

GUT ZU WISSEN



CHAMPAGNER – FINESSE UND ELEGANZ



**Leitung Privat- & Firmenkund:innen,
Sortimentsentwicklung Wein**

Tel +43 1 740 50

Mail Benjamin.Mayr@delfabrokolarik.at

**Mit nur 0,5 % der weltweiten Rebfläche
erzeugt die Champagne ein Drittel des globalen
Wertes aller Schaumweine – das macht sie zur
wertvollsten Weinregion der Welt.**

Benjamin Mayr

EDITORIAL

2024: 16.300 Winzer:innen, 271,7 Mio. Flaschen, 5,8 Mrd. Euro Umsatz (exkl. Steuern) bestätigt die Stabilität der Branche trotz rückläufiger Mengen. Champagner ist in jeder Hinsicht groß. Vor allem aber im Geschmack, der über Jahrhunderte von trüben, süßen Abfüllungen hin zu glasklarer Brillanz sowie unerreichter Frische und Raffinesse verfeinert wurde. Für diese Qualität ist der Gast auch zu zahlen bereit – die Durchschnittsausgabe für eine Flasche Champagner liegt fast gleich hoch wie in der Schweiz. Und noch eines fand das „Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne“ heraus: Österreich liebt Rosé-Champagner – jede sechste Flasche hierzulande ist einer! Fakten und Zahlen wie diese, aber auch ganz konkrete Servierhinweise liefert dieses White Paper exklusiv für die Kund:innen von Del Fabro Kolarik. Lassen Sie es prickeln!

INHALT

Der berühmteste Schaumwein der Welt	3
Die Champagne in Zahlen	6
Die AOC Champagne	7
Klima und Boden	9
Champagnerherstellung	10
Arten von Schaumwein	12
Champagner richtig servieren und trinken	13
Flaschenformate	14
Champagner – Etikett	15

DER BERÜHMTESTE SCHAUMWEIN DER WELT

Der Champagner ist ein Hochgetränk – kein Wein wie andere, und das nicht nur, weil er schäumt und prickelt. Kein anderer Schaumwein der Welt besitzt diese Finesse und Eleganz. Entstanden ist der Champagner im Zeitalter der Aufklärung und des Lichts – dem „siècle de la lumière“, wie die Franzosen diese Periode gerne nennen. Darum ist Champagner geradezu zur Metapher geworden für das sprudelnde, glänzende Licht des Wissens, aber auch zur Inspiration für die Kunst und eine ganze Menge anderer schöner Dinge.

VON DER ANTIKE BIS IN DIE NEUZEIT

In der Champagne betrieben bereits die Römer Weinbau. Der Wein, den sie damals herstellten, war noch ein Stillwein. Aufgrund der Nähe der Region zu Paris und der Aktivitäten der Klöster von Reims und Châlons-en-Champagne blieb der Weinbau auch erhalten, ohne wirklich große Popularität zu erreichen.

Der Begriff „Vin de Champagne“ setzte sich erst während der Herrschaft von Heinrich IV. durch, nachdem man vorher in der anonymen Masse der Weine aus der Region rund um Paris unterging. Die Bezeichnung wurde in ihrer Herkunftsregion anfangs nicht so gerne gesehen, da der Begriff Champagne (von lateinisch campania = Feld, offene Landschaft) einen unfruchtbaren Boden bezeichnet, der nur als Weidegrund für Schafe dient. Ungeachtet dessen gewann der Wein in der Folgezeit immer mehr Freunde an den königlichen Höfen Frankreichs und Englands. Heinrich IV. war bekannt als großer Zecher sowie berühmter Frauenheld und besaß auch Reben in Ay. Daher ließ er sich gerne als „Herr von Ay“ bezeichnen.

DIE LANGE GEBURT EINER LEGENDE

Erst 1670 wurden die Weichen für Champagner, wie wir ihn kennen, gestellt: Aus dem ursprünglich stillen Weißwein wurde ein Schaumwein. Im 17. Jahrhundert hatte man begonnen, den



Wein schon im Anbaugebiet in Flaschen zu füllen, um seine Frische zu erhalten, da der Wein den Transport im Fass nicht gut überstand.

