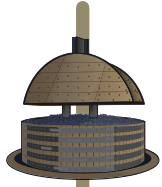




ERZEUGUNG DES CHAMPAGNE



▶ PRESSEN

- Sofort nach der Lese
- Ganze Trauben
- Behutsam und schrittweise

**Fassungsvermögen (Marc) =
4 000 kg Trauben**

Cuvée 2 050 L	Taille 500 L
------------------	-----------------

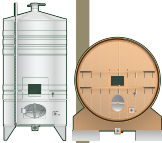
↓
TRESTER ("AIGNES")
für Brennereien



▶ VORKLÄREN

- Klärung des Saftes durch Absetzen
- Entnahme

↓
TRUB
für Brennereien



▶ ALKOHOLISCHE UND MALOLAKTISCHE GÄRUNG

- **Alkoholisch** = Zucker → Alkohol und CO₂
- **Malolaktisch** (optional) = Apfelsäure → Milchsäure

▶ ASSEMBLAGE

- Vins clairs: Grundweine
- Lagen - Rebsorten - Jahrgang

Weine des Jahrgangs	Reserveweine
Frische, Lebhaftigkeit	Komplexität, gleichbleibender Stil



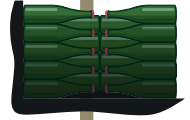
▶ ABFÜLLUNG

- Abfüllung der Assemblage in Flaschen
- Ab dem 1. Januar nach der Weinlese
- Zugabe der Fülldosage (Zucker, Hefen, Rütteladjuvans)



SCHAUMBILDUNG UND REIFUNG

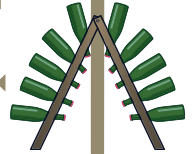
- Schaumbildung = 2. Gärung In der Flasche
- Druck: 6 Bar bei 20°C
- Autolyse der Hefen: Aromenbildung
- Reifung im Keller



Ohne Jahrgang	Jahrgangsweine
min. 15 Monate	min. 36 Monate

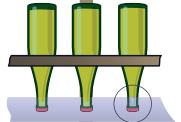
RÜTTELN

- Manuell oder mechanisch
- Konzentration der Hefe im Flaschenhals



DEGORGIEREN

- Manuell oder mechanisch
- Herausschleudern der im Flaschenhals konzentrierten Rückstände



DOSAGE

- Zugabe der Versanddosage, um das Profil der Champagne abzustimmen.



VERKORKEN UND VERDRAHTEN

- Mit:
 - Korkstopfen
 - Metallkappe
 - Drahtkorb



AUSSTATTUNG

- Mit:
 - Folienkappe
 - Etikett
 - Rückenetikett



▶ 1,2 kg Trauben = 1 Flasche