Your Champagne

# Winter am Tisch

*Der Küchentisch-Guide*

Sechs Weihnachtsmomente. Sechs Flaschen. Sechs Rezepte.




WINTER 2026 · BESTELLSCHLUSS 18. DEZEMBER

# Weihnachten hat sechs Momente

Weihnachten ist kein einzelnes Essen, sondern eine Folge von Momenten – und jeder will einen anderen Champagner. Vom Rührei am Morgen bis zu den Plätzchen am Abend findest du hier für jeden Moment eine Flasche, einen Snack und ein Rezept.

## Sechs Häuser, sechs Handschriften. Von Annika & Marc für dich ausgewählt.

So nutzt du den Guide: Such dir deinen Moment, stell die Flasche rechtzeitig kalt und öffne den Snack zum ersten Glas. Das Rezept kochst du, wenn dir danach ist.



DIE SECHS MOMENTE

1 **Weihnachtsbrunch**
Morel · Cuvée Gabriel Blanc de Blancs

2 **Heiligabend**
Salmon · 100 % Meunier Brut

3 **Raclette**
Denis Chaput · L'Ombre d'Armand

4 **Fleischfondue**
G. Tribaut · Blanc de Noirs Premier Cru

5 **Gans oder Ente**
Le Guédard · Spécial Club Trésor Clos Sainte Hélène 2016

6 **Weihnachtsgebäck**
Dekeyne & Fils · L'Instant Rosé Brut

MOMENT 1 VON 6

# 1 Weihnachtsbrunch

*Zum Rührei am Weihnachtsmorgen*

Der Tag beginnt langsam: Rührei, warme Croissants, vielleicht schon die erste Madeleine. Dazu passt ein Champagner, der frisch genug für den Morgen ist und mit seiner Brioche-Note zum Croissant passt.



VOM WINZER

## Morel

Les Riceys liegt ganz im Süden der Champagne, wo eigentlich der Pinot Noir zu Hause ist. Für den Gabriel wählt die Familie Morel zwei Chardonnay-Parzellen auf Kimmeridge-Kalk – demselben Boden wie in Chablis.

IM GLAS

## Morel · der Cuvée Gabriel Blanc de Blancs

Reiner Chardonnay aus Les Riceys, zum Teil im Eichenfass ausgebaut, mindestens drei Jahre auf der Hefe. Weiße und exotische Früchte, buttrige Brioche, ein Hauch Vanille, ein mineralischer Nachhall. Die feine Perlage hebt das Cremige vom Rührei, die Butter im Croissant findet seine Brioche-Seite.



**Riedel Superleggero Hermitage** · 8–10 °C

Diese Flasche einzeln bestellen – mit Snack →




DAZU IN DER BOX

## Zwei kleine Butter-Madeleines

Butter und Gebäck treffen die Brioche im Champagner, und mit 7 Gramm Zucker pro Liter fängt er die leichte Süße auf. Erst ein Schluck, dann ein Bissen. Enthält Weizen, Ei und Milch.



DAS REZEPT · FÜR 4 PERSONEN · 15 MINUTEN

# Cremiges Rührei im Buttercroissant

## ZUTATEN

- 4 Croissants vom Bäcker
- 8 Eier
- 30 g Butter
- 4 EL Crème fraîche
- ½ Bund Schnittlauch
- Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Croissants bei 160 °C Umluft 4 Minuten aufbacken.
2. Eier mit einer Prise Salz verquirlen. Butter in einer Pfanne bei kleiner Hitze schmelzen.
3. Eier hineingeben und mit einem Spatel langsam rühren, bis sie gerade stocken – 3 bis 4 Minuten.
4. Vom Herd ziehen, Crème fraîche unterrühren, mit Pfeffer abschmecken.
5. Croissants aufschneiden, Rührei hineinfüllen, mit Schnittlauch bestreuen.