Es ist vermutlich den Engländern zu verdanken, dass die Flaschenabfüllung nicht gleich wieder abgeschafft wurde. Sie liebten diesen perlenden Wein. Die Winzer:innen selbst waren hingegen anfangs nicht allzu sehr von diesem „neuen“ Wein begeistert; sie mussten sich mit herauspringenden Korken und geplatzten Flaschen herumärgern. „Wein des Teufels“ wurde er in der Anfangszeit genannt. Die Weinproduzent:innen aus Limoux, einer kleinen Region im Süden Frankreichs, vermieden solche Unfälle, indem sie ihre Weine in Tontöpfen aufbewahrten, die sie mit Latwerge (ein aushärtendes Sirup-Honig-Gemisch) verschlossen. In diesen Tontöpfen gärten die Weine fertig und wurden prickelnd: Die Blanquette de Limoux, urkundlich erwähnt seit 1530, darf sich daher getrost zu den Vorläufern des Champagners zählen.

DAS „HÄNDCHEN“ DER WITWEN

Nach und nach beherrschten die Winzer:innen den Prozess der kontrollierten Flaschengärung. Der Benediktinermönch Dom Pérignon (1638–1715), welcher damals als Kellermeister in der Benediktinerabtei Hautvillers arbeitete, entwickelte das Verfahren maßgeblich weiter. Er beschäftigte sich intensiv mit dem Verschnitt, dem Weißkeltern roter Trauben und diversen Verschlusstechniken (u. a., dass Korken mit Kordeln am Flaschenhals gesichert wurden).

Im Jahr 1729 gründete Nicolas Ruinart das älteste heute noch bestehende Champagner-Haus. Für die Familie Gosset ist zwar bereits 1584 der Handel mit Wein belegt, die Kontinuität ist aber nicht gesichert. Mit den Handelshäusern (wie z. B. Heidsieck, Moët, Perrier-Jouët und Bollinger) kam es zu einer internationalen Vermarktung, und der Wein gewann den Ruf, den er jetzt noch hat. Im Gegensatz zu vielen anderen Berufszweigen haben Frauen in der Entwicklung des Champagner eine sehr wichtige Rolle gespielt. Bekannt sind heute noch die Namen der Damen Clicquot, Pommery, Perrier, Pol Roger, Bollinger bis hin zu Carole Duval (heute an der Spitze vom Champagnerhaus Duval) in jüngster Zeit.

Bis ins 19. Jahrhundert war Champagner trüb, da sich die Hefe der zweiten Gärung in der Flasche befand. Dann erfand 1806 Nicole-Barbe Clicquot (die namensgebende Witwe hinter Veuve Clicquot Ponsardin, der Prestigemarke des Champagnerhauses Veuve Clicquot Ponsardin), zusammen mit ihrem deutschstämmigen Kellermeister Antoine Müller und Alfred Werlé das Rütteln und Degorgieren. Ursprünglich soll das erste Rüttelpult ein Küchentisch gewesen sein.

Das Collier – Champagnerliebhaber:innen haben auch für die „Perlenkette“ im Glas einen sinnlichen Namen.





Benjamin Mayr

Schaumwein und Weltpolitik: Der Schutz der Bezeichnung Champagner wurde 1919 in den Friedensverträgen von Versailles, St. Germain und Trianon festgeschrieben.

Im 19. Jahrhundert entwickelte sich der Champagner zu einem weltweit verbreiteten Luxusgut. So wurden 1882 bereits 36 Millionen Flaschen erzeugt, von denen drei Viertel exportiert wurden. Nach Großbritannien waren die USA der größte Markt. Dem Aufschwung des 19. Jahrhunderts bereitete jedoch die Reblausinvasion ein Ende. Die Champagne wurde zwar erst relativ spät, um 1895, von ihr erfasst. In der Folge wurden aber zahlreiche Weinberge aufgelassen. Auch der Rebsortenspiegel veränderte sich zugunsten der heute dominierenden Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay.

KRISE UND ERFOLG IN DER CHAMPAGNE

1908 wurde der Gebrauch des Namens Champagne per Gesetz auf Weine aus den Départements Marne und Aisne beschränkt. Nach heftigen Protesten erhielten die Winzer:innen des Départements Aube im Jahr 1911 ihre Rechte zurück, was wiederum in der Marne zu Unruhen führte. Als Kompromiss wurde schließlich die Bezeichnung Champagne auf die Marne beschränkt, während die übrigen Gebiete bis 1927 als Champagne Deuxième Zone klassifiziert wurden. Ferner wurde 1911 alle Gemeinden auf einer Prozentskala eingestuft, auf deren Basis fortan die Traubenpreise ermittelt wurden.

