

# Bacchus-Vinothek

## Weinhandlung Grimm

### Champagne&Dine Champagne KRUG im ANIMA



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



## Guide MICHELIN

Sehr geehrte Kunden, liebe Weinfreunde,

ich gebe es gerne zu. Ich bin ein großer Champagne-Liebhaber. Und es gibt ein Champagneyhaus, welches es mir besonders angetan hat: **Champagne KRUG**. Ausbau der Grundweine in Holzfässern statt in Stahl, diese Komplexität,...aber ich will nicht zu viel verraten.

Lassen Sie sich von meiner Begeisterung anstecken! Es hat lange gedauert. Aber nun haben wir die Zusage von KRUG für ein besonderes Event und ich habe das richtige Restaurant dafür. Die Komplexität und Finesse von Champagne KRUG möchte ich mit einer modernen Küche kombinieren, wie sie derzeit vielleicht Nils Henkel auf Burg Schwarzenstein (2 Michelin Sterne) oder Andree Köthe vom Essigbrätlein (2 Sterne) mit ihren auf Gemüse basierenden Gerichten erreichen. Aber wir bleiben im *Ländle* und gehen zu Janice und Heiko Lacher nach Tuttlingen. Für seine Küche hat Heiko erneut den **Michelin Stern** erhalten. Ein Auszug:

**Guide Michelin:** „...diese Kombination aus klarem Stil und der Bezug zur Natur spiegeln die modernen Gerichte wieder...Raffinesse, geschmackliche Tiefe und Pfiff stecken z.B. in gebranntem Kohlrabi mit zarten Buchotmuscheln. **Heiko Lacher** heisst der Mann am Herd. Hier wie auch beim soufflierten Kikoh-Hähnchen oder der geschmorten Lammbacke überzeugt die hervorragende Produktqualität. Richtig rund wird das niveaue-trendige Bild durch den charmanten und geschulten Service...Produkte von ausgesuchter Qualität, unverkennbare Finesse auf dem Teller, auf den Punkt gebrachter Geschmack, ein konstant hohes Niveau bei der Zubereitung.“

Allein die Küche wäre die Reise wert. Aber wir werden diese großen Champagne genießen:

<b>Champagne KRUG</b>	<b>EUR/F. Listenpreis</b>
<b>Champagne Grande Cuvee</b>	<b>198,00</b>
<b>2006 Champagne Vintage</b>	<b>298,00</b>
<b>2004 Champagne Vintage</b>	<b>298,00</b>
<b>2000 Champagne Vintage</b>	<b>298,00</b>
<b>2002 Champagne Vintage MAGNUM</b>	<b>798,00</b>
<b>1988 Champagne Collection</b>	<b>798,00</b>
<b>2004 Champagne Clos du Mesnil</b>	<b>998,00</b>

**Termin:** **Samstag, 18. Juli, 18.30 Uhr**  
**Restaurant:** **ANIMA** <https://www.restaurant-anima.de>  
**Adresse:** **In Wöhrden 5, 78532 Tuttlingen**  
**Preis für Champagne, Menü und Wasser:** **EUR 299,00 EUR/Person**

In unmittelbarer Nachbarschaft gibt es zwei Hotels. Ferner besteht die Möglichkeit, ein Hotel in Rottweil zu buchen. Wir werden einen Shuttle von Rottweil nach Tuttlingen und zurück anbieten.

Bspw Hotel Légère Hotel Tuttlingen  
reservations.tuttlingen@legere.online

Mit freundlichen Grüßen  
Kind regards

Michael Grimm

Die Bruttopreise verstehen sich pro Flasche und inkl. Mehrwertsteuer. Das Angebot ist freibleibend. Zwischenverkauf vorbehalten. Es gelten die üblichen Zahlungs- und Lieferbedingungen laut Homepage.