

SPARKLING NEWSLETTER NOVEMBER 2014

Champagnerwissen

„Wie kommen die Perlen in den Champagner?“

Beim Champagner dreht sich alles um die *Perlage* oder anders gesagt, die fein aufsteigenden Bläschen, welche uns das wunderbare Prickeln auf der Zunge und im Gaumen bescheren.



Bildquelle
Key Visual Champagner House Switzerland AG by art-and-foto Fridolin Speich



Nüchtern betrachtet, handelt es sich um gelöstes Kohlendioxid, das durch den plötzlichen Druckabfall von 6 auf 1 bar aufgrund des Öffnens der Flasche *ausperlt* und in dichten, feinen Strängen zur Oberfläche aufsteigt.

Je kleiner und intensiver die *Perlage*, desto besser die Qualität. Das hat mit der Flaschengärung zu tun. Je länger die Reifezeit auf dem Hefedepot, desto mehr und feinere Bläschen können sich bilden. Im Durchschnitt rund 14 Millionen pro 75 cl Flasche. Diese haben die Aromen des Champagners in sich gebunden und nehmen beim Aufsteigen durch das Glas noch weitere auf. Daher eröffnet sich beim Genuss eine wunderbare Geschmacksexplosion in Nase und Gaumen. Machen Sie die Probe aufs Exempel und degustieren Sie mit Augenmerk auf die Bläschen einen handelsüblichen Prosecco. Falls es sich nicht gerade um eines der seltenen, in der Flasche gereiften Produkte handelt, werden Sie nichts riechen und schmecken. Wie denn auch, beim Prosecco wird dem stillen Weisswein die Kohlensäure mit Druck reingepresst, wie beim Mineralwasser.

Aber wie kommt sie denn nun rein, die *Perlage*, das Herz und die Seele des Champagners? Der Prozess durchläuft zwei Schritte. Nach der Ernte und der sorgfältigen, raschen Pressung der Trauben erfolgt die erste, alkoholische Gärung. Der Traubenmost reagiert mit dem natürlich enthaltenen Zucker. Es entstehen Alkohol und Kohlendioxid. Letzteres verflüchtigt sich aber wieder, weil die Gärung im offenen Gefäss, einem Stahltank oder Eichenfass, stattfindet. Bis zu diesem Punkt läuft alles wie bei der Produktion von Weisswein. Erst jetzt beginnt die Entstehung des Champagners. Der erste Schritt ist das Verschneiden. Um den terroirspezifischen Geschmack, die Handschrift jedes Hauses, zu erhalten, mischt der Kellermeister verschiedene Grundweine, Lagen und Jahrgänge. Im Falle von Grandes Cuvées bis zu vierzig verschiedene. Eine enorme Leistung, wenn man bedenkt, dass Champagner mindestens 15 Monate, meist aber drei, fünf oder gar 10 Jahre und länger lagert. Erst dann zeigt es sich, ob die Mischung gestimmt hat.



Bevor die Assemblage in der kühlen Stille der Kreidekeller zur Ruhe kommt, gärt es zum zweiten Mal. Diese zweite Gärung findet unter Beisetzung von Zucker und Hefe zwischen März und April im auf die Ernte folgenden Jahr statt. Nun aber in der geschlossenen Flasche, so bleibt das Kohlendioxid in der Flüssigkeit gebunden. Nach rund drei Wochen ist die zweite Gärung abgeschlossen. Die *Perlage* ist aber noch lange nicht fertig. Während der nun folgenden, jahrelangen Reifung baut sich die Hefe durch Autolyse langsam ab und gibt dabei weitere Geschmacksstoffe ab.

Sie sehen, it is all about the sparkle. Und aus diesem Grund lässt die Kennerin und der Kenner auch nie einen Korken knallen, sondern lässt ihn lediglich durch sanftes Drehen mit einem diskreten Plopp in die Hand gleiten. Schliesslich wollen wir keine der wertvollen Perlen verschwenden, haben sie doch solange gebraucht, um in die Flasche zu kommen!



Schon bald klingen die Glocken und knistert das
Feuer

Prickelnde Geschenkideen

GESCHENKGUTSCHEINE kommen immer gut an



Gutschein

Sie möchten Champagner verschenken, wissen aber nicht, welchen Produzenten oder welche Cuvée der oder die Beschenkte bevorzugt? Entscheiden Sie sich für einen Gutschein im von Ihnen gewünschten Betrag. Nach Ihrer Bestellung kreieren wir eine schöne Geschenk-Urkunde, ganz individuell und gemäss Ihren Wünschen und Angaben.

