

CHAMPAGNE SERVIEREN

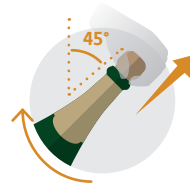
TEMPERATUR



- ▶ 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

Für einen harmonischen Schaumkranz* **langsam und gleichmäßig in zwei Schritten einschenken**

**Schaumkranz: Perlen, die sich an der Glaswand sammeln*



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 Tuch trocknen

NACH DEM SERVIEREN

- ▶ Mit einem hermetisch schließenden Korken eine Flasche verschließen



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