Unter dem Ersten Weltkrieg litt die Champagne besonders stark, da sie häufig Schauplatz von Kampfhandlungen war: Reims war die größte Stadt im Frontbereich und daher auch stark zerstört. Dem Champagner brachen zudem mit der Russischen Revolution und der Prohibition in Amerika wichtige Exportmärkte weg. Erst in den Dreißigerjahren konnte dies durch einen steigenden Absatz im Inland kompensiert werden. Die Not zwang damals viele Winzer:innen dazu, sich von den großen Häusern zu lösen und eigene Absatzwege zu suchen. So entstanden viele kleine, familiäre Betriebe, die noch heute existieren. Dem besiegten Deutschland wurde – ebenso wie Österreich, Ungarn und Bulgarien – im Friedensvertrag auch der Schutz der Herkunftsbezeichnung Champagner auferlegt.

Unter der deutschen Besatzung im Zweiten Weltkrieg wurde das Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne gegründet, das heute als Dachverband die Produktion beaufsichtigt und die Interessen der Erzeuger:innen vertritt. Der zunehmende Wohlstand seit 1945 brachte dem Champagner schließlich einen neuen Aufschwung, der die Produktion auf nie erreichte Höhen führte. 1999 wurde das feste Verfahren zur Ermittlung der Traubenpreise auf Basis der Prozenteinstufung aller Gemeinden außer Kraft gesetzt. Zur Erweiterung der Anbaufläche wurden in den letzten Jahren auch die nach der Reblauskrise aufgelassenen Weinberge der Côte de Sézanne und bei Vitry-le-François wieder bestockt.

GUT ZU WISSEN

Die Champagne in Zahlen

390

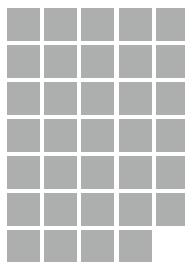
CHAMPAGNER-
HÄUSER



rund

34.200
HEKTAR

Zum Vergleich:
Die Weinbaugebiete
NÖ, Wien und
Steiermark haben
zusammen ca.
33.000 ha.



NACHHALTIGKEIT & KLIMA



Ziel bis 2030:

Zertifizierung der Rebflächen
zu 100 % nachhaltig



Ziel bis 2050:

Klimaneutralität der gesamten
Region Champagne

rund

16.300

WINZER:INNEN



Seit 2010:

Die Champagne ist

**UNESCO-WELT-
KULTurerBE**

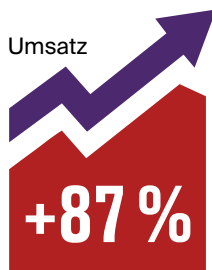
Jahresproduktion
von rund

300
MILLIONEN
FLASCHEN

im 5-Jahres-Schnitt

**ÖSTERREICH-
MARKT**
(2014-2024)

Umsatz



→ deutliche
Premiumisierung

In den Champagnerkellern lagern inkl. der
Reserven für die Flaschenreife rund

1

MILLIARDE FLASCHEN

DIE AOC CHAMPAGNE



Das Institut national de l'origine et de la qualité erteilt das AOC Schutzsiegel für Wein, Champagner, Butter, Käse und andere landwirtschaftliche Erzeugnisse aus Frankreich und der Schweiz für die kontrollierte Herkunftsbezeichnung.

- Die Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) „Champagne“ umfasst 34.200 Hektar in 319 Gemeinden über fünf Départements: Marne, Aube, Aisne, Haute-Marne und Seine-et-Marne.
- Der Anbau unterliegt den strengsten Auflagen Frankreichs – von der Handlese über maximale Erträge bis zur Flaschengärung.
- 17 Gemeinden gelten als Grand Cru, 42 als Premier Cru – diese Bezeichnungen beziehen sich auf historische Qualitätslagen, nicht mehr auf Preisstufen.
- Die frühere prozentuale Bewertungsskala („Échelle des Crus“) wurde 2010 abgeschafft. Heute werden Traubenpreise frei zwischen Winzer:innen und Häusern ausgehandelt.

CHAMPAGNER KOMMT NUR AUS DER CHAMPAGNE

- 319 Crus (Gemeinden)
- 17 Grand Cru- und 42 Premier Cru-Gemeinden

Jahrgänge 2012–2016:

Durchgehend stark, markierten das Aufkommen vieler Winzer-Champagnerhäuser.

Jahrgänge 2018–2022:

(Außer 2019) herausfordernd; viele Häuser erwiesen sich in dieser Zeit als verlässlich.

MYTHOS ODER WAHRHEIT: GRAND CRU CHAMPAGNE?

- ! Grand Cru = bestimmte Dörfer, nicht Rebsorten.
- ! Keine 100 %-Preisskala mehr.
- ! Heute: Freie Preisverhandlung, Qualitätsfokus bleibt unverändert hoch.

