

inkl. Whisky & Vodka
2020

A close-up photograph of a bottle of Dom Pérignon champagne nestled in a light-colored wooden crate. The bottle is wrapped in a dark, textured material, likely black paper or foil, with a white label that reads "Dom Pérignon CHAMPAGNE PREMIER CRU Cuvée d'Excellence BRUT MILLESIMÉ 2006 RELEVÉ LA-MONTAGNE". The bottle is surrounded by white shredded paper packing material. The wooden crate has a visible grain and a small metal fastener on the side.

WEISANG PREMIUM PRODUCTS

PHILOSOPHIE

Weisang Premium Products importiert ausgesuchte Champagner direkt vom Winzer für Kenner und Genießer, die Qualität zu schätzen wissen!

Wichtiges Auswahlkriterium dabei ist unter anderem die Bezeichnung RM, zudem werden nur Champagner der besten Qualitätsstufen Grand Cru und Premier Cru verkostet.

Als Récoltant Manipulant (Abkürzung RM) werden kleine Winzerbetriebe benannt, die den Champagner selbst ausbauen und vermarkten. Sie dürfen keine Trauben zukaufen und dürfen auch nur die eigene Ernte verarbeiten.

Die mit 100 % eingestuftten Gemeinden dürfen die Bezeichnung Grand Cru führen. Zwischen 90 % und 99 % gilt eine Gemeinde als Premier Cru. Von den zurzeit 324 Weinbaugemeinden der Champagne sind 17 als Grand Cru und 44 als Premier Cru eingestuft.

CHAMPAGNE

BRUT GRANDE RÉSERVE 1^{er} CRU

Gault & Millau 2018
Miami 2017 Bronze Medal



DEMI

40% Pinot Noir
40% Chardonnay
20% Pinot Meunier
3 bis 4 Jahre gereift



IMPERIAL

*Nase voller Pfirsicharomen,
Aprikose, getrockneter Früchte mit
Butternoten und Brioche.*

BRUT GRANDE RÉSERVE ROSÉ 1^{er} CRU



IMPERIAL

40% Pinot Noir
40% Chardonnay
20% Pinot Meunier
3 bis 4 Jahre gereift



MAGNUM

*Schöne aromatische
Intensität, elegante Nase
von Aromen roter Früchte,
Erdbeeren und Himbeeren.*

Gault & Millau 2018
Miami 2017 Silver Medal
Gilbert & Gaillard Médaille d'or '17

EXTRA BRUT SOLÉRA BLANC DE BLANCS 1^{er} CRU



100 % Chardonnay
Auswahl mehrerer Millésimes
Abgefüllt 2015

*Eine ausdrucksvolle, zarte Nase
zeichnet sich durch Aromen von
weißen Blüten, weißer Minze und
Zitrusfrüchten, insbesondere
Grapefruit aus.*

IMPERIAL

BRUT CUVÉE D'EXCELLENCE MILLÉSIME 1^{er} CRU



70% Chardonnay
30% Pinot Noir
Jahrgang 2013

*Feine Nase, geprägt von
Brioche und gerösteten
Aromen getrockneter
Früchte, die eine schöne Reife
widerspiegeln.*

IMPERIAL

BRUT PRESTIGE MILLÉSIME 1^{er} CRU



30% Chardonnay
70% Pinot Noir
Jahrgang 2014

IMPERIAL



*Vollmundige Nase,
geprägt von domi-
nanter Fruchtigkeit.*

MAGNUM



*Subtile Aromen von roten
Beeren begleiten Noten von
aprikosenartigen Früchten.*

JEROBOAM

CRÉMANT



Crémant de Loire Rosé Brut

Der Rosé Brut wird aus Cabernet Franc (90%) und Grolleau Noir (10%) gekeltert.

Dieser Crémant besticht durch eine fruchtige – aromatische Intensität von Erdbeere, frischen Zitrusaromen und harmonischen Noten von Pomelo und Gewürzen (Kümmel, Kardamom).

Flaschengärung mind. 18 Monate 12,5% Vol

IMPERIAL



Crémant de Loire Blanc Brut

Der Blanc Brut wird aus Chenin Blanc (70%), Chardonnay (20%) und Cabernet Franc (10%) gekeltert.

Seine aromatische Note von frischem Obst und Brioche spiegelt sich in seiner blassgelben Farbe und seiner feinen Perlage wider.

Flaschengärung mind. 24 Monate
12,5% Vol

IMPERIAL



Crémant de Loire Brut Impetus

Der Brut Impetus wird aus Chardonnay (80%) und Chenin Blanc (20%) gekeltert.

Ein feiner goldgelber Jahrgangs-Crémant, der mit Noten von kandierter Zitrone, Pfirsich, Minze, Vanille und einer Schattierung von Toast und Mokka zu überzeugen weiß.

