

Champagner Tasting mit den raren Perlen von Piconnet

Winzer-Champagner mit der Küche von
Luigi Fabbri

in Gregors Weinbar im Frankfurter
Westend am 19. Oktober

Puristisch trocken ohne Dosage, präzise und doch mit einer Prise Charme. Die Champagner von Piconnet sind der richtige Stoff für Kenner und Freunde von handwerklich erzeugtem charaktervollem Champagner. Clément Piconnet wird gleich fünf ausgewählte Champagner nach Frankfurt in die Weinbar von Gregor Bernd bringen, um sie dort am 19. Oktober persönlich zu präsentieren.



Gregors Weinbar an der Bockenheimer Landstraße ist bekannt für ihr exzeptionelles Sortiment an Weinen und Champagner. Es gibt handverlesene und meist biologisch geführte Betriebe. In dieses Repertoire passen Clement Piconnet und seine Partnerin Agathe, die seit 2014 ihr individuelles Champagnerhaus an der Côte des Bars im Süden der Champagne betreiben, wo sie knapp 8 Hektar Rebland besitzen und keine Trauben zukaufen müssen. Von diesem Winzer-Champagner gibt es insgesamt nur 31.000 Flaschen.

Die Champagner-Degustation inklusive schöner Tellergerichte von Luigi Fabbri wird zum sehr gastfreundlichen Preis von 130

€ pro Person angeboten. Es gibt unter anderem die Champagner 3 Cepages 2021, Blancs de Noirs La Bretonne 2021 und Le Pinot Blanc 2019 sowie zwei weitere Champagner.

Luigi Fabbri wird sechs kleine Gänge dazu servieren, z.B. Gemüsetörtchen mit Basilikum- und Tomatensauce, selbstgemachte Cappellacci mit Kürbis gefüllt und Ossobuco.



5 Champagner, 6 kleine Gerichte sowie Wasser zum Preis von 130 €. Die Verkostung wird moderiert. Sonntag, 19. Oktober, 16 Uhr, Frankfurt, Bockenheimer Landstraße 47, Tel. 069/50927455

www.gregors-wein.de