AUTORISIERTE REBSORTEN



„Meunier benötigt oxidativen Ausbau, um sein wahres Potenzial zu entfalten.“

Sascha Speicher, Meininger Verlag

- **Pinot Blanc, Pinot Gris, Petit Meslier, Arbane** und seit 2021 auch die neue pilzwiderstandsfähige Sorte **Voltis** – Raritäten, die in Summe 120 Hektar oder 0,3% der Rebfläche ausmachen. Seit 2025 befindet sich eine weitere Sorte in der Zulassungsphase: **Chardonnay Rose**, eine rote *Mutation des klassischen Chardonnays* (keine Hybrid- oder PIWI-Sorte). Charakteristisch sind der **niedrige Alkohol und die hohe Säure** – ideal im Kontext des Klimawandels. Die alten Sorten (cépages anciens) erleben eine langsame Renaissance, vor allem bei den Winzer-Champagnern.
- **Pinot Noir** (38% der Fläche) steuert Kraft und Volumen zur Assemblage bei. Die Sorte ist mittelgewichtig, fruchtbetont mit erdigen und samtigen Noten.
- **Meunier** (32%) sorgt für Abrundung des Blends, er ist fruchtig, weich und zugänglich.

Namensänderung: von „Pinot Meunier“ zu „Meunier“

Seit 2010 lautet die offizielle Bezeichnung der Rebsorte in der Champagne einfach „Meunier“ – ohne das „Pinot“. Diese Änderung wurde von der Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Champagne beschlossen, um die Nomenklatur zu vereinheitlichen und Missverständnisse zu vermeiden.

Hintergrund: Früher hieß die Sorte Pinot Meunier, weil sie botanisch zur Pinot-Familie gehört (wie Pinot Noir und Pinot Gris). Der Begriff Meunier („Müller“) stammt vom weißlich behaarten Laub der Pflanze, das aussieht, als wäre es mit Mehl bestäubt. Bei der Revision der offiziellen Rebsortenliste (cépages autorisés) der Champagne im Jahr 2010 wurde das „Pinot“ gestrichen – seither lautet der korrekte Name schlicht Meunier.

- **Chardonnay** (30%) bringt Struktur und Langlebigkeit; feingliedrige, florale Noten wie Zitrusfrüchte sind seine Signatur.

5 HAUPTREGIONEN

(mit den wichtigsten Grand Cru-Gemeinden)

- **Montagne de Reims** – geprägt von Pinot Noir. Kraftvolle, strukturierte Weine mit hohem Reifepotenzial. Bedeutende Grand Cru-Gemeinden sind Ambonnay, Bouzy, Verzenay, Verzy, Mailly, Louvois, Sillery und Beaumont-sur-Vesle.
- **Vallée de la Marne** – das Reich des Meunier. Fruchtig, weich und charmant. Aÿ-Champagne ist die einzige Grand Cru-Gemeinde dieser Region.
- **Côte des Blancs** – Heimat des Chardonnays. Eleganz, Mineralität und Langlebigkeit prägen diese Weine. Bedeutende Grand Crus sind Avize, Chouilly, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger und Oiry.
- **Côte de Sézanne** – (die oft vergessene) Chardonnay-Region südlich der Côte des Blancs. Wärmeres Klima, fruchtigerer Stil und weiche Textur. Viele Winzer:innen beliefern die großen Häuser mit Trauben; nur wenige vermarkten selbst – ein unsichtbarer, aber entscheidender Bestandteil der Champagnerqualität.
- **Côte des Bar (Aube)** – südlichste Zone der Champagne, dominiert von Pinot Noir. Keine Grand Crus, aber viele aufstrebende Winzer:innen und charaktervolle Terroir-Champagner mit intensiver Frucht und warmem Ausdruck.





Keine Extreme: Für den ausgewogenen Charakter der Assemblage erwies sich die Champagne als ideale Region.

KLIMA UND BODEN

AN DER NORDGRENZE DES WEINBAUS

- Der Klimawandel lässt die Durchschnittstemperaturen leicht steigen, doch die Champagne profitiert bislang: Die Weine zeigen mehr Reife und zugleich ihre legendäre Frische (Durchschnittstemperatur ist seit 1980 um $+1,2^{\circ}\text{C}$ gestiegen).
- Semi-kontinental mit ozeanischen Einflüssen – das Wetter in der Champagne ist abwechslungsreich, saisonbedingt auch manchmal sehr hart. Über die Jahrhunderte fühlt sich der Champagner in seiner Entwicklung dort jedoch sehr wohl, weil es generell weder zu kalt noch zu heiß ist. Das Klima begünstigt eine recht langsame Reifung, was wiederum zu Frische, Finesse und moderaten Alkoholwerten führt, die völlig ausreichen, da bei Flaschengärung Zucker zugesetzt wird.
- Bekannt für ihren einmaligen Boden aus Belemniten-Kreide, der die Feuchtigkeit sehr gut speichert, überschüssiges Wasser aber ebenso gut nach unten ableitet.
- Über dem Kreideboden liegt eine Humus-Lehmmischung-Schicht, die von den Rebwurzeln bis tief in die Kreide durchdrungen wird. Eine kostbare Balance entsteht, weil neben dem Nährwert des Humus die Kreide nicht nur die ideale Feuchtigkeit hält, sondern auch die Wärme des Tages speichert und sie nachts den Reben langsam schenkt: eine natürliche Klimaanlage!

