



# CHAMPAGNE VERKOSTEN IN 4 SCHRITTEN



## HÖREN CHAMPAGNE HÖREN

- Akustische Komponente, die **ihn von allen anderen Weinen unterscheidet**
- **Sensorische Reize:**
  - ▶ Öffnen der Flasche
  - ▶ Entwicklung des Schaums
  - ▶ Prickeln der Bläschen



## RIECHEN CHAMPAGNE RIECHEN

- **Erste Nase:** erste Geruchseindrücke
- **Zweite Nase:** nach dem Schwenken des Weins im Glas offenbaren sich tiefere, komplexere und präzisere oder sogar völlig neue Aromen.
- **Drei große Familien:**
  - ▶ Aromen der Jugend
  - ▶ Aromen der Reife
  - ▶ Aromen der Fülle
- ▶ Unter denen **die folgenden Aromen zu unterscheiden sind:**
  - ▶ Blumig: weiße Blüten, Akazie...
  - ▶ Fruchtig (frisch/trocken): Zitrusfrüchte, Nüsse...
  - ▶ Mineralisch: Jod, Kreide...
  - ▶ Pflanzlich: Minze, Heu...
  - ▶ Backwaren: Brioche, Biscuit...
  - ▶ Milchig: Karamell, Butter...
  - ▶ Würzig: Honig, Zimt...
  - ▶ Geröstet: Kakao, Kaffee...



## SEHEN CHAMPAGNE BETRACHTEN

### Farbe des Weins:

Weiss:



Gelb-  
grün



Zitronen-  
gelb



Gold-  
gelb



Alt-  
gold

Rosé:



Zart-  
rosa



Lachs-  
rosa



Erdbeer-  
rosa



Himbeer-  
rosa

### Intensität:

Blass – mittel – prägnant



## SCHMECKEN CHAMPAGNE GENIESSEN

- **Perlage:** delikat, tonisch...
  - **Süße:** spürbar zuckrig
  - **Lebhaftigkeit:** spürbare Säure
  - **Körper:** Rundheit, Fülle
  - **Geschmack:** siehe Liste mit riechen
  - **Aromatischer Nachhall:** Nachklang im Mund
  - **Komplexität:** Diversität der Aromen
  - **Gleichgewicht:** Lebhaftigkeit, Sanftheit, Körper
- ▶ Bei der technischen Verkostung tragen die Retro-Olfaktion und das Kauen dazu bei, den ganzen aromatischen Reichtum des Champagne schätzen zu können.

“CHAMPAGNE WIRD NICHT GETRUNKEN, ER WIRD GENOSSEN. MAN DARF IHN NICHT GIERIG RUNTERSCHLUCKEN; MAN MUSS IHN MASSVOLL GENIESSEN ..., MIT LANGSAMEN UND ÜBERLEGTEN SCHLUCKEN.

”

COLETTE



Die Intensität der Farbe, die Art und Kraft der Aromen hängen ab von:

- den Rebsorten
- der **Beziehung** zwischen Rebe und Umwelt
- dem **Klima**
- dem **Jahrgang**
- den **Entscheidungen beim Ausbau**