**Tipp:** Kleine Hitze ist das ganze Geheimnis. So bleibt das Rührei cremig – und genau so mag es der Gabriel.



## DAZU IM GLAS

Morel · der Cuvée Gabriel Blanc de Blancs

Riedel Superleggero Hermitage · 8–10 °C · Snack in der Box: Zwei kleine Butter-Madeleines

Flasche bestellen

MOMENT 2 VON 6

# 2 Heiligabend

*Zu Würstchen und Kartoffelsalat*

Das einfachste Essen des Jahres – und in vielen Familien das liebste. Es braucht keinen großen Auftritt, sondern einen Champagner mit weicher Frucht, der zur Würze passt und den Salat frisch hält.



VOM WINZER

## Salmon

In Chaumuzy im Ardre-Tal stehen bei Salmon auf 85 % der Fläche Meunier-Reben. Die Rebsorte, die anderswo nur mitläuft, ist hier die Hauptsache.

IM GLAS

## Salmon · der 100 % Meunier Brut

Reiner Meunier aus Chaumuzy. Cox-Apfel, Mandel, Pfirsich und Quitte, dazu ein Hauch Honig. Seine weiche Frucht fängt die Würze der Würstchen auf, seine Säure hält den Kartoffelsalat frisch.



**Riedel Superleggero Hermitage** · 9–11 °C

Diese Flasche einzeln bestellen – mit Snack →




DAZU IN DER BOX

## Knuspriges Mandelgebäck

Die Mandel im Gebäck trifft die Mandel im Glas, die leichte Süße passt zur runden Frucht des Meunier. Enthält Weizen, Ei und Mandeln.



DAS REZEPT · FÜR 4 PERSONEN · 40 MINUTEN PLUS 1 STUNDE ZIEHZEIT

# Kartoffelsalat mit Gurke und Dill, dazu Würstchen

## ZUTATEN

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Salatgurke
- 1 kleine Zwiebel
- 100 ml warme Gemüsebrühe
- 150 g Mayonnaise
- 100 g Naturjoghurt
- 1 TL mittelscharfer Senf
- ½ Bund Dill
- Salz, Pfeffer
- 8 Wiener Würstchen

## ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln in der Schale 20–25 Minuten garen, kurz ausdampfen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.
2. Zwiebel fein würfeln, mit der warmen Brühe über die noch warmen Kartoffeln geben und vorsichtig mischen.
3. Gurke halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Mayonnaise, Joghurt und Senf verrühren.
4. Alles unterheben, Dill dazu, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Stunde ziehen lassen.
5. Würstchen in heißem, nicht kochendem Wasser 8 Minuten ziehen lassen – so platzen sie nicht.

**Tipp:** Machst du deinen Kartoffelsalat mit Essig? Dann sei sparsam. Ein milder Salat lässt dem Champagner seine Frucht – viel Essig macht ihn sauer.




## DAZU IM GLAS

Salmon · der 100 % Meunier Brut

Riedel Superleggero Hermitage · 9–11 °C · Snack in der Box: Knuspriges Mandelgebäck

Flasche bestellen

MOMENT 3 VON 6

# 3 Raclette

*Zum Raclette am Winterabend*

Wenn der Käse schmilzt, sitzen alle eng um den Tisch, und der Abend wird lang. Dazu braucht es einen Champagner mit Tiefe – und mit genug Frische, damit der nächste Bissen wieder leicht schmeckt.



VOM WINZER

## Denis Chaput

Bei Denis Chaput in der Côte des Bar wachsen die Reben auf Kimmeridge-Kalk und Mergel. Der L'Ombre d'Armand trägt den Namen von Armand, dem Urgroßvater, der 1930 den ersten Champagner des Hauses füllte.

IM GLAS

## Denis Chaput · der L'Ombre d'Armand

75 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay, gefüllt 2012 aus drei Jahrgängen, 164 Monate auf der Hefe – fast vierzehn Jahre. Mandel, Mirabelle, Quittenpaste, Pfifferlinge, Akazienhonig. Am Gaumen dicht und seidig, mit salziger Tiefe. Die lange Reife trifft den Bergkäse, seine Säure macht den nächsten Bissen wieder frisch.



