

SPARKLING NEWSLETTER DEZEMBER 2019

Dieses Jahr widmen wir unseren Weihnachts-Newsletter hartnäckigen Mythen, amüsanten Weisheiten und den ultimativen Dos & Don'ts rund um die Königin der Getränke. Im zweiten Teil folgen stilgerechte Vorschläge für die Festsaison, Weihnachten und den Jahreswechsel. *«Es glitzert, es funkelt, es perlt... Weihnachts-Champagner 2019».*

«Mythen, Weisheiten und Dos & Don'ts»

Ein silberner Teelöffel im Flaschenhals erhält die Perlage

Diese Aussage ist falsch. Es ist der Perlage egal, ob sie entlang eines Teelöffels entweichen kann oder direkt an die Oberfläche steigt. 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

Diese Feststellung ist richtig und falsch zugleich. Champagner ist grundsätzlich nicht für langjähriges Einkellern 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 den Champagner kühl, dunkel und liegend.

Je feiner die Bläschen , desto besser der Champagner

Diese Beobachtung ist richtig. Die „Perlage“ ist das Markenzeichen und die Seele vom Champagner. Je feiner und dichter die Bläschenkettchen im Glas aufsteigen, desto besser ist die Champagner-Qualität.

Die „Bulles“ entstehen während der zweiten Gärung in der Flasche. Bei anderen Sprudelweinen werden dem Stillwein die Bubbles oft mittels Druckflasche künstlich zugesetzt. Bei diesen Produkten verliert sich die Kohlensäure, die ohnehin keine Aromen in sich gebunden hat, nach dem Öffnen der Flasche rasch, und der Wein wirkt schal. Die Blasen vom Champagner sind klein, jene des billigen Weines erinnern an Sodablasen. Beim Champagner bilden sich verschlungene Blasenrouten vom Glasboden dem Glas entlang hinauf. Beim nicht-hochwertigen Wein kleben die Bläschen förmlich am Glas.

Sündenfall Piscine

Was ist die ideale Trinktemperatur von Champagner? Die Empfehlung lautet acht Grad Celsius für jüngere und zehn Grad für reife Champagner. Er darf aber niemals eingefroren werden. Ein Gefäss mit einem Gemisch aus Wasser und Eis kühlt den Champagner innert 15 bis 20 Minuten auf die perfekte Genusstemperatur. Nun soll es Leute geben, die Eiswürfel im Champagner trendy finden. Diese Kühlmethode nennt sich Piscine und ist gemäss unserem Dafürhalten eine Sünde. Kommt die wertvolle Perlage mit Eiswürfeln in Kontakt, dann ist sie schlagartig tot und die jahrelange, sorgfältige Arbeit der Winzer zerstört.



No, no, no...

Gendarmen patrouillieren während der Lese

Das ist keine „Schnaps“-Geschichte, sondern sie stimmt. Champagner-Trauben sind die teuersten in ganz Frankreich. Ein Kilogramm aus einer Grand Crus-Lage kann bis zu sieben Euro kosten. Da mag es nicht wundern, dass manche Winzer versucht sein könnten, *un peu* beim Nachbarn zu lesen, um den eigenen Ertrag zu erhöhen. Um dem Traubendiebstahl vorzubeugen, patrouillieren während der Lese sogar berittene Polizisten mit Nachtsichtgeräten. Das gibt es sonst nirgendwo in Frankreich.



Polizisten mit Rad und hoch zu Pferd wachen mit Argusaugen über die Traubenlese.

