7450126	c.spada@contadicastaldi.it
81,48	<b>Blanc de Blancs Premier Cru</b>		<b>Larmandier-Bernier</b>	30,20 Champagner	Chardonnay	Weinhandlung Bernd Kreis	0711 762839	info@wein-kreis.de
81,42	<b>Maximum Brut</b>		<b>Ferrari Fratelli Lunelli</b>	21,30 Trento	Chardonnay	GES Sorrentino	04221 925241	info@ges-sorrentino.de
81,33	<b>Erbacher Marcobrunn</b>	2005	<b>Schloss Vaux</b>	28,00 Winzersekt	Riesling	Sektellerei Schloss Vaux	06123 620622	info@schloss-vaux.de
81,33	<b>Blanc de Noirs</b>		<b>Paul Delane</b>	9,80 Crémant de Bourgogne	A	Rindchen's Weinkontor	040 5562020	info@rindchen.de
81,33	<b>Brut</b>		<b>Langlois-Château</b>	15,00 Crémant de Loire	A	Christian Zeter	06321 39560	info@zeter-wein.de
81,33	<b>Oberrottweiler Käseberg brut</b>	2005	<b>Kaiserstühler Winzer</b>	8,70 Winzersekt	Grauer Burgund	Kaiserstühler Winzerverein	07662 93200	info@winzerverein-oberrottweil.de
81,33	<b>Escuturit Brut</b>		<b>Espelt Viticultors</b>	13,00 Cava	A	Zeter - Die Weinagentur	06321 39560	christian@zeter-wein.de
81,32	<b>Rosé extra trocken</b>		<b>Kessler</b>	7,30 Sekt	A	Kessler Sekt GmbH&Co KG	0711 31059323	e.kaiser@kessler-sekt.de
81,22	<b>Cellarius Rosé brut</b>	2003	<b>Berlucchi</b>	33,00 Spumante	A	Kurt Rauhe	0163 8468170	RauheKr@arcor.de
81,17	<b>Estate</b>	2006	<b>Simonsig</b>	12,95 Sparkling	A	Pellegrini & Grundmann	06341 14100	info@pellegrini.de
81,00	<b>Seco</b>		<b>Segura Viudas</b>	8,80 Cava	A	Ardau Weinimport GmbH	02241 39310	info@ardau.de
81,00	<b>Extra Trocken</b>	2005	<b>Holz Weisbrodt</b>	8,50 Winzersekt	Riesling	Holz Weisbrodt	06353 93610	info@holz-weisbrodt.de
81,00	<b>Aimery</b>		<b>Sieur d'Arques</b>	10,00 Blanquette de Limoux	Mauzac	Christian Zeter	06321 39560	info@zeter-wein.de
80,90	<b>Brut Premier</b>		<b>Louis Roederer</b>	35,00 Champagner	A	Schlumberger	02225 9250	service@schlumberger.de
80,83	<b>Aria Brut Nature</b>		<b>Segura Viudas</b>	11,95 Cava	A	Ardau Weinimport GmbH	02241 39310	info@ardau.de
80,83	<b>Blanc de Blancs</b>		<b>P.E. Dopff &amp; Fils</b>	13,30 Crémant	A	Brogssitter	0180 5250950	jessica.warda@brogssitter.net
80,83	<b>Rosé non millésimé</b>		<b>Nicolas Feuillatte</b>	40,00 Champagner	A	Nicolas Feuillatte	+33 679 705362	p.hartweg@feuillatte.com
80,83	<b>Sergio MO</b>		<b>Mionetto</b>	11,00 Spumante	A	Mionetto S.P.A.	0711 9932626	info@mionetto.de
80,80	<b>Brut Vintage</b>	2003	<b>Segura Viudas</b>	10,80 Cava	A	Ardau Weinimport GmbH	02241 39310	info@ardau.de
80,70	<b>Cava Vallformosa, brut</b>		<b>Masia Vallformosa</b>	8,50 Cava	A	Rindchen's Weinkontor	040 5562020	info@rindchen.de
