

# SPARKLING NEWSLETTER DEZEMBER 2018

An dieser Stelle setzen wir uns üblicherweise mit seriösem Champagner-Wissen auseinander. Zum Jahresabschluss möchten wir jedoch gängige Champagner-Mythen hinterfragen sowie Weisheiten präsentieren, die zum Schmunzeln anregen und Lust auf Champagner machen sollen. Die dazu passenden Vorschläge folgen im zweiten Teil *«Es glitzert, es funkelt, es perlt... Weihnachts-Champagner 2018»*.

## «Champagner-Mythen»

### *Dom Pérignon hat den Champagner erfunden*

Ein blinder Mönch soll zufällig die Methode der Flaschengärung entdeckt haben, die normalen Wein zu Perlwein macht? Die Geschichte ist reizend – aber falsch. Erstens war das Augenlicht des besagten Mönchs, Dom Pérignon, völlig intakt. Und zweitens hat er den Schaumwein mit grosser Wahrscheinlichkeit getrunken, aber nicht erfunden. Als Kellermeister des Klosters Saint-Pierre d'Hautvillers produzierte er Ende des 17. Jahrhunderts wie die meisten in der Gegend normale Weissweine. Verkauft wurden sie fassweise, also konnten sie gar nicht perlen. Wir verdanken ihm jedoch die Kunst der Assemblage nach der „Méthode champenoise“



Skulptur des Mönchs Dom Pérignon

### *Ein Teelöffel im Flaschenhals erhält die Perlage*

Diese Aussage ist definitiv falsch. Der Perlage ist es egal, ob sie direkt oder entlang eines silbernen Teelöffels entweichen kann. Der technische Dienst des Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne hat diesen Sachverhalt wissenschaftlich bewiesen. Verschliessen Sie die geöffnete Flasche mit einem luftdichten Verschluss - oder noch besser - trinken Sie sie gleich ganz aus.



Nützt nichts.  
Selbst, wenn der Löffel aus Silber ist.

### *Champagner verliert mit langer Lagerung an Qualität*

Ja und nein. Champagner ist grundsätzlich nicht für lange Lagerung geeignet. Er sollte innerhalb von zwei Jahren konsumiert werden. Das hat damit zu tun, dass fertiger Champagner vom Hefedepot befreit wurde. Dadurch kann sich die Perlage nicht mehr weiterentwickeln, sondern sie baut sich langsam wieder ab. Dennoch können sich „Réserve“ und „Millésime“ Champagner über die Zeit ein wenig entfalten, vorausgesetzt, sie werden liegend, konstant kühl und vor Licht geschützt aufbewahrt.



Machen Sie es wie die Winzer.  
Lagern Sie Ihren Champagner liegend,  
kühl und lichtgeschützt.

## *Die Gaswolke beim Öffnen der Champagner-Flasche besteht aus Kohlendioxid*

Nein, die sichtbare Wolke besteht aus Wasserdampf und Ethanol. Kohlendioxid ist von Natur aus unsichtbar. Das Gemisch entsteht aufgrund der Kondensation als Folge des abrupten Druckverlustes nach der Flaschenöffnung. Der Ethanol-Gehalt in dieser Wolke ist jedoch sehr klein. Bis heute ist in der Literatur zumindest noch kein Fall von Alkohol im Blut aufgrund des blossen Öffnens einer Champagner-Flasche ohne anschliessenden Trinkgenuss dokumentiert.

## *Champagner aus der Magnum-Flasche ist besser als derjenige aus der Standard-Flasche*

Diese Aussage ist hingegen korrekt. Der Hals einer Magnum-Flasche hat denselben Umfang wie derjenige einer Standardflasche. Aufgrund des grösseren Volumens ist der Innendruck mit bis zu 6 bar höher als jener der kleineren Schwester. Entsprechend verlangsamt sich der Reifungsprozess, was die Qualität erhöht. Denselben Effekt beobachten wir beim Rotwein, obwohl in diesem Fall die Komponente Druck wegfällt.



Immer ein besonderer Genuss.  
Champagner aus der Magnum-Flasche

## *Unebenheiten im Trinkglas lösen die Bläschen im Champagner aus*

Unsere geneigten Newsletter-Leser wissen, dass sich die Perlage über Jahre durch Reifung auf der Hefe entwickelt, und nicht auf wundersame Weise durch Unebenheiten im Glas entsteht. Korrekt ist aber, dass sich die gebundene Kohlensäure, welche einen Grossteil der Geschmacksaromen enthält, im richtigen Glas optimal entfaltet. Dabei spielen die sogenannten Perlpunkte eine wichtige Rolle. Das sind kleine, aufgeraute Stellen zuunterst im Glas, die das Lösen der Perlage erleichtern, und sie in möglichst geraden, feinen und regelmässigen Perlschnüren aufzusteigen lassen.



Das perfekte Champagnerglas ist eine Flûte, die sich zur Mitte verbreitert und dann gegen oben verjüngt, um die wertvolle Perlage zur Nase zu führen. Und es hat Perlpunkte unten im Glas.