Flaschengärung 4 Jahre 12,5% Vol

IMPERIAL

GIN

Organic Gin

Spirit of Hven organic Gin ist ein handgemachter destillierter Gin. Destillation in einzigartigen Kupferdestillationsbehältern (lange Hälse). Ergebnis: besonderer, luxuriöser Gin mit den Aromen und dem Geschmack von Zitrus, Wacholder und Getreide. Hintergrund von Bourbon Vanille und Kassienrinde. Kardamom und Kalmuswurzel, Pfeffer aus Sichuan und Guinea, Anis. Langanhaltender Nachgeschmack.

Kann auf Eis mit Zitrone und Tonic oder nur mit Wasser getrunken werden.

Endprodukt: 40% Vol

Keine Farbkorrektuern oder Zusätze.

Alle Flaschen sind individuell nummeriert und kontrolliert.



Organic Gin Navy Strength

Weizen, Gerste und Roggen.

Mindestens 2 Jahre in Eichenfässern (Wacholder, Koriander, Kardamom, Kassiarinde, Orangen und Zitronenschale für etwa 24 Stunden). Danach mit Lavendel, Kamille und Holunderblüte.

Note von Zitrus und Wacholder

Leichtes Vanillearoma

Würzige Lakritz Note

Starker Alkohol mit Duft von Kräutern und Koriander, starker und gleichzeitig weicher Geschmack.

Endprodukt: 57,1% Vol



VODKA

Organic Winter Spirit

Aromatisierter Vodka. Handgemacht und nur mit zertifizierten Bio-Zutaten. Lagerung in Eichenfässern aus amerikanischer Weißeiche. Süße, die perfekt mit Zimt und Nelke harmoniert. Hauch von Vanille und Lakritz. Karamellgeschmack, der perfekt zum Kräutercharakter passt.

Endprodukt: 38% Vol

Keine Farbkorrekturen oder Zusatzstoffe.

Alle Flaschen sind individuell nummeriert und kontrolliert.



Organic Summer Spirit

Aromatisierter Vodka. Handgemacht und nur mit zertifizierten Bio-Zutaten. Langsame Reifung in Eichenfässern aus amerikanischer Eiche. Rezept aus Bitterorange, Rhabarber, Holunderblüte und Apfel.

Duft von Sommerwiesen mit Blumen und Erdbeeren. Noten von Zitrusfrüchten, Äpfeln und Birnen. Süßer Geschmack mit saueren und bitteren Noten. Nachgeschmack ist lang, trotzdem sanft und glatt.

Beilage zu kalten Speisen oder über Eis.

Perfekt für Cocktails. Ersatz für Dessertwein.

Keine Farbkorrekturen oder Zusatzstoffe.

Alle Flaschen sind individuell nummeriert und kontrolliert.

Endprodukt: 40% Vol



WHISKY

Tycho's Star

Noten von Leder und Lakritz, Duft reifer Pflaumen, Äpfeln und Holunderblüten. Weiches Finish. Maische aus drei verschiedenen Getreidesorten: Pale Ale Malt, Schokoladenmalz und schweres Torf-Whisky-Malz.

Duft und Geschmack ohne Wasser: Fruchtigkeit, klare Rauchigkeit. Düfte von Kokosnüssen und Mandeln.

Duft und Geschmack mit Wasser: Weiche Noten der Gerste, Schokoladenmalz wird deutlicher und die Rauchigkeit runder. Wird in Fässern aus luftgetrockneter Eiche gereift.

Endprodukt: 41,8% Vol

Ohne Kohlenstoff- oder Kühlfilterung.

Keine Farbkorrekturen oder Zusatzstoffe.



MerCurious

Noten von schwedischem Mais und luftgetrocknetem Holz entsprechen der amerikanischen Whisky-Tradition. Das Rezept besteht aus 88% Mais, 5% Weizen, 3,5% Gerste und 3,5% Roggen.

Die Reifezeit beträgt zwischen 3 und 8 Jahren (abhängig vom Fass)

Der Name stammt von Merkur, dem innersten und kleinsten Planeten unseres Sonnensystems.

Endprodukt: 45,6% Vol

Keine Farbkorrekturen oder Zusatzstoffe, bio-zertifiziert.
Alle Flaschen sind individuell nummeriert und kontrolliert.



„Champagner gibt Dir das Gefühl, dass jeder Tag ein Sonntag ist!“

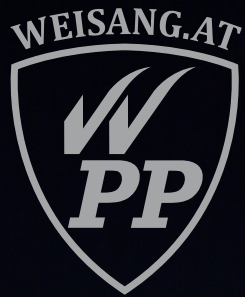
Marlene Dietrich



Pascal Weisang | Weisang Premium Products

Paracelsusstraße 11a | 5020 Salzburg

office@weisang.at | +43 664/ 85 75 166



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION