



# CHAMPAGNERGLUECK DINNER

Tauchen Sie ein in die **prickelnde Welt des Champagners** und lernen Sie den besten Schaumwein der Welt nicht nur als Aperitif, sondern auch als **Essensbegleiter** kennen.

Erleben Sie ein wunderbares **6-Gänge-Menü** abgestimmt auf ausgewählte, **exklusive Champagner** – von schlank-eleganten bis zu kraftvollen Charakteren. Durch den Abend führt **Michael Schanzer, Gesellschafter der Champagnerglueck GbR.**

## 18. JUNI 2026 18:30 UHR

Innenhofterrasse (bei schlechtem Wetter drinnen)

Reservieren Sie unter [event@donisl.com](mailto:event@donisl.com)

### MENÜ

Brot / Grissini / 4-erlei Aufstriche

Kartoffel-Blini / Thunfisch Tatar / Wasabi Kaviar

Spargelespresso

Pfifferlinge / Babymakkaroni

Renke / geräuchertes Spitzkraut

Rinderfilet / Ochsenchwanzragout /  
getrüffeltes Kartoffelbaumkuchen / Mais

Mille feuille / Erdbeeren

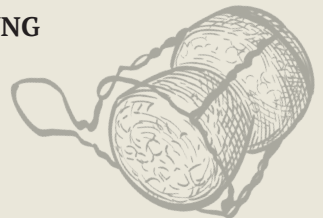
### 6-GÄNGE-MENÜ

### INKL. CHAMPAGNERBEGLEITUNG

184,- € p.P.



Hacker-Pschorr  
**Donisl**



GASTWINZER/IN:

**Arnaud Moreau**  
von Champagne  
Arnaud Moreau

**Jessika Faivre**  
von Champagne  
Robert Faivre

RESERVIEREN



oder unter  
[event@donisl.com](mailto:event@donisl.com)

## ARNAUD MOREAU von Champagne Arnaud Moreau

Gegründet in 1970 ist das Champagnerhaus Arnaud Moreau seit drei Generationen ansässig in Bouzy – einem von 17 Grand Cru Orten der Champagne.

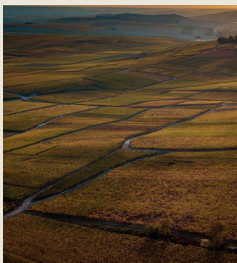
Seit 2015 zeichnet Arnaud für die Weine bzw Champagner verantwortlich. Arnaud Moreau ist ein Winzer mit vielen Ideen und Visionen.

Die Weinberge an der Montagne de Reims sind zu 100% als Grand Cru Qualität eingestuft! Nummer eins Traube ist hier der Pinot Noir.

Die Pinot Noir Traube ist geprägt durch ihre Aromen von roten Früchten und bildet ein wunderbares Gleichgewicht zwischen Struktur, Rundheit und Komplexität. Der Chardonnay aus Bouzy ist geprägt durch Frische, aber auch Kraft und Eleganz.

Die Top-Lagen und die sorgfältige Arbeit im Weinberg garantieren, dass in den Weinen sowohl die intensive Frucht der Trauben sowie der einzigartigen Charakter des Bodens wiederzufinden sind!

Arnauds besten Lagen sind "Le Mont des Tours" für seinen Chardonnay (Erynn) und ein weiterer plot in "Le Mont des Tours" für seinen Pinot Noir. Arnaud keltert alle seine Champagner aus Trauben der höchstmöglichen Klassifizierung.



## JESSIKA FAIVRE von Champagne Robert Faivre



Seit seiner Gründung in 1953 durch Robert Faivre wurde der Betrieb ursprünglich als klassisches Genossenschaftsmodell geführt.

Im Jahr 2000 übernahm David Faivre den Familienbetrieb und stellte ihn mit visionärem Anspruch völlig neu auf.

Schritt für Schritt entwickelte er das Haus zu einem modernen, nachhaltig arbeitenden Weingut, das höchste Qualität mit ökologischem Bewusstsein verbindet.

Seit 2016 verfügt das Weingut über die Zertifizierungen "Viticulture Durable en Champagne" (VDC) und "Haute Valeur Environnementale" (HVE). Heute sind alle Parzellen der 5,5 Hektar Rebfläche bio-zertifiziert – ein wichtiger Meilenstein in einer Zeit, in der Herkunft und Verantwortung mehr zählen denn je.

Gemeinsam mit seiner Frau Jessica, die mit Charme und sicherem Gespür den Vertrieb und die geschäftliche Seite leitet, bildet David Faivre ein perfektes Duo. Er, der präzise Handwerker im Weinberg und Keller – sie, die elegante Botschafterin der Marke.

Mit akribischer Hingabe versteht es David, zusammen mit dem erfahrenen Kellermeister Richard Dailly, der Meunier-Traube, ebenso wie Chardonnay und Pinot Noir, eine beeindruckende Ausdruckskraft und Eleganz zu verleihen.

Seine Champagner sind kraftvoll, klar strukturiert und dennoch wunderbar trinkfreudig – mit wenig Dosage, brillanter Frische und einer feinen Balance, die sie sowohl zum Genussmoment als auch zum kulinarischen Begleiter macht.