



Le Cru
Comptoir de Champagne

„Zehn Jahre prickelnden Genuss â€“ BILD

ID: LCG18178 | 17.05.2018 | Kunde: Le Cru -Comptoir de Champagne |
Ressort: Chronik Ã–sterreich | Medieninformation

Das Comptoir representiert die Champagne seit zehn Jahren in der Wiener Innenstadt. Etwa 250 Spezialitäten von 45 Produzenten erwarten Connaisseurs. Der Fokus liegt auf Winzer-Champagner.

Bilder zur Meldung in der [Bilddatenbank](#) : © leisure communications/ Roland Rudolph

Wien (LCG) – Exakt in jenem Haus, in dem **Wolfgang Amadeus Mozart** seine „Entführung aus dem Serail“ geschrieben hat, residiert mit dem Le Cru seit zehn Jahren ein wohl einzigartiger Fachhandel, der ausschließlich prickelnden Spezialitäten aus der Champagne eine würdige Bühne bietet. Durch diese Besonderheit darf das Le Cru die Region Champagne auch im Namen führen und presentiert sich Liebhabern edler Tropfen als „Le Cru – Comptoir de Champagne“.

„Vor zehn Jahren haben wir mit einem fast missionarischen Vorhaben begonnen, als wir vor allem Winzer-Champagner von eigenständigen Produzenten mit kleineren Anbauflächen zwischen fünf und 20 Hektar nach Österreich importiert haben. Im Laufe der Jahre ist das Wissen der Konsumenten gewachsen und das Le Cru über die Grenzen des Landes hinaus bekannt geworden. Nach wie vor kann jede Sorte bei uns verkostet werden, womit bei jedem Schluck eine spannende Entdeckungsreise in die Champagne beginnt“, sagt Eigentümer **Rudolf L. Anzenhofer** .

Hotspot für Entdecker und Liebhaber

Alle rund 250 Sorten von 45 Produzenten warten im Le Cru gekühlt auf ihre Entdeckung. Jede Woche presentiert das charmante Comptoir

einen neuen Champagner der Woche, um nur acht Euro zur glasweisen Verkostung – zusätzlich zu einer wohlbedachten Selektion offener Champagner.

Am Petersplatz finden Champagner-Fans neben allen bekannten Marken wie beispielsweise Krug, Moët & Chandon oder Roederer vor allem eine breite Auswahl von Winzer-Champagnern. Prickelnden Genuss versprechen unter anderem Agrapart & Fils, De Sousa, Philippe Gonet, Laherte Frères, Janisson-Baradon, Marie-Noëlle Ledru, Paul Bara, René Geoffroy, Vazart-Coquart oder Veuve Fourny.

Ausführliche Informationen zu den einzelnen Sorten finden sich auch online auf <http://www.lecru.at>, wo jede Flasche fachkundig beschrieben ist.

Enge Beziehung zu den Winzern

Mit vielen Winzern verbindet **Rudolf L. Anzenhofer** seit Jahren eine enge persönliche Beziehung, die das Wissen um die Sorten und Jahrgänge vertieft. Kleine, eigenständige Produzenten erhalten über Le Cru eine Präsentationsplattform sowie Zugang zum österreichischen Markt. Dabei wird das Bewusstsein der Konsumenten für die große Vielfalt der Champagne abseits der gängigen Mainstream-Marken geschärft. Auch einige Gastronomen vertrauen bei der Selektion ihrer Champagner auf die Expertise der Le-Cru-Mannschaft, die jedes Jahr die Winzer persönlich in der Champagne besucht und deren Produkte verkostet.

„Das Qualitätsbewusstsein und Wissen der Menschen hat in den letzten zehn Jahren beträchtlich zugenommen. Damit steigt die Nachfrage nach Raritäten, biologischer Herstellung und kleineren Champagner-Gütern. Vor allem Brut Nature und Extra-Brut-Champagner mit niedrigem Zuckergehalt erfreuen sich zunehmend hoher Beliebtheit bei den Österreichern. Zudem hat sich Champagner mittlerweile auch bei uns als exzellenter Speisebegleiter etabliert, während er vor zehn Jahren fast ausschließlich als Aperitif wahrgenommen wurde“, weiß der Le-Cru-Eigentümer.

Im persönlichen Beratungsgespräch bei einem Glas Champagner laden die Experten auch gerne zu einer Diskussion über die Besonderheiten und Unterschiede der Region ein.

Bekannte Winzer und Vertreter Frankreichs gratulieren zum zehnten Geburtstag

Anlässlich des zehnjährigen Bestehens des Le Cru besuchen auch bekannte Champagner-Produzenten Wien und laden zur Verkostung ihrer Spezialitäten ein.

Chantal Bregeon-Gonet freut sich über die langjährige Partnerschaft mit dem Wiener Familienunternehmen: „Das Le Cru ist ein Botschafter für die ganze Region und vor allem für unabhängige Produzenten ein tolles Sprungbrett in neue Märkte.“

Für **Cyril Janisson** nimmt das Le Cru eine besondere Rolle in seiner Vertriebsstrategie ein: „Die persönliche Beratungskompetenz des Le Cru ist ein wichtiger Service für Kunden, den andere nicht bieten können. Die menschliche Komponente ist beim schönsten Genussprodukt der Welt ein entscheidender Faktor!“

„Champagner ist gelebte Tradition. Passionierte Champagner-Produzenten brauchen Partner, die die Liebe zum Produkt teilen und ihr über die Jahrzehnte gesammeltes Wissen weitertragen. Das hält Marken lebendig und macht die Geschichte des Produkts greifbar“, so **Charlotte De Sousa** .

Geoffrey Orban , Önologe, unterstreicht: „Selbst in der Champagne sucht man ein Geschäft wie das Le Cru mit einer so großen Marken- und Sortenvielfalt vergeblich. Der hohe Qualitätsanspruch des Le Cru ist das Fundament unserer engen Partnerschaft.“

Auch **François Saint-Paul** , Botschafter der Republik Frankreich in Österreich, und eine Delegation der französischen Handelskammer haben ihren Besuch angekündigt, um **Rudolf L. Anzenhofer** zum zehnjährigen Jubiläum des Le Cru persönlich zu gratulieren.

Vom Wissen der Eigentümer und ihren guten Kontakten zu den Produzenten profitieren auch die Konsumenten: Immer wieder überrascht das Le Cru mit neuen Entdeckungen. Selbstverständlich finden Connaisseurs auch seltene Vintage-Flaschen und Raritäten, die das Herz echter Champagner-Liebhaber höherschlagen lassen. Hochqualitativer Champagner muss jedoch nicht teuer sein: Schon ab 37 Euro gehen manche Flaschen über den Ladentisch.

Drei Tage gratis Verkostungen und persönlicher Austausch mit Winzern

Von Donnerstag, dem 17. Mai 2018, bis einschließlich Samstag, dem 19. Mai 2018, lädt das Le Cru zur gratis Verkostung der Champagner von den extra aus der Champagne angereisten Winzern, inklusive der einzigartigen Möglichkeit des persönlichen Austauschs. Den zehnten Geburtstag nimmt das Comptoir überdies zum Anlass, eine feine Selektion ausgewählter Champagner zu einem exklusiven Jubiläumspreis von zehn Euro pro Glas anzubieten.

Weitere Informationen zum Le Cru – Comptoir de Champagne und dem Jubiläumsprogramm auf [http:// www.lecru.at](http://www.lecru.at) .

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich auf [https:// www.leisure.at](https://www.leisure.at) . (Schluss)