

## Champagner-Wissen

### Restzucker/Dosage

Geschmacksangabe (Dosagenbezeichnung) bei Sekt und Champagner:

|             |  |
|-------------|--|
| 0 – 3 g/l   | naturherb, brut nature, zero dosage                    |
| 0 – 6 g/l   | extra herb, extra brut, extra bruto                    |
| bis 12 g/l  | herb, brut, bruto                                      |
| 12 – 17 g/l | extra trocken, extra dry, extra seco                   |
| 17 – 32 g/l | trocken, sec, secco, asciutto, dry, seco               |
| 32 – 50 g/l | halbtrocken, demi sec, abboccato, medium dry, semi sec |
| über 50 g/l | mild, doux, dolce, sweet, dulce                        |

### Flaschengrößen

- 1/4-Flasche (Pikkolo/Piccolo) 0,2 l
- 1/2-Flasche (Demi/Filette) 0,375 l
- 1/1-Flasche (Imperial) 0,75 l
- Magnum  
2 x 1/1-Flaschenvolumen, 1,5 l
- Jeroboam, Jéroboam (Doppel-Magnum)  
4 x 1/1-Flaschenvolumen. Benannt nach dem Sohn von Nebat. Jeroboam gilt als erster König der zehn Stämme Israels.
- Rehoboam  
6 x 1/1-Flaschenvolumen, 4,5 l  
Benannt nach dem König Rehoboam (Rehabeam), Sohn und Nachfolger des Königs Salomon (Salomos).
- Methusalem  
8 x 1/1-Flaschenvolumen 6 l  
Benannt nach Methusalem (Methuselah, Mathusala, Mathusale). Soll 696 Jahre gelebt haben. Er war der Großvater Noahs.
- Salmanasar  
12 x 1/1-Flaschenvolumen 9 l  
Benannt nach einem assyrischen König.
- Balthasar  
16 x 1/1-Flaschenvolumen 12 l  
Benannt nach dem Sohn des babylonischen Königs Nebukadnezar
- Nebukadnezar  
20 x 1/1-Flaschenvolumen 15 l  
Benannt nach dem babylonischen König Nebukadnezar (Nabuchodonosor).

Als **Grand Cru** sind 17 Gemeinden (mit 100 %) eingestuft:

### **Montagne de Reims**

Ambonnay

Beaumont-sur-Vesle

Bouzy

Louvois

Milly-Champagne

Puisieulx

Sillery

Tours-sur-Marne \*\*

Verzenay

Verzy

### **Vallée de la Marne**

Ay

### **Côte des Blancs**

Avize

Chouilly \*

Cramant

Le Mesnil-sur-Oger

Oger

Oiry

### **Champagnerarten**

- Standard Brut NV (Non Vintage)
- Jahrgangschampagner (auch Millésime genannt)
- Cuvée Prestige (die teuren Flaggsschiffe der Champagnerhäuser)
- Blanc de Blancs (weißer Champagner nur aus weißen Trauben = Chardonnay)
- Blanc de Noirs (weißer Champagner nur aus blauen Trauben)
- Rosé

### **Unterteilung der Champagne**

Montagne de Reims: Pinot Noir und Meunier

Vallée de la Marne: Meunier, Pinot Noir

Côte des Blancs: Chardonnay

Côte des Bar: Pinot Noir

sowie Côte de Sézanne: Chardonnay

Die strengen **Regeln der AOC Champagne** betreffen:

Bepflanzung

Weinbau

Weinlese  
Pressung  
Weinbereitung  
Etikettierung

**Zitate:**

„Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin, und wenn ich traurig bin.  
Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin;  
und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen.  
Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit,  
und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken.  
Sonst aber rühre ich ihn nicht an, außer wenn ich Durst habe.  
*Madame Lily Bollinger*

Wenn man die Wahl hat zwischen Austern und Champagner, so pflegt man sich in der Regel für beides zu entscheiden.  
*Theodor Fontane*

Champagner ist der einzige Wein, der eine Frau noch schöner macht, nachdem sie ihn getrunken hat.  
*Jeanne Antoinette Poisson de Pompadour*

Beim Bordeaux bedenkt man, beim Burgunder bespricht man, beim Champagner begeht man Torheiten!  
*Anthèlme Brillat-Savarin*

„...in dem kleinen Augenblick, der uns zwischen Krise und Katastrophe verbleibt, können wir ebenso gut auch ein Glas Champagner trinken.“  
*Paul Claudel*

Champagner gilt also als die beste Medizin gegen Zukunftsängste!