

Champagner Les Clos Pommadour – Thierry Gasco, Kellermeister von Pommery, ist mit diesem Champagner eine edle Cuvée aus dem inmitten der Domaine Pommery liegenden Weinberg gelungen, die den ganzen Reichtum widerspiegelt, den die Reben dort, aus der Tiefe des Kreidebodens, schöpfen. Den **Pommery Brut Royal**, das Herzstück des Hauses, ziert hier ein kreatives Ice Jacket, entworfen von der bekannten französischen Künstlerin Federica Matta. Ergebnis: Ein toller Hingucker und eine raffinierte Geschenkidee. www.vranken-pommery.de

Marsecco Castile of Dracula – Kräftige Aromen von roten und schwarzen Beeren prägen den Purpurroten. Die Schwarzkirsche überwiegt am Gaumen und dominiert die im Hintergrund stehenden dunklen Beeren deutlich. Die Kohlensäure prickelt auf der Zunge herausfordernd und energisch, die spürbare Restsüße macht ihn jedoch am Gaumen geschmeidig und weich. Das minimalistische Design der Flasche reflektiert die spritzige Eleganz des Marsecco Red, der unter Insidern als In-Drink gilt. Unser Extratipp: Ob als Feierabend- oder Partydrink – am besten schmeckt er aus coolen Longdrinkgläsern on the rocks! www.castleofdracula.de

Taille Princesse Rosé de Gérard Depardieu by Bouvet-Ladubay – Ein hochwertiger, trockener Schaumwein von der Loire, gekeltert aus den Trauben Cabernet Franc und Pinot Noir, roséfarben mit leicht orangenen Reflexen. Die feinen Aromen von roten Beerenfrüchten, besonders von Himbeeren und Erdbeeren, werden ergänzt durch feine Würze und dezente Briochenoten im Hintergrund. Am Gaumen präsentiert er sich sauber und saftig mit zarten Himbeeraromen, sanfter Zitrusfrucht und einem Hauch Mineralität im Finale. Ideal als Aperitif, aber auch zu feinen Fisch- und Krustentiergerichten oder zu Antipasti. www.bouvet-ladubay.fr

Prosecco Leon D'Oro – verströmt prickelnde, exquisite, feinste Frische. Dabei ist seine Perlage von angenehmer Samtigkeit. Sein Duft ist geschwängert von Aromen wie aus Tausenden sonnengereiften Zitrusfrüchten und vollreifen, sonnentrunkenen weißen Trauben, die sowohl für die Nase als auch für den Gaumen ein Genusserelebnis sondergleichen bewirken. Der Prosecco mit seinen feinen Perlen und der noblen Farbe im Glas ist nicht nur für festliche Gelegenheiten ein Highlight, er schmeckt auch hervorragend zu kleinen Abendessen oder Snacks in ungezwungener Runde. www.hawesko.de

Champagner Moët & Chandon Impérial – Seltensartig, lebendig und vollmundig dank der Harmonie dreier Rebsorten. Brut Impérial steht im Zentrum der Impérial Familie, ist Auswärtsschild des Hauses Moët & Chandon. Besticht durch sein delikates Fruchtaroma. In den Nuancen von Trockenblumen und Honig flechten sich schnell Aromen von kandierten Früchten, Zitruschalen und Aprikosen ein, subtil abgerundet von Rauch- und Roggenakzenten. Nach anfänglicher Weichheit wird die Vollständigkeit spürbar und vibriert in präzisen Gewürznoten mit einem Hauch von Vanille. www.moet.com

Priseco alkoholfrei – aus alten Apfel- und Birnensorten hergestellt. Für alle, die Priseco lieben, aber alkoholfrei bleiben wollen. In drei Ausführungen: **Apfelsinfonie** – schmeckt intensiv-würzig nach reifen Äpfeln. **Rotfruchtig** – mit Aromen von Sauerkirsche und Holunderbeere. Und **Winterbirnentraum** – saftigsüßer Geschmack nach reifen Birnen und Gewürzen der Weihnachtszeit. www.manufaktur-joerg-geiger.de