**Riedel Superleggero Burgunder Grand Cru** · 10–12 °C

Diese Flasche einzeln bestellen – mit Snack →




DAZU IN DER BOX

## Sablés mit Comté und Sesam

Comté ist Bergkäse – er nimmt das Raclette vorweg, der geröstete Sesam trifft das Nussige der langen Hefereife. Enthält Weizen, Milch, Ei und Sesam.



DAS REZEPT · FÜR 4 PERSONEN · 30 MINUTEN

# Raclette mit Pellkartoffeln

## ZUTATEN

- 1,2 kg kleine festkochende Kartoffeln
- 800 g Raclettekäse in Scheiben
- 150 g Bündnerfleisch oder roher Schinken
- 1 Glas Perlzwiebeln
- 1 Glas Cornichons
- frisch gemahlener Pfeffer, mildes Paprikapulver

## ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln mit Schale in Salzwasser 20 Minuten garen und warm halten.
2. Raclette-Gerät vorheizen. Käse in die Pfännchen legen und schmelzen, bis er Blasen wirft.
3. Käse über die Kartoffeln ziehen, mit Pfeffer und Paprika würzen, Bündnerfleisch dazu.

**Tipp:** Stell Cornichons und Perlzwiebeln in eigene Schälchen. Ein saurer Bissen zwischendurch ist gut – aber nicht mit jedem Happen, sonst wirkt der Champagner dünn.



## DAZU IM GLAS

### Denis Chaput · der L'Ombre d'Armand

Riedel Superleggero Burgunder Grand Cru · 10–12 °C · Snack in der Box: Sablés mit Comté und Sesam

Flasche bestellen

MOMENT 4 VON 6

# 4 Fleischfondue

*Zum Fleischfondue mit der Familie*

Jeder taucht sein Fleisch selbst, der Abend wird lang, die Saucen sind herzhaft. Dafür braucht es Kraft im Glas.




VOM WINZER

## G. Tribaut

G. Tribaut kommt aus Hautvillers, mitten im Marne-Tal. Für den Blanc de Noirs kommt nur Pinot Noir aus den Premier-Cru-Lagen des Dorfs ins Glas – und davon nur der beste Saft der Pressung.

IM GLAS

## G. Tribaut · der Blanc de Noirs Premier Cru

Reiner Pinot Noir aus Hautvillers, von Reben, die im Schnitt über 40 Jahre alt sind. Rote Äpfel, Pflaume, geröstete Nüsse, Brioche. Kraftvoll und saftig, mit würziger Tiefe – seine Pinot-Struktur trägt das Fleisch und die Saucen.



**Riedel Superleggero Burgunder Grand Cru** · 9–11 °C

Diese Flasche einzeln bestellen – mit Snack →




DAZU IN DER BOX

## Muschelcreme mit Curry

Auf leicht geröstetem Baguette: Die milde Currywürze greift die Würze der Saucen auf, die Kraft des Pinot Noir trägt die Cremigkeit. Enthält Weichtiere und Ei.



DAS REZEPT · FÜR 4 PERSONEN · 45 MINUTEN

# Fleischfondue in Brühe mit drei Saucen

## FÜRS FONDUE

800 g Fleisch in mundgerechten Würfeln: Rinderhüfte, Schweinefilet, Hähnchenbrust

