



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.
- **3 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 :



Zartrosa



Lachsrosa



Erdbeer-
rosa



Himbeer-
rosa

• Intensität:

Blass – mittel – prägnant



SCHMECKEN CHAMPAGNE GENIESSEN

- **Perlage:** delikat, tonisch...
- **Süße:** spürbar zuckrig
- **Textur:** seidig, weich, fest
- **Lebhaftigkeit:** spürbare Säure
- **Körper:** Rundheit, Fülle
- **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**