

Schaumweine

Clairette de Die

Fröhlicher und beschwingter Schaumwein aus den Süden Frankreichs mit feiner Muscat-Note.

7,5dl Fr. 37.00

Cüpli

1 dl Fr. 7.50

Champagne Charpentier Tradition brut

Diese herrliche Champagner Spezialität stammt aus dem Hause J. Charpentier.

7,5dl Fr. 45.00

Méthode champenoise:

Zuerst werden die Trauben aus dem Champagne zu Wein vinifiziert.

Danach versetzt man den Wein mit einer Lösung aus Gärhefe und Zucker. Dieses „Gemisch“ wird anschliessend in die Flaschen abgefüllt. Der beigefügte Zucker vergärt nun langsam zu Alkohol. Mit der bei der Gärung entstehenden Kohlensäure wird die Flasche unter Druck gesetzt. Die Kohlensäure ist später am angenehmen Prickeln des Champagner schuld. Nach ca. 9 Monaten kommen die Flaschen aufs Rüttelpult, mit dem Ziel, dass die Trübstoffe sich zum Flaschenhals bewegen. Jetzt werden die Flaschenhälse eingefroren um die Flasche zu öffnen. Beim Öffnen entfernt man die eingefrorenen Trubstoffe. Als letzter Akt werden die Flaschen verschlossen und etikettiert.