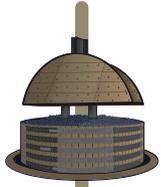




# ERZEUGUNG DES CHAMPAGNE



## ► 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 CO<sub>2</sub>
- **Malolaktisch** (optional) = Apfelsäure → Milchsäure

## ► ASSEMBLAGE

- Vins clairs: Grundweine  
- Lagen - Rebsorten - Jahrgang

Weine des Jahrgangs	Reserveweine
Frische, Lebhaftigkeit	Komplexität, gleichbleibender Stil



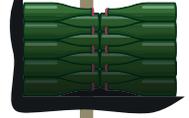
## ► ABFÜLLUNG

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



## SCHAUMBILDUNG UND REIFUNG

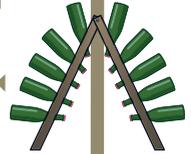
- Schaumbildung = 2. Gärung In der Flasche
- Druck: 6 Bar bei 20°C
- Autolyse der Hefen: Aromenbildung
- Reifung im Keller



Ohne Jahrgang	Jahrgangsweine
min. 15 Monate	min. 36 Monate

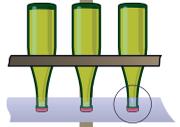
## RÜTTELN

- 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