80,68	<b>Opere Brut Riserva</b>	2000	<b>Villa Sandi</b>	16,95 Spumante	A	Pellegrini & Grundmann	06341 14100	info@pellegrini.de
80,60	<b>Cuvée 225</b>	1998	<b>Nicolas Feuillatte</b>	50,00 Champagner	A	Nicolas Feuillatte	+33 679 705362	p.hartweg@feuillatte.com
80,50	<b>Cuvée Flamme Brut</b>		<b>Gratien&amp;Meyer</b>	10,99 Crémant	A	Henkell&Söhnlein Sektellereien	0800 8638630	vertrieb@hs-kg.de
80,40	<b>Brut Nature Tresor</b>		<b>Pere Ventura</b>	9,95 Cava	A	Mack & Schühle AG	07021 5701570	dialog@weinwelt.de
80,40	<b>Grand Cru Extra Brut</b>		<b>Mailly</b>	30,00 Champagner	A	Champagne Mailly	+33 326 494110	contact@champagne-mailly.com
80,40	<b>Blanc de Noir</b>	2005	<b>Holz Weisbrodt</b>	9,30 Winzersekt	St. Laurent	Holz Weisbrodt	06353 93610	info@holz-weisbrodt.de
80,33	<b>Cuvée</b>	2005	<b>Schloss Vaux</b>	10,00 Winzersekt	A	Sektellerei Schloss Vaux	06123 620622	info@schloss-vaux.de

		Euro* = empfohlener Verkaufspreis		A** = Assemblage aus mehreren Trauben					
Pte.	Produkt	Jahr	Hersteller	Euro* Typ	Traube/A**	Importeur/Bezugsquellen	Telefon	mail oder Internet-Bestellseite	
80,33	<b>Alasia Brut</b>	1997	<b>Araldica Vini</b>	14,00 Piemonte	A	Christian Zeter	06321 39560	info@zeter-wein.de	
80,17	<b>Blanc de Blancs brut</b>	1998	<b>Jacquart</b>	34,99 Champagner	Chardonnay	Champagne Jacquart	06122 60900	info@jacquart-deutschland.de	
80,17	<b>Ru extra dry</b>		<b>Fratelli Bortolin</b>	9,70 Prosecco	Prosecco	Kierdorf Wein	02297 83111	verkauf@kierdorf.de	
79,95	<b>Grand Crut Brut</b>	1999	<b>Maily</b>	35,00 Champagner	A	Champagne Maily	+33 326 494110	contact@champagne-maily.com	
79,90	<b>extra seco</b>		<b>Masia Vallformosa</b>	7,45 Cava	A	Rindchen's Weinkontor	040 5562020	info@rindchen.de	
79,85	<b>Cuvée No. 9</b>		<b>Schneider</b>	9,20 Winzersekt	A	Weingut Schneider GbR	07642 5278	weingutschneider@aol.com	
79,83	<b>Grande Cuvée 1531 Rosé</b>		<b>Sieur d'Arques</b>	10,00 Crémant	A	Christian Zeter	06321 39560	info@zeter-wein.de	
79,80	<b>Rosé</b>		<b>Wolfberger</b>	9,99 Crémant	Pinot Noir	Rolf Herzberger GmbH & Co KG	0681 870701	anton@herzberger.de	
79,80	<b>Brut</b>	2003	<b>Contadi Castaldi</b>	18,00 Franciacorta	A	Contadi Castaldi	030 7450126	c.spada@contadicastaldi.it	
79,80	<b>Nußdorfer Herrenberg</b>	2004	<b>Bauer</b>	10,50 Winzersekt	Chardonnay	Weingut Emil Bauer und Söhne	06341 61754	bauerwein@web.de	
79,65	<b>Brut Rosé Sauvage</b>		<b>Piper-Heidsieck</b>	29,99 Champagner	A	Maxxium Deutschland GmbH	0180 2736933	service.de@maxxium.com	
79,50	<b>Cuvée Storica</b>		<b>Berlucchi</b>	27,00 Franciacorta	A	Kurt Rauhe	0163 8468170	RauheKr@arcor.de	
