

Liebe Gäste!

Die ALTITUDE-BAR soll ein besonderer Ort sein, an dem man zu besonderen Anlässen feiert, sich mit Freunden oder Familie trifft, zur Ruhe kommt und hoch über Hinterglemm den fantastischen Ausblick genießt. Hierfür ist es uns ein besonderes Anliegen Ihnen auch die besten Champagner Frankreichs servieren zu können. Wir haben uns ein eigenes Konzept überlegt. Wir wollen Sie nicht mit Mainstream Champagner, den Sie auch im Supermarkt finden langweilen, sondern Sie sollen die Gelegenheit haben erstklassige Champagner von kleineren Produzenten aus der Champagne zu kosten, zu vergleichen und sich in den einen oder anderen zu verlieben – so wie wir uns verliebt haben. Zusätzlich bieten wir aber auch einige Hochkaräter und Besonderheiten aus der Champagne.



ALTITUDE

—

Champagner

Champagne Coeur d'Histoire

AOC brut, Region: Vallée de la Marne

Die Geschichte des Hauses Xavier Leconte geht zurück bis ins Jahr 1870. Heute ist mit Alexis Leconte bereits die 5. Generation an der Spitze des Hauses. Die Familie bewirtschaftet 10,5 Hektar in der Vallée de la Marne aufgeteilt auf 40! kleine Parzellen in Troissy, Dormans, Mareuil-le-port, Vandières und Ay.

Une Coupe: Coeur d'Histoire 0,1l.....	9,-
Une Bouteille Coeur d'Histoire 0,75l.....	56,-

Champagne A. Levasseur

AOC, Region: Vallée de la Marne

David Levasseur ist Winzer in zweiter Generation und begeisterter Skifahrer und Downhill Mountainbiker. Er produziert ausruksstarke, fruchtige Champagner und verbindet dabei modernste Technologie mit nachhaltigem Weinbau auf seinem 4,2 Hektar Weingut im Marne Tal. Seine Champagner sollen die Sinne erwecken und begeistern, sowohl professionelle Weinkenner als auch Champagner Neulinge.

Rue du Sorbier Brut 0,75l.....	73,50
--------------------------------	-------

Ein fruchtiger Champagner mit Dominanz von roten Trauben (Pinot Meunier, Pinot Noir) ideal als Aperitif und zu Wildgerichten

Rue du Sorbier Brut Zero 0,75l.....	77,-
-------------------------------------	------

Dieselbe Assemblage wie Rue du Sorbier Brut allerdings ohne Dosage, dadurch ein trockener Champagner – vor allem zum Aperitif

Trait de Saison 0,75l.....	73,50
----------------------------	-------

Ein kraftvoller Jahrgangschampagner (2010) mit ausgeprägtem Chardonnay Anteil, ideal zu Fisch und hellen Fleischgerichten

Champagne Monmarthe

Premier Cru, Region: Montagne de Reims

Die Familie Monmarthe erzeugt seit 1930 Champagner und besitzt 17 Hektar Premier Cru klassifizierte Reben in Ludes. Jean Guy Monmarthe verwendet ausschließlich seine eigenen Trauben und trägt das französische Zertifikat für nachhaltigen Weinbau.

Secret de Famille.....	70,-
------------------------	------

Klassischer Champagner aus allen drei großen Rebsorten, der jedem gefällt

Coup de Coeur.....	87,50
--------------------	-------

Frischer und trockener Champagner in einer besonderen Flasche gefüllt

Douceur de Bulles.....	70,-
------------------------	------

Halb-trockener Champagner für all jene, die es süß mögen oder zum Dessert

Champagne Fromentin Leclapart

Grand Cru, Region: Montagne de Reims

Fromentin Leclapart ist ein Familienweingut in der vierten Generation. Heute bewirtschaftet Jean-Baptiste Fromentin mit großer Leidenschaft die 5 Hektar Grand Cru klassifizierten Reben (weniger als 9% der Reben der Champagne zählen zu dieser höchsten Klassifizierung) in Bouzy am Südhang der Montagne de Reims. Aufgrund der Vielschichtigkeit der dort angebauten Weine ist Bouzy eine der begehrtesten Lagen der Champagne.

Brut Grand Cru 0,75l 73,50

Brut Grand Cru 0,357l 42,-

Brut Grand Cru Magnum 1,5l 154,-

Brut Grand Cru Jeroboam 3l 364,-

Ein klassischer Champagner, der durch seine Fruchtigkeit und Frische jedem gefällt und der auch ein guter Begleiter zu hellem Fleisch ist

Extra Brut Grand Cru 0,75l 73,50

Ein trockener Champagner, ein perfekter Aperitif

Rosé Grand Cru 73,50

Ein klassischer Assemblage Rosé Champagner mit herrlichen Fruchtnoten

Champagne Bourgois Diaz

Demeter Bio Zertifizierung, Region: Vallée de la Marne

Fromentin Leclapart ist ein Familienweingut in der vierten Generation. Heute bewirtschaftet Jean-Baptiste Fromentin mit großer Leidenschaft die 5 Hektar Grand Cru klassifizierten Reben (weniger als 9% der Reben der Champagne zählen zu dieser höchsten Klassifizierung) in Bouzy am Südhang der Montagne de Reims. Aufgrund der Vielschichtigkeit der dort angebauten Weine ist Bouzy eine der begehrtesten Lagen der Champagne.

Cuvée B (Bio) 0,75l 112,-

Ein Blanc de Blancs Champagner, der durch seine Frische und Mineralität besticht.

Cuvée M (Bio) 0,75l 101,50

Ein vielschichtiger Blanc de Noirs Champagner, nur aus Pinot Meunier Trauben, wunderbar zu Wildgerichten und zu dunklem Fleisch

Cuvée RS (Bio) 0,75l 108,50

Ein Rosé Champagner durch Mazeration mit viel Struktur und eindrucksvoller Farbe

Klassiker und Raritäten

Bollinger Special Cuvee 0,75l 133,- Ruinart Brut Rosée 0,75l 159,-

Perrier Jouet Grand Brut 0,75l 103,- Louis Roederer

Laurent Perrier Brut 0,75l 99,- Premier Brut 0,75l 125,-

Ruinart Brut 0,75l 118,- Dom Perignon 0,75l 390,-

