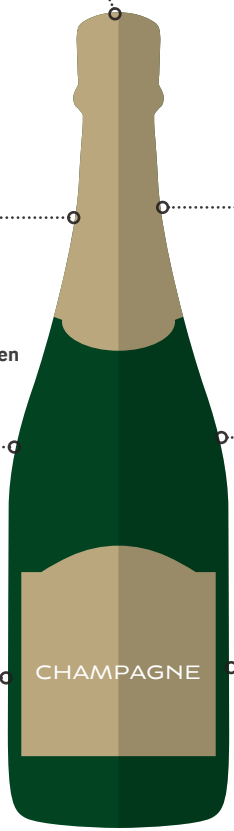
LAGERUNG DER CHAMPAGNE-WEINE



Nach längerem Transport **die Flasche ruhen lassen**

Flaschen im Dunklen aufbewahren und an Ausstellungsorten möglichst Attrappen verwenden

Lagern Sie Ihre Flaschen an einem speziellen Ort, **geschützt vor allen Gerüchen**

Am besten bei einer **Temperatur zwischen 10 und 15°C**

Lagerort **belüften**

Am besten eine **Luftfeuchtigkeit zwischen 60% und 80%**

Flaschen **aufrecht stehend oder liegend lagern** (beeinflusst die Weinqualität nicht)

> CHAMPAGNER HILFT ZU STAUNEN.
>
> **GEORGE SAND**

Weitere Informationen : **champagne.education**

©Comité Champagne 2024 · Die Vervielfältigung dieses Dokuments, ganz oder in Teilen, ist ohne vorherige schriftliche Genehmigung des Comité Champagne untersagt.