

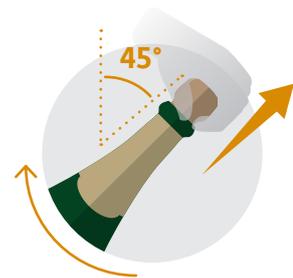
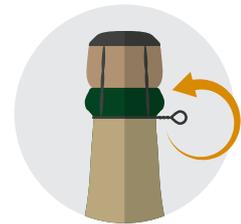
## TEMPERATUR



- ▶ Die Flasche **30 Minuten** vor dem Servieren in einen Kühler stellen, der zur Hälfte mit Wasser und Eis gefüllt ist  
oder
- ▶ Die Flasche einige Stunden vor dem Servieren **unten in den Kühlschrank** stellen.
- ✔ **Empfohlene Trinktemperatur: 8 - 10°C**

## ÖFFNEN DER FLASCHE

- 1 Flasche mit einem Tuch abwischen
- 2 Flasche präsentieren
- 3 Folienkappe entfernen
- 4 Öse des Drahtkorbs lösen
- 5 Drahtkorb entfernen, dabei den Korken festhalten
- 6 Flasche greifen und in einem Winkel von 30° bis 45° neigen.  
⚠ Vorsicht, die Flasche nicht in Richtung einer Person neigen
- 7 Korken festhalten und die Flasche drehen
- 8 Korken behutsam lösen, ohne dass er herausschießt



## SERVIEREN

Zwei Mal eingießen, bis zu zwei Dritteln des Glases

⚠ Das Glas des Gastes zum Servieren nicht in die Hand nehmen



## NACH DEM SERVIEREN

- ▶ Mit einem hermetisch schließenden Korken eine geöffnete Flasche verschließen
- ▶ Nein, ein kleiner Löffel im Flaschenhals verhindert nicht, dass die Kohlensäure entweicht



## GLÄSER

▶ Hoch, bauchig und nach oben enger. Damit sich die Aromen entfalten und die Bläschen entwickeln können



⚠ Eine gute Pflege der Gläser ist unabdingbar, sonst können sich die Bläschen nicht richtig entwickeln:

- Ohne Spülmittel mit warmem Wasser spülen
- An der Luft oder mit einem Baumwolltuch trocknen



▶ Das Sammeln von Champagne-Kapseln heißt "Placomusophilie".