



BUREAU DU CHAMPAGNE  
DEUTSCHLAND & ÖSTERREICH

## Pressemitteilung

### Heute beginnt die Champagne-Lese 2019

Stuttgart/Épernay, 2. September 2019.

Kälte und Niederschlag, Trockenheit und Hitze prägten den Vegetationsverlauf des Jahrgangs 2019. Bereits im Februar wurde der bisherige Sonnenrekord gebrochen. Frühjahrsfröste zwischen Anfang April und Anfang Mai zerstörten die Knospen der Reben auf ca. 1.000 Hektar, das entspricht drei Prozent der Rebfläche. Die ab Juni auftretenden Hitze- und Dürreperioden beeinträchtigten die Reben nicht.

Der in diesem Jahr zur Weinbereitung zur Verfügung stehende Ertrag wurde auf 10.200 Kilogramm pro Hektar begrenzt und liegt damit etwas niedriger als 2018 (10.800 Kilogramm pro Hektar). Die Trauben des Jahrgangs 2019 weisen eine hohe Säure auf mit gleichzeitig geringerer Farbpigmentierung bei gleicher Zuckergradation. Um die in der Champagne erwünschte aromatische Reife zu erreichen – Säure-Zucker-Gleichgewicht –, benötigen die Trauben einen Mindestalkoholgehalt von 10,5 % vol. für Chardonnay und Pinot Noir und 10,0 % vol. für Meunier.

Die Champagne-Lese erfolgt ausschließlich per Hand, um die Unversehrtheit der Früchte für die Ganztraubenpressung zu garantieren. Für jeden der 320 Crus und jede der drei zugelassenen Rebsorten wird der frühestmögliche Lesebeginn festgelegt. Jeder Erzeuger beobachtet den Reifeverlauf seiner Trauben und wählt den besten Lesezeitpunkt für jede Rebsorte und jede Parzelle innerhalb von drei Wochen nach dem frühesten Lesedatum. Zur Champagne-Lese sind rund 120.000 Lesehelfer im Einsatz.

Diese Pressemitteilung, die Übersicht der einzelnen Lesetermine sowie rechtfreie Fotos zur redaktionellen Verwendung finden Sie zum Download unter

[https://panama-pr.de/download/Champagne\\_Lese\\_2019.zip](https://panama-pr.de/download/Champagne_Lese_2019.zip)

#### Ansprechpartner für Journalisten:

Christian Josephi

Bureau du Champagne für Deutschland und Österreich

Gerokstraße 4, 70188 Stuttgart

Tel.: +49 711 664 75 97 20

E-Mail: [info@champagne.de](mailto:info@champagne.de)

Web: [www.champagne.de](http://www.champagne.de)

Facebook: <https://www.facebook.com/ChampagneBureauDE>