79,40	<b>trocken</b>	2006	<b>Barth</b>	10,80 Winzersekt	Riesling	Wein- und Sektgut Barth	06723 2514	Barth.Weingut@t-online.de	
79,30	<b>Crémant</b>		<b>Bouchard Aîné &amp; Fils</b>	13,80 Crémant de Bourgogne	A	Brogssitter	0180 5250950	jessica.warda@brogssitter.net	
79,17	<b>Scheurebe Sekt B.A.</b>	2005	<b>Holz Weisbrodt</b>	6,90 Winzersekt	Scheurebe	Holz Weisbrodt	06353 93610	info@holz-weisbrodt.de	
78,83	<b>Etiqueta negra brut nature</b>		<b>Pi Joan Escofet</b>	7,70 Cava	A	Kierdorf Wein	02297 83111	verkauf@kierdorf.de	
78,83	<b>Nußdorfer Herrenberg</b>	2004	<b>Bauer</b>	6,20 Winzersekt	Scheurebe	Weingut Emil Bauer und Söhne	06341 61754	bauerwein@web.de	
78,80	<b>Brut</b>	2006	<b>Kessler</b>	15,90 Sekt	Riesling	Kessler Sekt GmbH & Co KG	0711 31059323	e.kaiser@kessler-sekt.de	
78,67	<b>Crémant</b>		<b>Jules Bertier</b>	8,99 Crémant de Loire	A	Rolf Herzberger GmbH & Co KG	0681 870701	anton@herzberger.de	
78,60	<b>Brut</b>		<b>Montenisa</b>	22,95 Franciacorta	A	Weinland Ariane Abayan	040 4800350	weinland@abayan.de	
78,60	<b>Sparkling Brut</b>	2005	<b>Schlumberger</b>	12,00 Sekt	A	Schlumberger Sektkellerei	02225 9250	service@schlumberger.de	
78,40	<b>Blanc de Blancs Vintage</b>	2002	<b>Deutz</b>	65,00 Champagner	Chardonnay	A. Segnitz & Co. GmbH	04203 813026	info@bremer-weinkolleg.de	
78,25	<b>Gran Cuvée Brut</b>	2002	<b>Bellavista</b>	23,43 Franciacorta	A	Piero Massi	0221 9347630	info@pieromassi.de	
78,20	<b>Brut Classique</b>		<b>Alfred Gratien</b>	25,99 Champagner	A	Henkell&Söhnlein Sektkellereien	0800 8638630	vertrieb@hs-kg.de	
78,05	<b>Contessa Rosa</b>	2004	<b>Fontanafredda</b>	18,00 Alta Langa	A	Fontanafredda	+4191 911 6970	info@stoppervini.com	
78,00	<b>Rosé Label</b>		<b>Lanson</b>	29,00 Champagner	A	Borco-Marken-Import	040 853160	info@borco.com	
78,00	<b>Cuvée No. 731</b>		<b>Jacquesson</b>	35,90 Champagner	A	Brogssitter	0180 5250950	jessica.warda@brogssitter.net	
77,83	<b>1682 Brut</b>		<b>Steenberg</b>	19,00 Sparkling	A	Christian Zeter	06321 39560	info@zeter-wein.de	
77,67	<b>Peppermint Paddock Red</b>		<b>d' Arenberg</b>	19,00 Sparkling	Chambourcin	Christian Zeter	06321 39560	info@zeter-wein.de	
77,60	<b>Léonce Bocquet Blanc Brut</b>	2004	<b>Patriarche Père et Fils</b>	9,99 Crémant	A	Rolf Herzberger GmbH & Co KG	0681 870701	anton@herzberger.de	
77,50	<b>Gran Claustro</b>		<b>Castillo Perelada</b>	19,80 Cava	A	Silke's Weinkeller	02053 42430	silke@silkes-weinkeller.de	
77,40	<b>Brut Apanage</b>		<b>Vranken Pommery</b>	31,50 Champagner	A	Vranken Pommery Deutschland	02129 959889	info@vranken-pommery.de	
77,20	<b>Sergio Mo Rosé</b>		<b>Mionetto</b>	12,00 Spumante	A	Mionetto S.P.A.	0711 9932626	info@mionetto.de	
