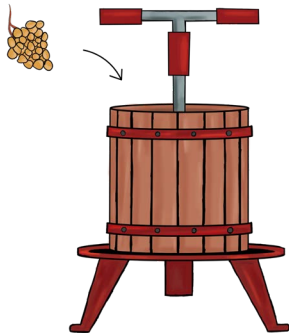


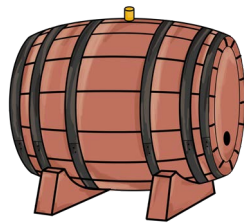
How to make Flaschengärung

Pressen



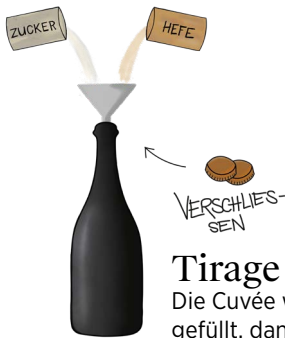
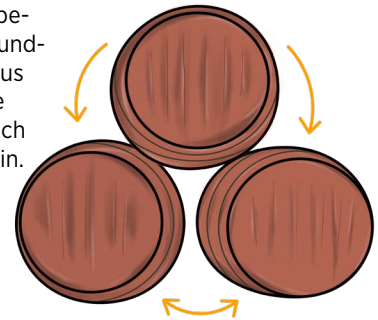
1. Gärung

Im Fass oder im Edeltank



Cuvée

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



Tirage

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

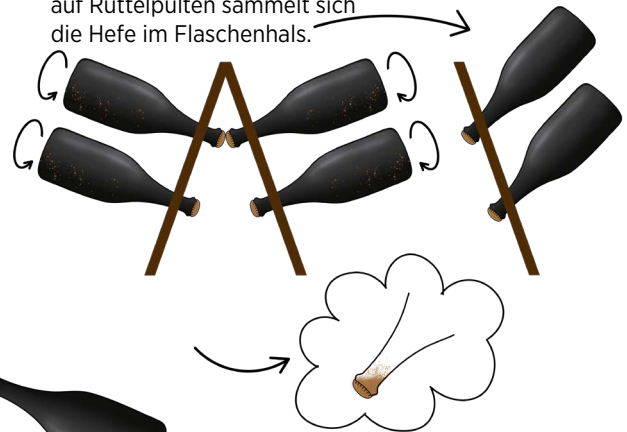
2. Gärung

In der Flasche



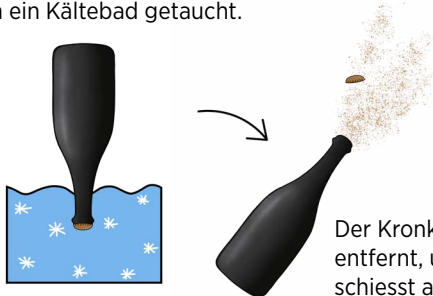
Rütteln

Durch das Drehen der Flasche auf Rüttelpulten 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 Süssegrad eingestellt.

Cheers!



Good to know

Nach traditioneller Flaschengärung (**Méthode traditionnelle**) werden Champagner, Cava, Crémant, Winzersekte/Sekte hergestellt. Das traditionelle Rüttelpult wird heute meist nur noch für Spitzenqualitäten verwendet, die grossen Stück-

zahlen werden in Gitterkörben gelagert und automatisch gerüttelt. Das Tankgärverfahren (**Méthode Charmat**) wird für Prosecco Spumante, Asti Spumante, Lambrusco und «einfache» Schaumweine verwendet.