



Champagne, Wine&Dine Freitag, 14. Juni 2019

Oberndorfer Str. 2 · D-78628 Rottweil
Tel. 0741 / 1 72 06 · Fax 0741 / 1 72 07
info@bacchus-vinothek.com
www.bacchus-vinothek.com



Sehr geehrte Kunden, große Genießer,

über den Champagne-Jahrgang 2002 brauche ich wohl nichts zu sagen.

Was bei Bordeaux 45, 61, 82 oder 2009 ist, ist bei Champagne 2002 und 2008.

Haben Sie Lust, am 14. Juni beim

2 Sternekoch Hans Stefan Steinheuer

mit uns zusammen Champagne zu trinken,

den es offiziell noch gar nicht gibt?

Noch nicht einmal ein Photo kann ich Ihnen präsentieren, weshalb ich hier den 2000er P2 zeigen muss. Aber auch diesen werden wir genießen.

Es gibt sogar ein Embargo!! Bei Champagne!! Da sieh mal einer an.

Lesen Sie hierzu die mail meines Agenten:

*Hallo Michael,
danke nochmal für Deine Hartnäckigkeit ! Nach Rücksprache mit unserer Brand Managerin auf Dom Pérignon, können wir in die Planung gehen. Aktuell gibt es auf Dom P. P2 2002 ein Kommunikationsembargo bis 31.5.2019.*

Der offizielle Launch von P2 2002, d.h. Verkaufstart, ist 1.7. 2019, vorab können wir aber den Termin 14.6. halten für unser event, d.h. P2 für diese Aktion ans Restaurant schicken.

P2/Rose/Vintage 08.

SH

Was aber ist P2?? Der Kellermeister schreibt dazu: „...Die Einzigartigkeit von Dom Pérignon Vintages liegt darin, dass ihr Reifeprozess nicht linear und gleichmäßig, sondern in aufeinanderfolgenden Stufen, die "Plénitudes" genannt werden, erfolgt. In diesen besonderen Momenten hat der Wein einen Reifepunkt erreicht und mehr Energie dazugewonnen. P2 ist die zweite Plénitude eines Dom Pérignon, das Ergebnis von 16 Jahren Reifung. Die Energie hat dann ihren Höhepunkt erreicht. Nun kommt deutlicher denn je die Einzigartigkeit von Dom Pérignon zum Ausdruck – seine dunkle, mineralische, jodhaltige und würzige Note. Entdecken Sie den ultimativen Dom Pérignon“





Es wird zwei Rotweine geben. Lassen Sie sich überraschen.

Aus meinem Schatzkeller bringe ich den 1973er Dom Perignon mit. Mein Freund und Ansprechpartner bei Dom Perignon, der an diesem besonderen Abend auch bei uns sein wird, bringt aus seiner Schatzkiste den 1996er DP mit.

So werden wir, neben dem 2016er Blanc de Cheval Blanc, 6 große Champagne genießen, zwei Rotweinüberraschungen und was Süßes zum Dessert. Ach ja, Dessert. Stefan Steinheuer wird uns mit der „salzigen“ Küche begeistern. Für die süßen Dinge des Lebens ist **Tatsuya Shimizu** (siehe Bild) zuständig, der soeben vom Gault Millau mit 19 Punkten

zum „**Patissier des Jahres**“ gekürt wurde.

Die Plätze sind auf max 24 Personen limitiert.

Datum: Freitag, den 14. Juni 2019 – ca. 19.00 Uhr

Preis/Person: Menü + Wein – 290,00 EUR/Person

Ort: Steinheuers Restaurant Zur Alten Post in Bad Neuenahr
 Übernachtung: Bspw Steinheuer
 Menü: 2 Sternekoch Hans Stefan Steinheuer
 Adresse: Steinheuers Restaurant Zur Alten Post
 Landskroner Straße 110
 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler (Ortsteil Heppingen)

Champagne und Weine:

Jahr	Wein/Champagne	EUR/FI. EVP*
2016	Blanc de Petit Cheval Blanc	129,00 €
1973	Dom Perignon	455,00 €
2000	Dom Perignon P2	375,00 €
2002	Dom Perignon P2	398,00 €
1996	Dom Perignon	298,00 €
2006	Dom Perignon rose	298,00 €
2008	Dom Perignon blanc	189,00 €
	Zwei Rotwein-Überraschungen	
1991	d'Yquem -	285,00 €

- **Das müssten Sie ca. im Laden für die Flasche zahlen – wenn Sie die bekommen können**

Sie können ab sofort Plätze bei mir buchen. Mehr Details folgen dann in den nächsten Wochen.

Der Preise versteht sich pro Flasche und inkl. Mehrwertsteuer. Das Angebot ist freibleibend. Zwischenverkauf vorbehalten. Es gelten die üblichen Zahlungs- und Lieferbedingungen laut Homepage.