CHAMPAGNER HERSTELLUNG



„Am Mount Everest wäre ein Bläschen eines Champagners exakt doppelt so groß wie in Sylt am Strand.“

Sascha Speicher, Meininger Verlag

Bläschen

In einer 0,75-Liter-Flasche Champagner entstehen während der zweiten Gärung etwa 10 Millionen CO₂-Bläschen – bei 6 Bar Druck, dem Dreifachen eines Autoreifens.

1 / Assemblage

Zunächst wird aus dem Most durch alkoholische Gärung der Grundwein hergestellt. Ein Teil der Erzeuger:innen lässt anschließend eine malolaktische Gärung, also einen biologischen Säureabbau, zu. Etwa 80 % aller Champagner werden aus Grundweinen verschiedener Jahrgänge zu einer Assemblage verschnitten und kommen ohne Jahrgangsangabe auf den Markt („non vintage“). Die Assemblage ist ein wichtiger Teil der Champagnerherstellung. Ein typischer Champagner ohne Jahrgangsangabe besteht zu 70 % aus dem aktuellen Jahrgang. Der Rest sind ältere Jahrgänge, die sogenannten Reserveweine. Mit ihrer Hilfe ist es den Champagnerhäusern möglich, jedes Jahr einen gleichwertigen und beinahe gleich schmeckenden Champagner zu erzeugen.

2 / Liqueur de tirage

Zur Herstellung von Schaumwein wird zunächst ein Stillwein mit einer Mischung aus Zucker und Hefe versetzt. Dadurch entsteht in der Flasche durch die zweite Gärung sowohl Kohlensäure als auch zusätzlicher Alkohol. Die Flaschen werden dabei mit Kronkorken verschlossen, um den Druck zu halten. In jüngerer Zeit greifen jedoch immer mehr Winzer:innen auf Most anstelle von Zucker als Liqueur de tirage zurück. Diese natürlichere Variante führt zu einer etwas geringeren Alkoholbildung, bewahrt jedoch die feine Perlage und sorgt für einen ebenso eleganten Druck im Wein.

3 / Zweite Gärung in der Flasche

(Méthode Traditionelle – Méthode Champenoise)

Dauert ca. 6 bis 8 Wochen. Während die Hefekulturen den Zucker zersetzen, werden Alkohol und Kohlensäure freigesetzt. Außerdem entstehen Ester, die den sensorischen Charakter des Weins entwickeln. Der Begriff „Méthode Champenoise“ ist ausschließlich für die Champagne geschützt – außerhalb der Region spricht man von der „Méthode Traditionelle“.

4 / Lagerung auf der Hefe

Nach der zweiten Gärung reift der Champagner auf seiner Hefe – dieser Prozess der Autolyse prägt das typische Aroma von Brioche, Nüssen und feiner Cremigkeit.

Gesetzlich vorgeschrieben sind mindestens 15 Monate für Non-Vintage- und 36 Monate für Jahrgangs-Champagner, doch viele Häuser verlängern die Reifezeit deutlich: im Durchschnitt 2–3 Jahre für Non-Vintage und 4–10 Jahre für Jahrgangs-Champagner.

5 / Rütteln – Remuage



Kopfüber hängen die Flaschen in Stellagen – so wird verhindert, dass sich die Hefe auf dem Flaschenboden absetzt. Stattdessen rutscht sie in den Flaschenhals.

Hierfür werden die Flaschen nach und nach von einer horizontalen Lage in eine Kopfüber-Lage („sur pointe“ oder mit dem Verschluss nach unten) gekippt, so dass sich die Sedimente im Flaschenhals sammeln können. Anderenfalls würde die Hefe auf den Flaschenboden sinken und – wie in früheren Jahrhunderten – als Trub in der Flasche bleiben.

Zudem werden die Flaschen gerüttelt, also nach rechts und links gedreht, und schrittweise angehoben, damit die Rückstände in den Flaschenhals sinken und sich an die Kapsel anlagern.

