

Feier mit uns den Tag des Champagners

nur am 04. August 2025

Es gibt immer einen Grund zu Feiern – mit unserer Aktion „**NIMM 6 – ZAHLE 5***“, macht es gleich doppelt so viel Spaß!

Nehme 6 Flaschen Moët & Chandon Brut Imperial Champagner 0,75 l oder 6 Leonardo Champagner-Gläser und zahle nur 5*!

Sichere Dir
nur am 04.08.
Deine **Gratis*** Flasche
Moët & Chandon
Brut Imperial

oder
Dein **Gratis***
Leonardo
Champagnerglas
Brunelli



Gratis*



**Champagnerglas
Brunelli**

340 ml, im 6er-Pack
943 136

Glas

DU SPARST
6.99
8.32**



Gratis*

**Moët & Chandon
Brut Imperial**

Karton à
6 x 0,75-l-Flasche
534 406/13 062

0,75-l-Flasche

DU SPARST
39.99
45.21**



**JETZT BEI SELGROS
KUNDE WERDEN UND
ALLE VORTEILE GENIEßEN!**
Jetzt abscannen und registrieren!

* Angebot ist nur gültig am 04.08.2025 und nur auf die Sorte 534406/13062 Moët & Chandon Brut Imperial und 943136 Leonardo Champagnerglas Brunelli. Nur solange der Vorrat reicht!

Der Selgros-Markt Gera ist von der Aktion ausgenommen.
** Preise inkl. MwSt.

Nur gültig bei Abholung in den Selgros-Märkten.

Es gelten die Liefer- und Zahlungsbedingungen der Transgourmet Deutschland GmbH & CO. OHG

Weitere Informationen findest Du unter www.selgros.de

WEITERE ANGEBOTE



FAKTEN & ZAHLEN CHAMPAGNE



Die Champagne ist eine historische Provinz Frankreichs und die größte Schaumweinregion der Welt. Der Name *Champagne* ist seit 1905 geschützt.



32 MILLIONEN
VERKAUFTE FLASCHEN IM JAHR IM WERT
VON 5,7 MILLIARDEN EURO



35.000
HEKTAR ANBAUFLÄCHE



250
HANDELSHÄUSER



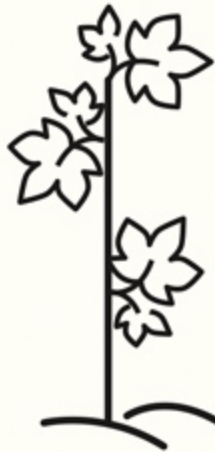
15.500
WINZER



Die
Champagne
ist der größte
Weinexporteur
Frankreichs

22 %
DER WEINEXPORTE

MINDESTENS
7.000
UND MAXIMAL
10.000
REBSTÖCKE
PRO HEKTAR



DREI
HAUPTREBSORTEN



PINOT NOIR

PINOT
MEUNIER



CHARDONNAY

BODEN



KALKSTEIN, MERGEL

CHAMPAGNER GLÄSER

Champagner spricht alle Sinne an – weswegen er auch nach einem Trinkgefäß verlangt, in dem alle Vorzüge des feinen Sparklings zur Geltung kommen. Aber welches Glas ist das Richtige für den optimalen Genuss dieses Premium-Getränks?



FLÖTE

Die Flöte lässt die Kohlensäure schön aufsteigen. Sie eignet sich gut für Crémant und Cava. Der Nachteil: die Duftnoten können beim Trinken nicht wahrgenommen werden.



TULPE

Dieser Glastype eignet sich besonders für Champagner mit floraler Duftnote wie z. B. Rosé. Die bauchige Form lässt die Aromenvielfalt perfekt zur Geltung kommen.



WEITE TULPE

Dieser Glastype bringt die reichhaltigen Aromen von Vintage Champagner oder Gran Reserva Cava optimal zur Geltung.



COUPE GLAS

Vintage Design aus den 50er Jahren. Die Kohlensäure entweicht sehr schnell. Für hochwertigen Champagner ist dieses Glas nicht zu empfehlen.



Du willst mehr über das Thema
Champagner erfahren?
Jetzt QR-Code scannen!