Betrag nach Wunsch

TWIST BOX mit einer Flasche Henriot Blanc de Blancs 75 cl



Der Name "Twist" ist Programm. Zuerst dient die edle Box aus lackiertem Holz als Verpackung und verwandelt sich nach dem Öffnen und einer Vierteldrehung zur Überraschung aller in einen designschönen Champagnerkühler. Inklusive einer Flasche Henriot Blanc de Blancs 75 cl.

CHF 139.50

CUVEE DES ENCHANTELEURS 1999 "Eclipse" Magnum



Am 11. August 1999 verschwand die Mittagssonne der Champagne hinter einer totalen Sonnenfinsternis. Ein Naturschauspiel, so spektakulär wie selten. Zufall oder Konsequenz, 1999 reifte zu einem aussergewöhnlich guten Jahrgang. Henriot entschloss sich sodann, das Prestige Cuvée des Enchanteurs 1999 als limitierte Edition "Eclipse" herauszugeben. Eine Magnum Flasche mit Spezialetikette und in wunderschöner Präsentationsbox. Eine Geschenkidee, so exklusiv und einzigartig wie der Inhalt.

CHF 382.00



Prickelnde Genussideen

Der perfekte Aperitif
Henriot Blanc de Blancs

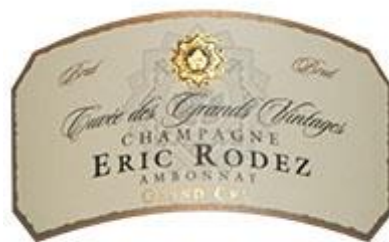


Der Blanc de Blancs zeugt vom grossen Können des Hauses und bezaubert durch seine aussergewöhnlich fruchtige Frische und Länge. Blassgold-funkelnde Farbe mit üppiger, feiner Perlage. In der Nase eine muntere Abfolge von Blüten, getrockneter Aprikose, Mandel und Gewürzen, welche im Gaumen von warmem Brioche und einer fein anklingenden Mentholnote ergänzt wird. Diese herrlich frische Cuvée lässt bei jedem Aperitif die Gläser klingen und die Herzen höher schlagen.

75 cl CHF 58.50



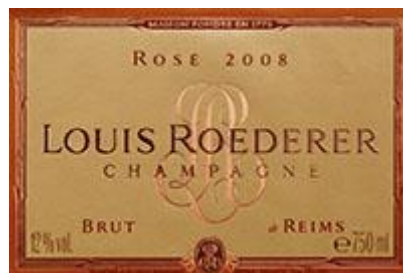
Genuss pur zu Tisch
Eric Rodez Cuvée des Grands Vintages



Eric Rodez genießt unter den Top-Winzern schon fast Kultstatus und vergleicht die Kreation seiner Champagner mit dem Komponieren von Musik. Der Grands Vintages ist ein Meisterwerk, hat er doch seine besten Millésimes zu einem unvergleichlichen Cuvée mit enormer Tiefe, Komplexität und Rundheit vermählt. Der Champagner für grosse Momente und die perfekte Begleitung zum Festessen.

75 cl CHF 63.00

Und zum Dessert und Käse
Louis Roederer Rosé Vintage 2008



Es muss nicht immer Cristal sein. Der Rosé 2008 ist seiner grossen Schwester bei Blindverkostungen schon gefährlich nahe gekommen, jedoch nicht, was den Preis anbelangt. Für den Brut Rosé Vintage hat Louis Roederer die Cumière-Traube ausgewählt, die für ihre schöne Reife bekannt ist. Die Kelterung erfolgt nach dem präzisen, ausgefeilten Saignée-Verfahren, das nur wenige beherrschen. Diese fruchtige, köstliche Cuvée mit leichter Lachsnote spiegelt die Lebendigkeit und weinige Struktur des Pinot Noir in seiner ganzen Reichhaltigkeit wider. Augen schliessen und geniessen.

75 cl in der Geschenkpackung CHF 79.50



Zur Begrüssung des Neuen Jahres

Paul Déthune Cuvée Prestige „Princesse des Thunes“



Heissen Sie das Neue Jahr mit einer Prinzessin willkommen. Pinot Noir kombiniert mit Chardonnay in Perfektion. Die Cuvée Prestige «Princesse des Thunes» trägt ihren schönen Namen zu Recht. Harmonieren doch komplexe Aromen von Vanille, Gewürzen und Trockenfrüchten in schönstem Einklang mit blumiger Frische. Lediglich 2500 Flaschen pro Jahr, abgerundet mit Reserveweinen aus drei Jahrzehnten. Halt eben die Prinzessin des Hauses.

75 cl CHF 56.00



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