

# Champagne Magnum Lunch

17. Sep 16

## Öffnungsplan der Champagner

| Serie | Produzent | Name | VT | Öffnen um |
|-------|-----------|------|----|-----------|
|-------|-----------|------|----|-----------|

| Apero |         |      |    |           |
|-------|---------|------|----|-----------|
| 1     | Tarlant | Zero | NV | 11:00 Uhr |

| 1.Flight |                 |                   |    |           |
|----------|-----------------|-------------------|----|-----------|
| 1        | André Jacquart  | Mesnil Experience | NV | 11:30 Uhr |
| 2        | Pierre Peters   | Cuvée de Reserve  | NV | 11:30 Uhr |
| 3        | Diebold Vallois | Blanc de Blancs   | NV | 11:30 Uhr |

| 2.Flight |                 |                   |      |           |
|----------|-----------------|-------------------|------|-----------|
| 1        | Renè Geoffroy   | Rosé de Saignée   | NV   | 12:30 Uhr |
| 2        | Bérèche et Fils | Campania Remensis | NV   | 12:30 Uhr |
| 3        | Louis Roederer  | Rosé              | 2008 | 12:30 Uhr |

| 3. Flight |         |                         |      |           |
|-----------|---------|-------------------------|------|-----------|
| 1         | Fleury  | Millesime               | 1995 | 13:00 Uhr |
| 2         | Henriot | Cuvée les Enchanteleurs | 1995 | 10:00 Uhr |
| 3         | Krug    | Vintage brut            | 1995 | 10:00 Uhr |

| 4.Flight |                 |                |    |           |
|----------|-----------------|----------------|----|-----------|
| 1        | Henriot         | Cuvée 38 #2    | NV | 13:00 Uhr |
| 2        | Bérèche et Fils | Reflat D'Antan | NV | 13:00 Uhr |
| 3        | Gosset          | Cuvée 430      | NV | 13:00 Uhr |

**Champagner öffnen , zwei Minuten stehen lassen und verschliessen**

**Bitte Kork und Muselet (Korbgeflecht) aufbewahren und mir später übergeben**

**Einschenk Temperatur ca. 9-10 Grad**