Aktuell gibt es in der gesamten Champagne neun professionelle „Rüttler“ (fünf davon Vollzeit bei Pol Roger). Sie schaffen 125 Flaschen in der Minute (oder 60.000 am Tag)!

Das Rüttelverfahren wird jedoch meist *maschinell* in Metallkörben, den „gyropalettes“, mit jeweils 500 Flaschen durchgeführt. Sie sind 24 Stunden am Tag, 7 Tage die Woche im Einsatz. Auf diese Weise kann das Rüttelverfahren von sechs Wochen auf eine Woche verkürzt werden, ohne dass die Qualität des Champagners sich verändert.

6 / Hefe rutscht in den Flaschenhals

7 / Degorgieren

Zu diesem Zweck wird der Flaschenhals in eine Kühlflüssigkeit getaucht, die eine Temperatur von -27°C aufweist. Es bildet sich ein Eisfropfen aus den Heferückständen. Sobald die Flasche geöffnet wird, wird das Eisstück vom Kohlendruck ausgeworfen, wobei der Verlust an Wein und Perlage minimal ist. Dazu gelangt ein wenig Sauerstoff in die Flasche. Zusammen mit der Versanddosage („Liqueur d'expédition“), die nun hinzugefügt wird, sorgt der frische Sauerstoff für die Entfaltung der charakteristischen Weinaromen.

8 / Dosage – „Liqueure d'expédition“

Sie gibt dem Champagner eine prägende Note und bestimmt vor allem die Geschmacksrichtung von trocken bis hin zu süß. Die Dosage kann z. B. aus Süßweinen oder auch aus Süßreserve des Champagnergrundweins bestehen. In der Regel wird auch Zuckerlösung zugesetzt.

Der Zuckeranteil richtet sich nach dem gewünschten Weintyp:

Doux:über 50 g Zucker pro Liter
 Demi-sec:zw. 32 u. 50 g/l
 Sec:zw. 17 u. 32 g/l
 Extra dry:zw. 12 u. 17 g/l
 Brut:unter 12 g/l
 Extra Brut:zw. 0 und 6 g/l
 Brut Nature, Pas Dosé, Dosage Zéro: < 3g/l

ARTEN VON SCHAUMWEIN

Jeder Champagner ist Schaumwein, doch nicht jeder Schaumwein ist gleich Champagner. Der Sammelbegriff Schaumwein umfasst ebenso Frizzante, Prosecco, Sekt, Cava wie auch Crémant. Die Unterscheidung ist für den Laien auf den ersten Blick nicht leicht, dabei unterliegt die Bezeichnung genauen Regeln durch Herkunft, Verarbeitung und Reifung.

Hinweis: In Österreich definiert die Sektpyramide die Qualität nach Herkunft und Reifezeit – vom frischen Klassik bis zum terroir-geprägten Große Reserve. Beide Systeme zeigen: Herkunft und Handwerk sind die neuen Qualitätskriterien beim Schaumwein.

Seit 2019 haben sich mehrere führende Cava-Erzeuger:innen unter dem Label Corpinnat zusammengeschlossen, um eine strengere Qualitätsdefinition einzuführen (biologischer Anbau, Handlese, mind. 18 Monate Hefelager).

	Frizzante	Prosecco Spumante	Österreichischer Sekt	Cava	Crémant	Champagner
Herkunft	Keine Vorgabe	Anbauregion Prosecco	Österreich	Spanien	Aus definierten AOC-Regionen in Frankreich	Anbauregion Champagne
Herstellung	Zugesetzte Kohlensäure	Tankgärung	Traditionelle Flaschengärung	Traditionelle Flaschengärung	Traditionelle Flaschengärung	Traditionelle Flaschengärung
Rütteln	–	–	Ja	Ja	Ja	Ja
Reifung auf der Feinhefe	Nein	Nein	Mind. 9 Mon.	Mind. 6 Mon.	Mind. 9 Mon.	Mind. 15 Mon., Jahrgangschampagner mind. 36 Mon
Reifung in der Flasche	–	–	Mind. 3 Mon.	Mind. 9 Mon.	Mind. 12 Mon.	Non-Vintage / ohne Jahrgang: mind. 15 Monate, davon mind. 12 Monate auf der Hefe. Vintage / Millésimé (Jahrgangs-Champagner): mind. 36 Monate auf der Hefe.



CHAMPAGNER RICHTIG SERVIEREN UND TRINKEN



DO

Serviertemperatur:

- Für Champagner gilt eine ideale Trinktemperatur von 7 bis 9°C.
- Jahrgangs- oder Millésimé-Champagner dürfen etwas wärmer serviert werden – etwa bis zu 11°C –, um ihre komplexen Aromen voll zu entfalten.
- Zum Kühlen empfiehlt es sich, die Flasche etwa 30 Minuten vor dem Servieren in Eiswasser zu stellen. Alternativ kann sie auch kurz in den Kühlschrank gelegt werden – nicht jedoch in die Gefriertruhe!
- Wichtig: Champagner sollte nicht über mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden, da er leicht Fremdgerüche annimmt und an Frische verliert.

