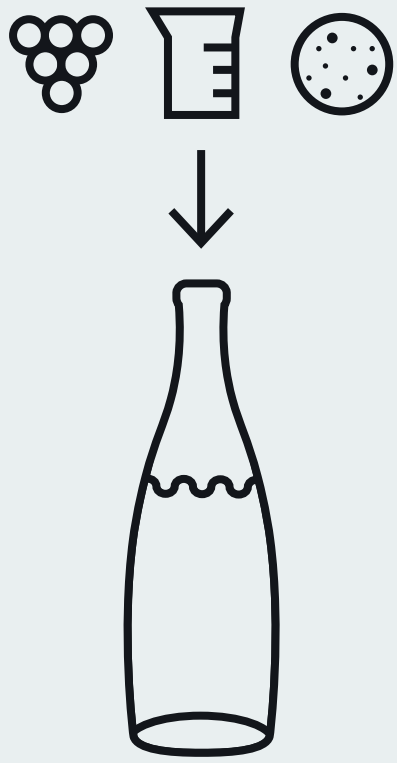


# Schaumweinherstellung



## Befüllung mit:

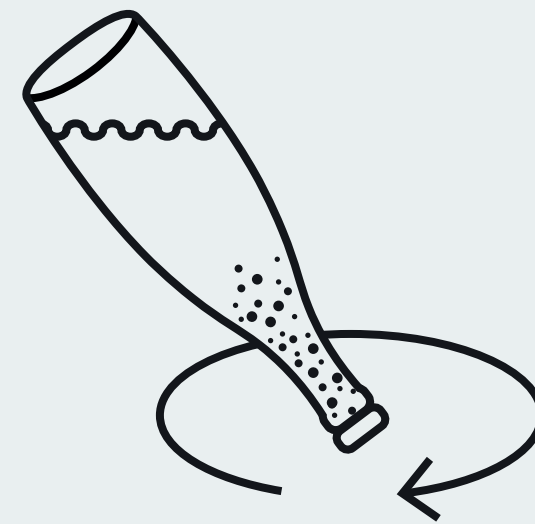
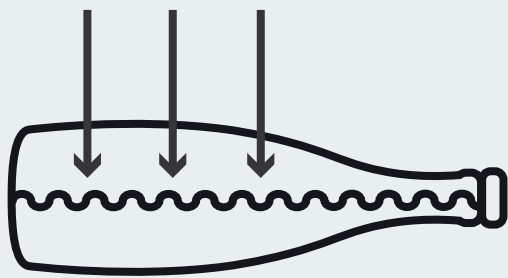
Cuvée (Grundwein)  
Fülldosage  
Hefekulturen



**Verschluss der Flasche**  
mit Kronkorken oder neu-  
erdings auch Naturkork  
für leichte Oxidation

## zweite Gärung in der Flasche

unter Entstehung  
von mindestens drei Bar  
Druck. Top Sekte, Cava,  
Champagner meist 5–7  
Bar. Hefelager mindes-  
tens neun Monate für  
traditionelle Flaschengä-  
rung, 36 Monate für  
Vintage-Champagner

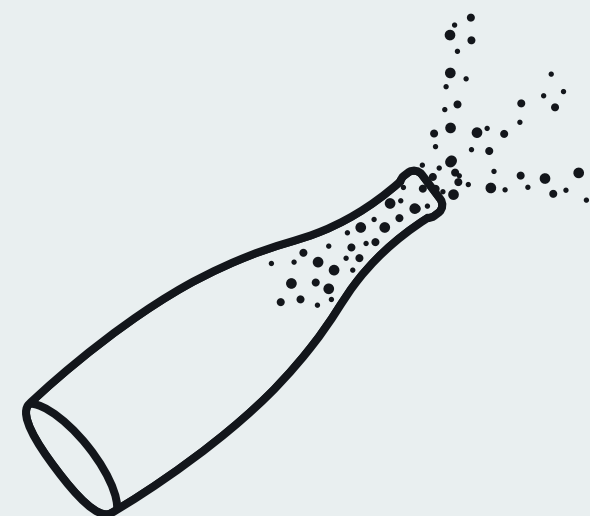


**Durch kontinuierliches**  
Drehen im Rüttelpult  
sinkt die Hefe in den  
Flaschenhals. (21 Tage)



## Durch das Eintauchen

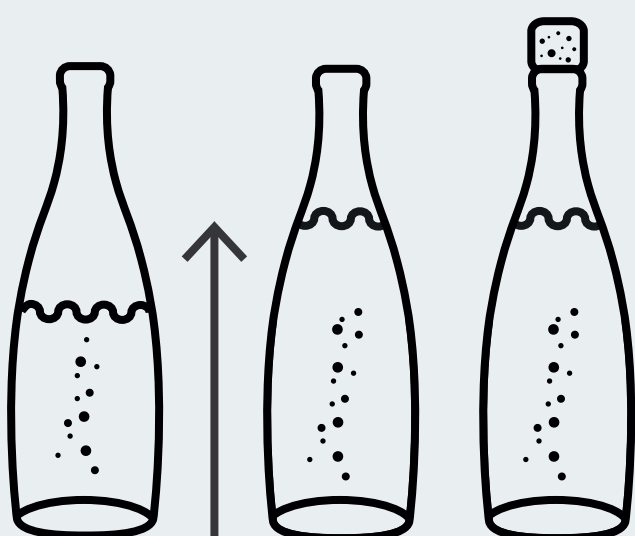
in kaltes Wasser wird  
der Hefepropf am Kron-  
korken festgefroren.



## Beim Degorgieren

(Enthefen) wird der  
Hefepropf durch den  
Druck heausgeschossen

**Auffüllen der Flasche** auf Norm-Niveau mit der  
Versand-Dosage (Wein, Süßwein, Traubenmost),  
hierdurch erhält der Schaumwein seinen Süße-  
grad (Brut, Sec, Demi-sec).



Enthält der Schaumwein unter drei Gramm Rest-  
zucker und wird keine Süß-Dosage hinzugefügt  
= Brut nature / Dosage zero

Verschluss mit Korken und Drahtkorb (Agraffe)