









Degustation Schweizer Brut-Schaumweine

Dienstag, 22. Dezember 2020

								
Marke	Chassel'ice	Jacques Germanier	Mauler	Henri Cruchon	Murailles	Moët & Chandon	Baccarat	Brivio
Bezeichnung	Brut 2019	Réserve Brut 2014	Cordon Or Brut	Coeur de Cuvée Brut nature Millésimé 2012	Brut	Champagne Imperial Brut	Brut Blanc de Blancs	Brut
Produzent/Produktionsort	Cave des Rois, Villeneuve (VD)	Cave du Tunnel, Conthey (VS)	Môtiers (NE)	Echichens (VD)	Badoux Vins, Aigle (VD)	France	Cave de Genève (GE)	Gialdi vini (TI)
Traubensorte	Chasselas	Chardonnay	Pinot noir, Chenin blanc, Chardonnay	Chardonnay, Pinot blanc	Chardonnay	Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay	Chardonnay	Pinot blanc, Merlot
Herstellungsverfahren	Karbonisierung*	Traditionelle Flaschengärung**	Traditionelle Flaschengärung**	Traditionelle Flaschengärung**	Tankgärverfahren***	Traditionelle Flaschengärung**	Tankgärverfahren***	Tankgärverfahren***
Eingekauft	Chasselice.ch	Coop.ch	Coop	nur online	Coop	Detailhandel	Coop	Baur au Lac Vins
Preis	Fr. 13.50	Fr. 21.95	Fr. 15.50	Fr. 39.90	Fr. 21.95	Fr. 41.95	Fr. 14.50	Fr. 16.80
Geschmack (40%)	7,0	7,6	7,2	7,4	6,2	6,8	6,4	5,4
Erscheinungsbild (30%)	7,6	7,4	7,6	6,8	7,2	6,4	6,2	5,2
Aroma (30%)	7,6	7,2	6,8	6,8	6,8	6,4	5,8	5,2
Gesamtpunktzahl	7,4/10	7,4/10	7,2 /10	7,0 /10	6,7/10	6,6 /10	6,2/10	5,3/10

* Bei der Karbonisierung (auch Imprägnierverfahren genannt) wird Wein unter Druck mit Kohlendioxid versetzt.

** Die «Méthode traditionnelle» (auch klassische Champagner-Methode oder Flaschengärung genannt), ist ein aufwendiges Verfahren, bei dem sich die Kohlensäure während der zweiten Gärung in der Flasche bildet.

*** Bei der Tankgärung (auch Méthode Charmat, Metodo Italiano oder Cuvée Close genannt) findet die zweite Gärung nicht in der Flasche, sondern in grossen Tanks statt.