1,5 l kräftige Rinderbrühe

1 Lorbeerblatt, 2 Zweige Thymian

**Kräutersauce:** 200 g Crème fraîche, 1 Bund Petersilie, Schnittlauch und Kerbel, Salz, Pfeffer

**Senfsauce:** 150 g Mayonnaise, 2 TL Dijon-Senf, 1 TL grober Senf, 1 TL Honig

**Knoblauchsauce:** 200 g griechischer Joghurt, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Olivenöl, Salz

## ZUBEREITUNG

1. Fleisch eine halbe Stunde vor dem Essen aus dem Kühlschrank nehmen und trocken tupfen. Rohes Fleisch bekommt einen eigenen Teller und eigenes Besteck.
2. Für jede Sauce die Zutaten verrühren, Kräuter fein hacken, Knoblauch fein reiben. Kalt stellen.
3. Brühe mit Lorbeer und Thymian aufkochen, in den Fonduetopf füllen und am Tisch heiß halten.
4. Rind gart jeder nach Geschmack, 1–2 Minuten. Schwein und Hähnchen müssen ganz durch sein: mindestens 4 Minuten, bis das Fleisch innen nicht mehr rosa ist.

**Tipp:** Bleib bei herzhaften Saucen. Süße Cocktailsauce oder Curry-Ketchup drücken den Champagner flach.



## DAZU IM GLAS

G. Tribaut · der Blanc de Noirs Premier Cru

Riedel Superleggero Burgunder Grand Cru · 9–11 °C · Snack in der Box: Muschelcreme mit Curry

Flasche bestellen

MOMENT 5 VON 6

# 5 Gans oder Ente

*Zum Weihnachtsbraten mit Rotkohl*

Der große Moment: knusprige Haut, Bratensaft, Rotkohl. Ein Braten wie dieser braucht einen Champagner mit Kraft – und mit genug Frische, damit der zweite Teller noch schmeckt.



VOM WINZER

## Le Guédard

Seit 1953 macht die Familie in Cumières Champagner, heute führen José und Sébastien Sanchez das Haus Le Guédard. Ein Spécial Club entsteht nur in herausragenden Jahren – und muss zwei Blindverkostungen bestehen, bevor er so heißen darf.

IM GLAS

## Le Guédard · der Spécial Club Trésor Clos Sainte Hélène 2016

Reiner Pinot Noir des Jahrgangs 2016 aus einer einzigen Parzelle in Cumières, Premier Cru, mindestens sechs Jahre auf der Hefe. Schmorfrüchte und vollreife Pflaume, frisch gebackenes Brot, Akazienhonig, im Abgang Kakao. Fest und salzig gebaut, dabei frisch und lebendig.



**Riedel Superleggero Burgunder Grand Cru** · 11–12 °C – kälter verschwinden Honig und Kakao.

Diese Flasche einzeln bestellen – mit Snack →




DAZU IN DER BOX

## Trüffelmandeln

Geröstete Mandel und ein Hauch Trüffel treffen frisches Brot, Erde und Kakao im Glas. Enthält Mandeln.



DAS REZEPT · FÜR 4 PERSONEN · 30 MINUTEN ARBEIT, 2½ STUNDEN IM OFEN

# Gänsekeulen mit Rotkohl

### GÄNSEKEULEN

- 4 Gänsekeulen
- 2 säuerliche Äpfel, zum Beispiel Boskoop
- 2 Zwiebeln
- je 1 TL getrockneter Beifuß und Majoran
- 300 ml Geflügelfond
- Salz, Pfeffer

### ROTKOHL

- 1 kleiner Rotkohl, etwa 1 kg
- 1 Zwiebel, 1 Apfel
- 2 EL Gänseschmalz aus dem Bräter
- 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken
- 200 ml Apfelsaft
- 2 EL Rotweinessig
- 1 EL Johannisbeergelee
- Salz

### ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Keulen salzen, pfeffern und mit Beifuß und Majoran einreiben.
2. Äpfel und Zwiebeln grob schneiden, in einen Bräter geben, Keulen mit der Hautseite nach oben darauflegen, Fond angießen.
3. 2 Stunden garen, dabei ab und zu mit Bratensaft übergießen. Danach 15 Minuten bei 220 °C, bis die Haut knusprig ist.
4. Für den Rotkohl den Kohl fein hobeln, Zwiebel und Apfel würfeln. Im Gänseschmalz andünsten, Lorbeer, Nelken, Apfelsaft und Essig zugeben, zugedeckt 60 Minuten schmoren.
5. Zum Schluss das Gelee unterrühren und salzen.

