

Champagner-Etiketten kommen Dir französisch vor? Keine Panik, wir liefern die Übersetzung.

Der Süssegrad

BRUT NATURE

< 3 g Restzucker pro Liter

Der Puristische. Knochentrocken mit krachender Säure. Für Menschen, die keine Angst vor Ecken und Kanten haben.

EXTRA BRUT

< 0 bis 6 g Zucker pro Liter

Der Herbe. Sehr trocken, oft recht säurebetont. Ein Wachmacher zum Apéro.

BRUT

< 12 g Zucker pro Liter

Der Klassiker. Trocken, doch ein Hauch beigesetzter Zucker verleiht ihm Harmonie. Über 90 % der Champagner fallen in diese Kategorie.

DEMI-SEC

< 32 bis 50 g Zucker pro Liter

Der Liebliche. Runder, «molliger» Champagnertyp mit spürbarer Süsse. Zum Dessert.

Die Traubensorten

BLANC DE BLANCS

Gekeltert aus weissen Trauben.

Schmeckt tendenziell straight, schlank und spritzig mit Zitrusfrucht und seidiger Textur.

BLANC DE NOIRS

Gekeltert aus roten Trauben,

deren Saft ohne Schalen vergoren wurde. Schmeckt in der Regel rund und füllig mit gelber Frucht und kräftiger Struktur.



Auf vielen Champagner-Flaschen sucht man den Jahrgang vergebens. Denn die meisten Schäumer sind ein Mix aus mehreren Jahrgängen. Dies garantiert, dass der Verbraucher seine Lieblings-Bubbles wiedererkennt. Es gibt aber auch Jahrgangs-Champagner («Champagne millésimé»). Sie entstehen ausschliesslich in Spitzenjahren, reifen besonders lange auf der Hefe und sind das Non-plusultra der Schaumweinwelt.

Und wo steht der Jahrgang?