76,83	<b>Crémant</b>		<b>Gratien&amp;Meyer</b>	7,99 Crémant de Loire	A	Henkell&Söhnlein Sektkellereien	0800 8638630	vertrieb@hs-kg.de	
76,80	<b>Blanc de Blancs Extra Brut</b>	2003	<b>Kessler</b>	13,90 Sekt	Chardonnay	Kessler Sekt GmbH&Co KG	0711 31059323	e.kaiser@kessler-sekt.de	
76,00	<b>Prestige Rosé</b>		<b>Taittinger</b>	35,50 Champagner	A	Wein Wolf Import GmbH	0228 44960	info@weinwolf.de	
76,00	<b>Brut Rosado</b>		<b>Segura Viudas</b>	9,95 Cava	A	Ardau Weinimport GmbH	02241 39310	info@ardau.de	

### STERN-Blinddegustation Die besten SCHAUMWEINE und CHAMPAGNER

Diese Ranglisten sind das Ergebnis einer am 22. 10. 07 in Hamburg im Anglo German Club durchgeführten Degustation. Wie jede sensorische Verkostung widerspiegeln sie den persönlichen Geschmack der Juroren, den aktuellen Zustand der Flaschen und die Gunst des Tages. Deshalb eine Momentaufnahme und kein säkulares Scherbengericht.

Vier Juries bewerteten nach dem 100er-System für Schaumweine, entwickelt von der Union des Oenologes. Dieses benotet Klarheit, Aussehen, Perlage; in der Nase Intensität, Reintönigkeit und Qualität; im Gaumen Intensität, Reintönigkeit, Qualität und Nachhaltigkeit und insgesamt die Harmonie.

Den vier Juries, die am 22. 10. 07 im Hamburger Anglo German Club degustierten, gehörten folgende Juroren an: Baumgart, René, Sommelier, Hamburg; Kreis, Bernd, Sommelier, Weinhändler und Autor, Stuttgart; Burschberg, Oliver, Inhaber Cabernet&Friends, Hamburg; Miebach, Silvia, Weinhändlerin, Kandidatin Master Wine, Wiesbaden; Dühr, Roderich, Oenologe, Schlumberger, Meckenheim; El-Dessouki, Hussien, Weinhändler, Wein&Kunst, Quickborn; Duperray, Cedric, Oenologe, Champagnershop Galleries Lafayette, Berlin; Schröder, Pamela, Weinconsultant, Stuttgart; Gless, Carl-Dietrich, Weinhändler, Eckernförde; Gamerschlag, Bert, Ressortleiter STERN, Hamburg; Schindler, Ralph, Weinhändler, Rebsaal, Hamburg; Göldenboog, Christian, Autor und Journalist, Ortenberg; Füngers, Elisabeth, Sommielière, Restaurant Nil, Hamburg; Kemnitz, Johannes, Champagner-Importeur, Hamburg; Thoma, Hendrik, Sommelier, Hotel Louis C. Jacob, Hamburg; Thieme, Oliver, Geschäftsführer CWD Champagner- und Weineinkaufsgesellschaft, Hamburg; Mayer, Daniel, Einkäufer, Hawesko, Hamburg; Hoppenstedt, Hagen, Restaurantleiter Fairmont Vier-Jahreszeiten, Hamburg; Zini, Mario, Gastronom, Restaurant La Scala, Hamburg; Maurer, Caro, Weinakademikerin und -journalistin, Bonn; von der Mark, Jürgen, Weinproduzent und Master Wine, Bad Bellingen; Wenger, Christian, Weinautor, Hamburg.