



MADAME MOUSTACHE

WEIHNACHTSBESTELLUNG CHAMPAGNER 2026



CHAMPAGNE DE LOZEY

CELLES-SUR-OURCE · CÔTE DES BAR

In Celles-sur-Ource kommen auf 500 Einwohner 42 Champagnerproduzenten, und gefühlt jeder dritte heißt Cheurlin. Philippe Cheurlin ist einer von ihnen und hat sein Haus kurzerhand in De Lozey umbenannt, um sich von der lieben Verwandtschaft abzuheben. Das in vierter Generation geführte Familienhaus macht Champagner mit jener Eleganz und Rundheit, die Madame Moustache so schätzt, und mit viel Charakter. Das Geheimnis ist eine Réserve perpétuelle aus den besten Weinen der letzten 15 Jahre. Alles kommt aus einer Hand, von der Traube bis zur Flasche, und es wird nachhaltig gearbeitet (HVE- und VDC-zertifiziert).



BRUT TRADITION

70 % PINOT NOIR · 30 % CHARDONNAY

Der Klassiker des Hauses.
3 Jahre auf der Flasche gereift,
Dosage 8 g/l.

0,75 l € 33,00

Magnum 1,5 l € 66,00



BLANC DE BLANCS

100 % CHARDONNAY

Über 5 Jahre auf der Flasche gereift,
Dosage 8 g/l.

0,75 l € 39,00



ROSÉ DE SAIGNÉE

100 % PINOT NOIR

Der Most bleibt einige Stunden auf der
Schale, das schenkt ihm sein tiefes
Altrosa. 3 Jahre auf der Flasche gereift,
Dosage 10 g/l.

0,75 l € 39,00

Alle Preise inkl. USt.

BESTELLSCHLUSS: 16. OKTOBER 2026

LIEFERUNG & ABHOLUNG

Es wird zwei Liefertouren Mitte Dezember geben,
Daten werden noch kommuniziert.
Kostenlose Lieferung innerhalb von Wien.
Lieferung in Wien Umgebung nur begrenzt möglich, ab 5 Kisten.
Selbstabholung nach Vereinbarung.

SONDERWÜNSCHE

Du vermisst einen besonderen Champagner, der
hier nicht gelistet ist? Gerne auf Anfrage.