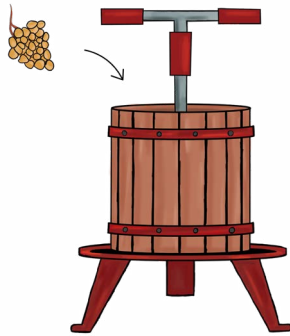


# How to make Champagner

Weitere Grafiken  
[www.vinum.eu/Infografik](http://www.vinum.eu/Infografik)

## Pressen



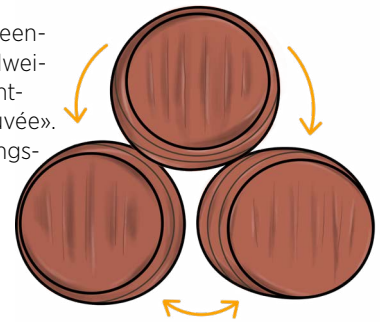
## 1. Gärung

Im Fass oder im  
Edelstahltank



## Cuvée

Nachdem die 1. Gärung beendet ist, werden die Grundweine assembliert. Daraus entsteht die sogenannte «Cuvée». Das können auch Jahrgangverschnitte sein.

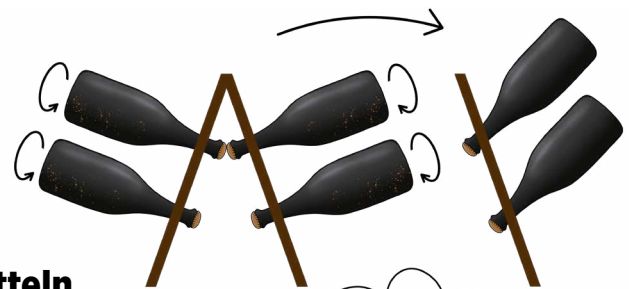


## Tirage

Die Cuvée wird in Flaschen gefüllt, dann werden Zucker und Hefe zugegeben, damit die 2. Gärung starten kann.

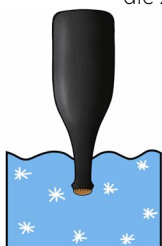
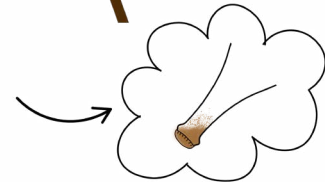
## 2. Gärung

In der Flasche



## Rütteln

Durch das Drehen der Flasche auf Rüttelpulsen sammelt sich die Hefe im Flaschenhals.



## Degorgieren

Das Hefedepot wird aus dem Flaschenhals entfernt.

Dazu wird die Flasche kopfüber in ein Kältebad getaucht.



Der Kronkorken wird entfernt, und die Hefe schießt aus der Flasche.



## Dosage

Die durch das Degorgieren verlorene Menge wird mit der «Dosage» aufgefüllt. Hierbei wird auch der Süßeград eingestellt.

## Cheers!



## Good to know

Die **Bezeichnung «Champagner»** darf nur für Schaumweine aus der Champagne verwendet werden +++ Die **Rebsorten** sind Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier +++ **Dom Pérignon** ist der Erfinder der Agraife +++ 1729 gründete **Nicolas Ruinart** das erste Champagnerhaus der Welt.

## Die Champagner-Witwen

Die Champagne(r) wurde(n) stark von **Witwen («Veuves»)** geprägt. So war die Erfinderin des «Rüttelns» die 1805 verwitwete **Barbe-Nicole Clicquot Ponsardin**, besser bekannt als «Veuve Clicquot». 1806 übernahm **Louise Pommery** das Erbe ihres Mannes und brachte als Erste den weniger süßen «Champagner Brut» für Queen Victoria auf den Markt. **Mathilde Emilie Perrier** nahm mit Laurent-Perrier die erste Betriebsfusion vor. An der Spitze von Duval-Leroy steht die belgische Witwe **Carol Duval-Leroy**. Auch Bollinger wurde nach dem Tod ihres Mannes von **Lily Bollinger** geführt.