Glaswahl:

- Standard-Brut: Weißweinglas
- Jahrgangs-Champagner: breites Tulpenglas oder Weißweinglas
- Vermeiden: Sektkelche und Schalen – beeinträchtigen Aroma & Perlage

Tipp:

- Gläser ohne Verzerrungen oder Schliff verwenden
- Moussierpunkte im Glas fördern die feine Perlenbildung
- Champagnergläser beim Einschenken am Tisch immer ausheben
- Sabrage bleibt Show – stilvoller ist ein leises Plopp statt eines Knalls
- Profi-Kniff: Drehe die Flasche beim Öffnen, nicht den Korken. Halte den Daumen stets auf dem Korken, neige die Flasche leicht – so entweicht der Druck kontrolliert und geräuschlos.

DON'T

Reinigung:

- Keine Seifenrückstände – sie zerstören Perlage und Geschmack
- Gläser mit heißem, klarem Wasser spülen
- Trockentücher müssen rückstandsfrei (kein Fett, keine Seife) sein

Kühlung:

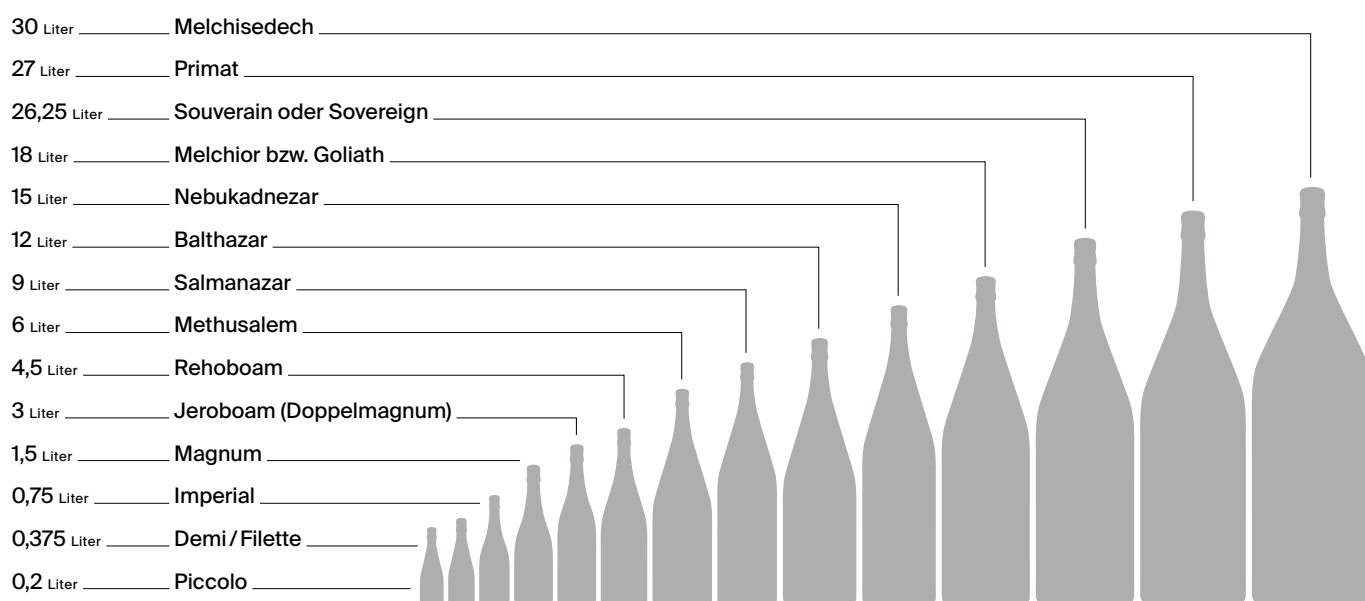
- Keine vorgekühlten Gläser – mindern Aroma und Schaum

Zubehör:

- Keine Champagner- oder Sektkquirle verwenden – sie zerstören die Perlen

FLASCHEN FORMATE

Champagner wird in verschiedenen Flaschengrößen angeboten, die Standardgröße ist die 0,75-Liter-Flasche. Für die anderen Flaschengrößen haben sich eigene Bezeichnungen etabliert:



DIE FORMEL: MEHR WEIN, WENIGER SAUERSTOFF

Die Herstellung von Flaschen jenseits der Jeroboam ist extrem aufwendig und teuer. Dementsprechend sind Champagner in solchen Flaschengrößen nur selten erhältlich. Eine Primat-Flasche – und seit 2002 auch die Melchisedech-Flasche – wird nur vom Hause Drappier angeboten; das Haus Taittinger verfügt ferner über einige Sovereign-Flaschen mit 26,25 Liter Fassungsvermögen.