**Mit Ente:** 4 Entenkeulen, 90 Minuten bei 150 °C, danach 10 Minuten bei 220 °C.

**Tipp:** Den Rotkohl nur leicht süßen. Ein Löffel Gelee reicht – zu süßer Rotkohl lässt den Champagner sauer wirken.




### DAZU IM GLAS

**Le Guédard · der Spécial Club Trésor Clos Sainte Hélène 2016**

Riedel Superleggero Burgunder Grand Cru · 11–12 °C · Snack in der Box: Trüffelmandeln

Flasche bestellen

MOMENT 6 VON 6

# 6 Weihnachtsgebäck

*Zu Plätzchen mit Johannisbeergelee*

Am Ende des Tages steht der Plätzchenteller auf dem Tisch. Jetzt passt ein fruchtiger Rosé, dessen rote Beeren die Marmelade im Gebäck wiederfinden.



VOM WINZER

## Dekeyne & Fils

Dekeyne & Fils bewirtschaftet mehrere Parzellen auf Kreide in Bethon – ohne chemische Herbizide und Insektizide. Der L'Instant ruht nach dem Degorgieren noch mindestens ein Jahr im Keller, bevor er zu dir kommt.

IM GLAS

## Dekeyne & Fils · der L'Instant Rosé Brut




50 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir aus Bethon an der Côte de Sézanne, drei Jahre auf der Hefe. Walderdbeere, rote und schwarze Johannisbeere, feine Perlage. Mit 8 Gramm Zucker pro Liter hat er genug Rundung fürs Gebäck – die Brücke ist die Frucht, nicht die Süße.



**Riedel Superleggero Hermitage** · 8–10 °C

Diese Flasche einzeln bestellen – mit Snack →

DAZU IN DER BOX

### Perlhuhnterrine mit Johannisbeeren

Herzhaft als Gegenpol zum Süßen, auf leicht geröstetem Baguette. Die Johannisbeere steckt in der Terrine – im Rosé findest du sie als Duft wieder. Enthält Ei.



DAS REZEPT · FÜR 4 PERSONEN, ETWA 24 PLÄTZCHEN · 30 MINUTEN ARBEIT, 1 STUNDE KÜHLZEIT, 10 MINUTEN BACKZEIT

# Spitzbuben mit Johannisbeergelee

## ZUTATEN

- 200 g Weizenmehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 60 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- Abrieb von ½ Bio-Zitrone
- 130 g kalte Butter
- 1 Eigelb
- 150 g Johannisbeergelee

## ZUBEREITUNG

1. Mehl, Mandeln, Puderzucker, Salz und Zitronenabrieb mischen. Butter in Stücken und Eigelb zugeben und rasch zu einem glatten Teig kneten.
2. In Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.
3. Teig 3 mm dünn ausrollen und runde Plätzchen ausstechen, bei der Hälfte in der Mitte ein kleines Loch.
4. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze 8–10 Minuten hell backen und auskühlen lassen.
5. Gelee kurz erwärmen, auf die ganzen Plätzchen streichen und die gelochten daraufsetzen.

**Tipp:** Plätzchen mit Marmelade, Butter und Gewürz – nichts mit Zuckerguss und kein Puderzucker obendrauf. Das Gebäck soll weniger süß sein als der Champagner, dann bleibt der Rosé frisch.




### DAZU IM GLAS

Dekeyne & Fils · der L'Instant Rosé Brut

Riedel Superleggero Hermitage · 8–10 °C · Snack in der Box: Perlhuhnterrine mit Johannisbeeren

Flasche bestellen

# So kommen die sechs zu dir

Bestell bis Freitag, 18. Dezember, 12 Uhr, dann ist alles vor Weihnachten bei dir. Jeden der sechs Champagner bekommst du einzeln – immer mit Snack und Rezeptkarte.

