

SPARKLING NEWSLETTER MAI 2015

Champagnerwissen

„Wie kommt die Hefe wieder aus der Flasche heraus?“

Im Newsletter vom letzten November haben wir uns der Frage gewidmet, wie die *Perlage* in den Champagner kommt. Sie entwickelt sich auf der Zucker-Hefemischung, welche dem noch stillen Wein für die zweite Gärung in der Flasche beigegeben wird. Der Zucker ist die Nahrung der Hefe, welche ihrerseits das Kohlendioxid, also die Bläschen, entwickelt. Am Ende des Prozesses ist die Hefe verhungert und abgestorben. Nun ist trübe, alte Hefe natürlich nicht das, was wir im Champagner suchen. Sie muss also wieder aus der Flasche entfernt werden. Aber wie?

Dazu dienen die beiden Schritte des *Rüttelns (Remuage)* und der *Enthefung (Dégorgement)*. Während der monate- und oft jahrelangen Reifung liegen die Flaschen provisorisch mit einem Kronkorken verschlossen und waagrecht in der kühlen Dunkelheit der Kreidekeller. Dadurch lagert sich das Hefedepot an der Unterseite der Flasche ab.



Champagnerflasche mit abgesetztem Hefedepot

Bildquelle Wikipedia
„Undegorgierter Champagner.jpg“ by BerndtF

Um es entfernen zu können, muss es sich im Flaschenhals sammeln. Dazu wird die Technik des *Rüttelns (Remuage)* angewendet. Ziel des Rüttelns ist es, die Flasche durch regelmässige Drehbewegungen mit gleichzeitigem Steilerstellen von der horizontalen in die vertikale Position zu bringen. Das kann wie früher manuell auf Rüttelpulten oder wie heute üblich automatisch auf computergesteuerten Gyropaletten geschehen. Das manuelle Rütteln braucht viel Übung und dauert mehrere Wochen, während Gyropaletten die Arbeit in rund drei Tagen erledigen. Qualitativ sind beide Methoden gleichwertig. Auch heute noch von Hand gerüttelt werden die Grossflaschen wie Magnum etc.



Klassisches Rüttelpult

Bildquelle Wikipedia „Schaumwein.ruettelpult.jpg“,
by Manikom



Gyropalette

Bildquelle Wikipedia „Gyropalette03346.jpg“,
by Garitan

Sind die Flaschen in der vertikalen Position und hat sich das Hefedepot vollständig im Flaschenhals konzentriert, wird dieser in eine -30°C kalte Sole getaucht, wodurch die Hefe gefriert. Anschliessend wird der Kronkorken gelöst, worauf der Hefe-Eis Pfropf aus der Flasche schießt.



Dabei geht unweigerlich auch etwas Champagner verloren. Der Verlust wird mit der Versanddosage ersetzt. Die spezifische Mischung ist ein gut gehütetes Geheimnis der Champagnerhersteller. Sie gibt dem Champagner eine prägende Note, den Stil des Hauses, und bestimmt die Geschmacksrichtung von extrem trocken bis hin zu sehr süss. Die Dosage kann aus Süssweinen, Reserveweinen, dem Grundwein des Champagners oder sogar dem hellen *Esprit de Cognac* bestehen. Zudem wird meistens auch eine gewisse Menge Zuckerlösung beigesetzt, je nachdem, welcher Süssegrad erreicht werden soll. Dabei sind folgende Abstufungen und Bezeichnungen üblich:

Bezeichnungen	Beigefügte Zuckermenge (in Gramm pro Liter)
<i>Ultra Brut, Brut Nature, Brut integral, non dosé oder zero dosage</i>	<i>0 bis 3 g/l</i>
<i>Extra Brut</i>	<i>bis 6 g/l</i>
<i>Brut</i>	<i>bis 15 g/l. Üblich sind 6 bis 9 g/l</i>
<i>Extra Sec oder Extra Dry</i>	<i>bis 20 g/l</i>
<i>Sec</i>	<i>bis 35 g/l</i>
<i>Demi Sec</i>	<i>bis 50 g/l</i>
<i>Doux</i>	<i>mehr als 50 g/l. Selten zu finden</i>

Als letztes wird die Flasche definitiv verkorkt und mit der Kapsel und Agraffe gesichert. Bevor der Champagner, welcher nun fertig ist, ausgeliefert wird, ruht er nochmals drei bis sechs Monate im Keller. Dies, damit sich die Dosage gleichmässig verteilen und der Champagner nach dieser Tortur wieder beruhigen kann.



Ankündigung

Champagner House of Switzerland hat von Tourismus Engadin St. Moritz die globale Lizenz zur Herausgabe des offiziellen St. Moritz Champagners übernommen. Die Cuvée St. Moritz ist aktuell in Produktion und wird ab dem 1. September 2015 bei Champagner House of Switzerland wie auch bei ausgewählten Fachhändlern im Engadin und der restlichen Schweiz erhältlich sein. Wir werden Sie im kommenden Newsletter ausführlich darüber informieren.

Neu im Sortiment



Ein sinnlich-eleganter Rosé mit einer zarten Rosafärbung. In der Nase dominiert intensive Fruchtigkeit, während sich der Gaumen an der feinen Perlage und einer delikaten, ausgewogenen Vielfalt von Aromen wie Erdbeeren, Himbeeren, etwas pink Pfeffer und feinen Röstaromen erfreut. Keine Spur von "Weinigkeit", sondern einfach so, wie ein wunderbarer Rosé sein soll. Nämlich pure Sinnesfreude und Genuss.

75 cl CHF 59.80

Champagner House of Switzerland AG
Steinackerstrasse 19 8700 Küsnacht T +41(0)44 400 95 05
info@champagnerhouse.ch www.champagnerhouse.ch

CHAMPAGNER HOUSE SWITZERLAND

Diese und weitere, perlende Trouvaillen können Sie ganz einfach bestellen unter

<http://shop.champagnerhouse.ch>

Oder rufen Sie an auf die Direktwahl +41 (0) 44 400 95 05 oder schicken Sie ein Mail an info@champagnerhouse.ch. Wir beraten Sie gerne.



A votre santé!

Sabine Schurr

Champagner House of Switzerland AG
Steinackerstrasse 19 8700 Küsnacht T +41(0)44 400 95 05
info@champagnerhouse.ch www.champagnerhouse.ch