Die Flaschengröße hat einen klaren Einfluss auf die geschmackliche Qualität des Inhaltes. Die gleiche Cuvée schmeckt aus der Magnum-Flasche in der Regel deutlich harmonischer als aus der 0,75l-Flasche und reift anschließend auch besser. Noch größere Formate bieten hingegen keinen Vorteil mehr, da sie nicht unbedingt in derselben Flasche vergoren wurden, sondern umgefüllt werden. In der Regel wird bis zur Jeroboam in der Flasche vergoren.

FLASCHENBODEN – CULOT DE BOUTEILLE:

Er ist bei traditionellen Schaumweinflaschen und Champagnerflaschen besonders ausgeprägt. Der Grund liegt in der Physik des Schaumweins, denn der Druck in der Flasche kann bei Champagner bis zu 8 Bar betragen. Da der Korken meist verdichtet ist, wirkt der Innendruck vor allem auf die zweite Schwachstelle – den Boden. Die Innenwölbung wiederum verteilt den Druck besser an die Flaschenwand. Die Besonderheit stellt nach wie vor Roederer Cristal dar.

Der Cristal wurde 1876 für Zar Alexander II. geschaffen. Aus Angst vor Attentaten ließ er eine Flasche aus klarem Kristall ohne konkaven Boden anfertigen – damit niemand etwas darunter verbergen konnte.

NM: NÉGOCIANT MANIPULANT.

Handelshaus, das den Champagner ausbaut und selbst vermarktet. In der Regel besitzen die Handelshäuser eigene Weinberge, kaufen jedoch in erheblichen Umfang Traubenmaterial zu (Moët & Chandon, Roederer, Deutz, Perrier-Jouët, Piper-Heidsieck).

RM: RÉCOLTANT MANIPULANT.

Auf diese Weise werden die kleinen Winzerbetriebe, wie etwa Pinot-Chevauchet oder Richard Royer, benannt, die den Champagner (also das eigene Traubenmaterial) selbst ausbauen und vermarkten. Der Anteil eigener Trauben am Endprodukt muss mindestens 95 % betragen.

CM: COOPÉRATIVE DE MANIPULATION.

Genossenschaft, die das Traubenmaterial ihrer Mitglieder ausbaut und vermarktet.

RC: RÉCOLTANT COOPÉRATEUR.

Ein Weinbauer, der sein Traubenmaterial einer Genossenschaft zum Ausbau überlässt und die eigenen Flaschen zwecks Vermarktung seiner eigenen Champagnermarke zurückerhält.

ND: NÉGOCIANT DISTRIBUTEUR.

Handelshaus, das fertig ausgebauten Champagner aufkauft und unter eigener Marke vertreibt.

MA: MARQUE D'ACHETEUR.

Großabnehmer, der ein Handelshaus bittet, den Champagner mit dem Etikett seiner eigenen Marke zu versehen. Es handelt sich in der Regel um einfache Qualitäten.

Ca. 75 % des gesamten Champagnerumsatzes wird durch die Champagnerhäuser (NM-Status) erwirtschaftet – hier dominieren vor allem die großen Konzerne.

CHAMPAGNER – ETIKETT

Die gesetzliche Alkoholgrenze für Champagner liegt bei maximal 13 Vol.-%, die auf dem Etikett angegeben werden dürfen. Durch die natürliche Nachgärung in der Flasche kann der tatsächliche Alkoholgehalt jedoch leicht darüber liegen. Nach EU-Richtlinien ist eine Toleranz bis zu 13,8 Vol.-% zulässig, ohne dass dies als Überschreitung gilt.



ZENTRALE WIEN

Grillgasse 48 a, 1110 Wien
T +43 1 740 50
service.wien@delfabrokarik.at

STANDORT YBBS

Bahnhofstraße 30, 3370 Ybbs an der Donau
T +43 7412 522 44
service.ybbs@delfabrokarik.at

STANDORT GRAZ

Weblinger Straße 33, 8054 Graz
T +43 316 716 520
service.graz@delfabrokarik.at

STANDORT SALZBURG

Gewerbehofstraße 18, 5023 Salzburg
T +43 662 852 790
service.salzburg@delfabrokarik.at