*Die schönsten
«Champagner-Weisheiten»
reloaded*

*«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*



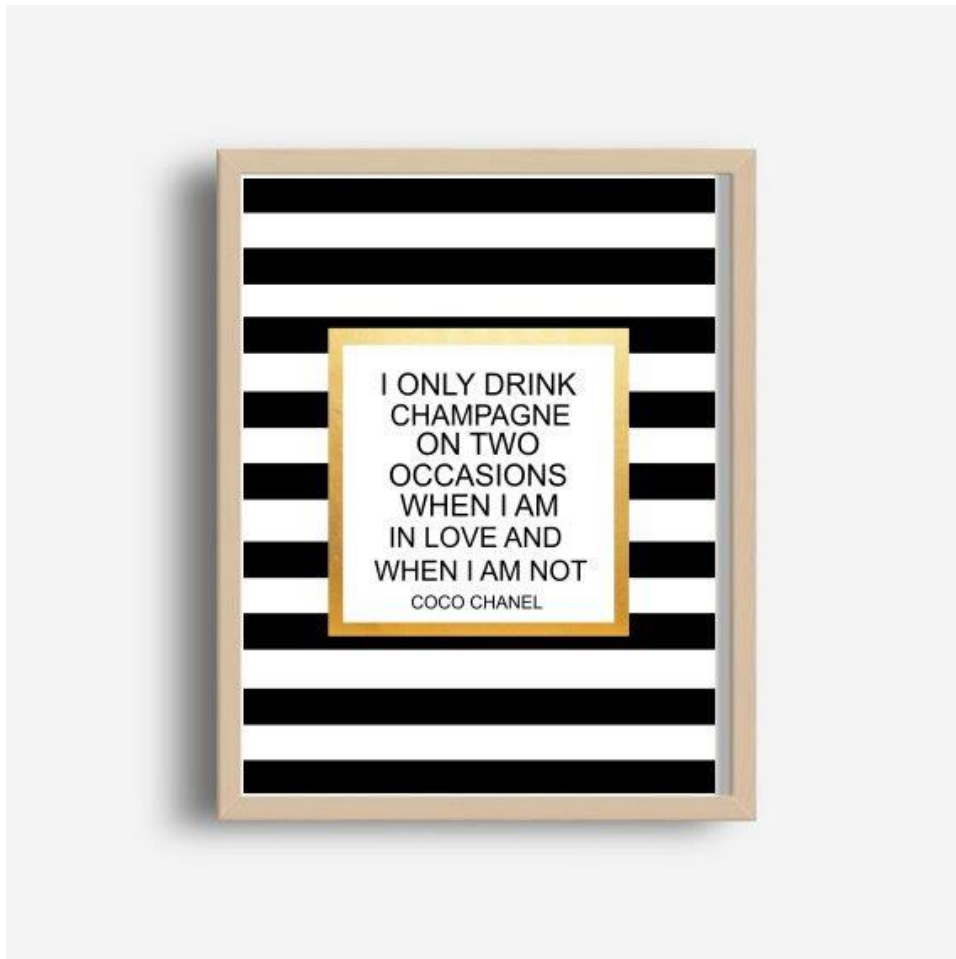
*Napoleon mit dringendem Champagner-Bedarf
Kupferstich von Thomas Rowlandson*

*«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 2019»

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

Pierre Gimmonnet & Fils „Fleuron“ 2010
Blumen im Glas

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



75 cl CHF 65.80

**Pierre Gimmonnet & 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 Gimmonnet. Um Didier Gimmonnet 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 Gimonnet & Fils „Spécial Club“ 2010/2012
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 66.80

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 75.80

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 insbesondere Desserts und Käse. Eine Hommage an das Leben und die Liebe.



75 cl CHF 62.50

Pierre Gimonnet & Fils Cuis 1er Cru
Wenn sich die Gäste die Klinke in die Hand geben

An manchen Tagen zwischen Weihnachten und Silvester geben sich die Gäste nur so die Klinke in die Hand und man ist froh, einen etwas günstigeren, aber nicht minder feinen Champagner anbieten zu können. Dann ist der Cuis 1er Cru die perfekte Wahl. Herrlich pudriger, mineralisch-frischer Blanc de Blancs. Erhältlich in drei Grössen.



37.5 cl CHF 19.75

75 cl CHF 38.90

150 cl CHF 78.50

Geschenkbox von Champagne Henriot *Das ideale Geschenk für privat und Business*

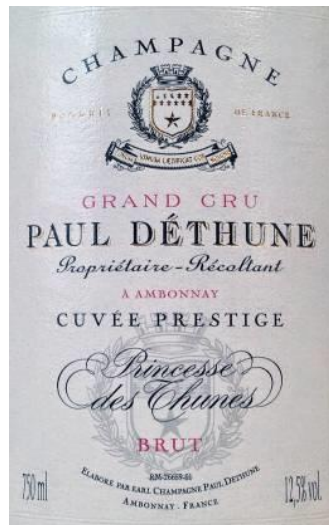
Edle Geschenkbox mit einer Flasche Brut Souverain 75 cl und zwei qualitativ hochstehenden Champagner Flûtes. Mit diesem Geschenk machen Sie Freunden, Familie und Geschäftspartnern nicht nur eine Freude, sondern beweisen Ihren guten Geschmack.



CHF 87.50 pro Box

Paul Déthune Cuvée Prestige „Princesse des Thunes“
Welcome 2020

Begrüssen Sie 2020 mit königlichem Stil. Pinot Noir kombiniert mit Chardonnay in Perfektion. Die Cuvée Prestige «Princesse des Thunes» trägt ihren schönen Namen zu Recht, harmonisieren doch intensive Aromen von Vanille, Gewürzen und Trockenfrüchten in schönstem Einklang mit blumiger Frische. Lediglich 2'500 Flaschen pro Jahr, abgerundet mit Reserve Weinen aus drei Jahrzehnten. Halt die Prinzessin des Hauses und prickelnde Krönung zum Beginn des neuen Dezenniums.



75 cl CHF 72.90

Bestellung unter der E-Mail info@champagnerhouse.ch und solange Vorrat.



A votre santé!
Ihre
Sabine Schurr

Champagner House of Switzerland AG
Ankenbüel 1 · 8126 Zumikon · T +41(0)44 400 95 05
info@champagnerhouse.ch · 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