

## PRESEN

- 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



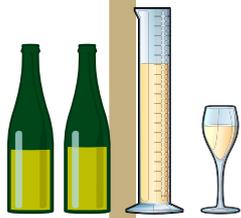
## ALKOHOLISCHE UND MALOLAKTISCHE GÄRUNG

- **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

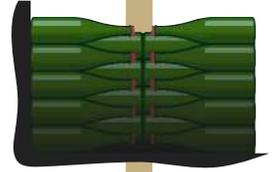
- Abfüllung der Assemblage in Flaschen
- Ab dem 1. Januar nach der Weinlese
- Zugabe der Fülldosage (Zucker, Hefen, Rütteladjuvans)



## SCHAUMBILDUNG UND REIFUNG

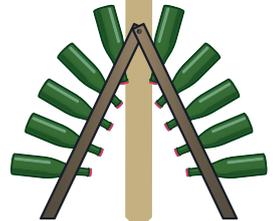
- Schaumbildung = 2. Gärung in der Flasche
- Druck: 6 Bar bei 20°C
- Autolyse der Hefen: Aromenbildung
- Reifung im Keller

Ohne Jahrgang	Jahrgangsweine
min. 15 Monate	min. 36 Monate



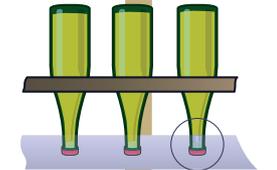
## RÜTTELN

- 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

Mehr erfahren: [champagne-mooc.com](http://champagne-mooc.com)