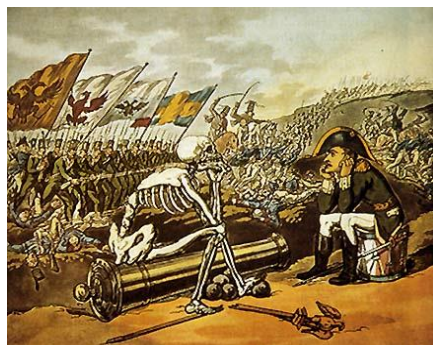
## *Ein paar der schönsten «Champagner-Weisheiten»*

*«Beim Bordeaux bedenkt,  
beim Burgunder bespricht,  
beim Champagner begeht  
man Torheiten!»  
Anthème Brillat-Savarin*



*Wilhelm Busch*

*«Nach dem Sieg verdienst du ihn,  
nach der Niederlage brauchst du ihn.»  
Napoleon Bonaparte*



*Napoleon mit dringendem Champagner-Bedarf  
Kupferstich von Thomas Rowlandson*



*«Irgendwann kommt der Moment  
im Leben einer jeden Frau,  
wo das Einzige, das hilft,  
ein Glas Champagner ist.»  
Katherine Marlowe (Bette Davis)  
im Filmklassiker „Old Acquaintances”*

*«Champagner ist das einzige  
Getränk, das Frauen schöner  
macht, je mehr sie davon trinken.»  
Madame de Pompadour*



*Und zu guter Letzt,  
DAS Champagner-Zitat aller Zeiten...*



*«Es glitzert, es funkelt, es perlt...  
Weihnachts-Champagner 2018»*

Verwöhnen Sie sich und Ihre Liebsten mit einer der nachfolgenden, wunderschönen Cuvées. Oder lassen Sie sich zusätzlich unter <http://shop.champagnerhouse.ch/startseite> inspirieren.

**Pierre Gimonnet & Fils „Fleuron“ 2010**  
*Blumen im Glas*

Kenner werden aufhorchen, für alle anderen ist es die Chance, diesen Genuss zu entdecken. Bei der Jahrgangscuvée „Fleuron“ ist der Name Programm. Blumig, tief, facettenreich und trotzdem – ganz Gimonnet – mit pudriger Mineralität und schönster Perlage. Eine echte Verführerin.



75 cl CHF 55.30



**Pierre Gimonnet & Fils „OENOPHILE „ 2012 extra-brut  
*Zéro dosage, also kein Zucker zugefügt***

An zéro dosage Champagner wagen sich nur die wenigsten Häuser. Denn deren Herstellung, mit Verlaub, muss man können. Kein Problem für das auf Blanc de Blancs spezialisierte Haus Gimonnet. Um Didier Gimonnet zu zitieren, ist es eigentlich ganz einfach. Man selektioniere die allerbesten Reben, warte auf ein Jahrhundertjahr, sodass die Oechslegrade durch die Decke schiessen und assembliere einen Traum im Glas. Dann nur noch überlang reifen lassen - et voilà. Haben Sie noch Fragen? Wir auch nicht.



75cl CHF 66.30

**Pierre Gimmonnet & Fils „Spécial Club“ 2010**  
*Only by invitation*

Eine Handvoll Topwinzer mit demselben „feu sacré“ für traumhaft gute Perlweine hat sich zum *Special Club* zusammengeschlossen. Bewerbung sinnlos, Zutritt erhält nur, wer dazu eingeladen wird. Das eingeschworene Team berät jedes Jahr von neuem, ob überhaupt ein Special Club produziert werden soll und falls ja, ob die einzelnen Cuvées der Mitglieder von ausreichender Qualität sind. Stimmt alles, verwenden alle dieselbe, markante Flasche und dasselbe Layout für die Etikette. Selbstverständlich aber individualisiert mit dem Namen des jeweiligen Winzers. In der Nase dominieren wiederum Beeren und Zitrusfrüchte, während der Gaumen von einer munteren Abfolge von Honig, Gewürzen, Röstaromen und beim Millésime 2010 einem Hauch von zartbitterer Schokolade gekitzelt wird.



75 cl CHF 65.80

**Henriot Millésime 2008**  
*Ein Jahrhundert-Millésime*

Um den bemerkenswerten Charakter des Spitzen-Jahrganges 2008 weiter zu betonen, hat der Kellermeister eine Assemblage aus der Aromastärke des Pinot Noirs und der Eleganz des Chardonnays gewählt. Nach einem lebendigen Auftakt mit exzellenter Struktur, folgen feine Noten von Trockenfrüchten und einer spannenden Andeutung von Rosmarin und fein gehacktem Fenchel. Im Abgang dann lang und sich langsam entfaltende Noten von warmer Brioche. Ein höchst aussergewöhnlicher Jahrgangstropfen, jedoch klar mit der eleganten Handschrift des Hauses Henriot.



75 cl CHF 73.80

**Henriot Rosé Brut**  
*Ein Rosé zum Träumen*

Zartgefärbter Rosé mit abgerundetem Bouquet von Beeren, Schokolade und Gewürznoten, eingebunden in perlende Frische. Passend als Aperitif sowie zu Meeresfrüchten, exotischen Speisen und Desserts. Eine Hommage an das Leben und die Liebe.



**75 cl CHF 59.80**

Bestellung unter der E-Mail [info@champagnerhouse.ch](mailto:info@champagnerhouse.ch)  
und solange Vorrat



*A votre santé!*  
*Sabine Schurr*

Champagner House of Switzerland AG  
Ankenbüel 1 · 8126 Zumikon · T +41(0)44 400 95 05  
[info@champagnerhouse.ch](mailto:info@champagnerhouse.ch) · [www.champagnerhouse.ch](http://www.champagnerhouse.ch)

Sollten Sie künftig keinen Newsletter mehr wünschen, senden Sie bitte ein E-Mail mit dem Vermerk „Abmeldung Newsletter“ an die Adresse [info@champagnerhouse.ch](mailto:info@champagnerhouse.ch)