

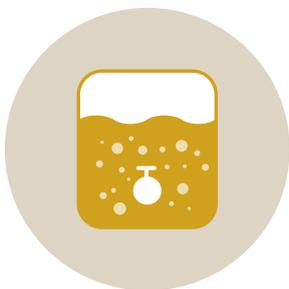
# Champagner-Herstellung auf einen Blick

**Champagner ist die Ikone unter den Schaumweinen.  
So wird er hergestellt.**

**1.**

## Erste Gärung

Die Basis für Champagner ist ganz normal vergorener Wein.



**2.**

## Zweite Gärung

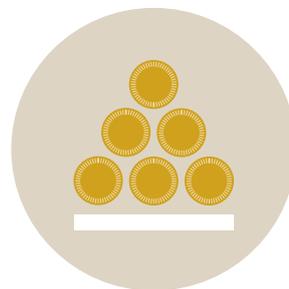
Dieser Grundwein wird mit Hefe und Zucker versetzt. In fest verschlossenen Flaschen vergärt er ein zweites Mal. Dabei bildet er Kohlensäure, die nicht entweichen kann.



**3.**

## Lagerung auf der Hefe

Nach der zweiten Gärung reift Champagner mindestens 15 Monate in der Flasche. In dieser Zeit prägt ihn die Hefe mit Noten von Brioche, gibt ihm Fülle, Textur und Komplexität.



**4.**

## Rütteln

Nach Ende der Reifezeit werden die Flaschen auf den Kopf gestellt und mehrmals täglich leicht gedreht. So rutschen die abgestorbenen Hefezellen in den Flaschenhals.



**5.**

## Degorgieren

Durch Degorgieren – blitzschnelles Öffnen und Wiederverschliessen der Flasche – wird der Hefepropf aus dem Flaschenhals entfernt.



**6.**

## Dosage

Vor dem Wiederverschliessen der Flasche wird der Champagner mit Grundwein aufgefüllt. Zudem wird er meist durch eine kleine Menge Zucker, die sogenannte Dosage, abgerundet.



### Flasche oder Tank?

Nicht alle Schaumweine durchlaufen die zweite Gärung in der Flasche. Prosecco zum Beispiel wird üblicherweise im Tank vergoren und nach der zweiten Gärung rasch abgefüllt. Das macht ihn frischer und fruchtiger als Champagner, aber auch weniger komplex.

### Eine Frage der Reife

Je länger Schaumwein auf der Hefe reift, desto stärker prägt ihn das mit Noten von Hefe, Toastbrot oder Brioche. Für Champagner sind mindestens 15 Monate Reife vorgeschrieben, für italienischen Franciacorta 18 Monate, für spanischen Cava neun Monate.