| MOMENT | CHAMPAGNER | GLAS | TEMPERATUR |
|---|---|---|---|
| Weihnachtsbrunch | Morel · Cuvée Gabriel | Riedel Superleggero Hermitage | 8–10 °C |
| Heiligabend | Salmon · 100 % Meunier Brut | Riedel Superleggero Hermitage | 9–11 °C |
| Raclette | Denis Chaput · L'Ombre d'Armand | Riedel Superleggero Burgunder Grand Cru | 10–12 °C |
| Fleischfondue | G. Tribaut · Blanc de Noirs Premier Cru | Riedel Superleggero Burgunder Grand Cru | 9–11 °C |
| Gans oder Ente | Le Guédard · Spécial Club 2016 | Riedel Superleggero Burgunder Grand Cru | 11–12 °C |
| Weihnachtsgebäck | Dekeyne & Fils · L'Instant Rosé Brut | Riedel Superleggero Hermitage | 8–10 °C |

## Riedel Superleggero Hermitage



Gabriel · Meunier · L'Instant Rosé

35,90 € je Glas

In den Warenkorb

yourchampagne.de/winter-hermitage

## Riedel Superleggero Burgunder Grand Cru



L'Ombre d'Armand · Blanc de Noirs · Spécial Club

35,90 € je Glas

In den Warenkorb

yourchampagne.de/winter-burgunder

# Drei Wege zu deinem Winter am Tisch

1 · ALLE SECHS MOMENTE FÜR DEINEN TISCH

## Die Festtagsbox 329 €

73,11 €/l · inkl. MwSt. · Versand inklusive

Alle sechs Champagner aus diesem Guide, zu jedem ein Snack und eine Rezeptkarte, Versand inklusive. Für alle, die jeden Moment mitnehmen wollen.

In den Warenkorb | Mehr ansehen

Scannen und bestellen

2 · EIN MOMENT REICHT DIR

## Jede Flasche einzeln – mit Snack und Rezeptkarte



Weihnachtsbrunch
Morel
55,90 €
74,53 €/l



Heiligabend
Salmon
51,90 €
69,20 €/l



Raclette
Denis Chaput
53,90 €
71,87 €/l



Fleischfondue
G. Tribaut
50,90 €
67,87 €/l



Gans oder Ente
Le Guédard
59,90 €
79,87 €/l



Weihnachtsgebäck
Dekeyne & Fils
49,90 €
66,53 €/l

3 · ZUM VERSCHENKEN

## Die Weihnachts-Genussboxen

### Kleine Weihnachts-Genussbox 58,90 €

78,53 €/l · inkl. MwSt.

Eine Flasche, ein Snack, eine Rezeptidee und eine persönliche Weihnachtskarte: der L'Ombre d'Armand von Denis Chaput mit Ententerrine. Für Menschen, deren Geschmack du nicht genau kennst und die du trotzdem überraschen willst.

In den Warenkorb

Mehr ansehen →

### Große Weihnachts-Genussbox 149,90 €

99,93 €/l · inkl. MwSt.

Zwei Champagner, zwei Snacks, zwei Rezeptideen: der Pierre Noire Extra Brut von Famille Collet, frisch und mineralisch, und der Blanc de Blancs Grand Cru Millésimé 2012 von Julien Chopin, der beim Essen übernimmt. Zwei Häuser, zwei Dörfer, ein Abend.

In den Warenkorb

Mehr ansehen →

**Bestellschluss für Weihnachten:** Freitag, 18. Dezember, 12 Uhr. · Was schmeckt dir? Frisch, fruchtig oder vielschichtig – fünf Fragen, eine Minute: yourchampagne.de/pages/geschmacks-quiz

Wir wünschen dir schöne Feiertage – mit gutem Essen, den Menschen, die du magst, und dem passenden Glas dazu.

**Annika & Marc**

*Champagner hat ein Gesicht.*

info@yourchampagne.de · @your.champagne · yourchampagne.de

Your Champagne

Produkt- und Winzerangaben: Your Champagne Champagner-Katalog und Winzer-Dossiers, Stand 24.11.2026.