

Wie genießt man Champagner eigentlich richtig?

Champagner wird nicht auf Eis serviert, wie viele glauben! Die perfekte Trinktemperatur erreichen Sie, wenn sie einen Sekt- oder Champagnerkühler zur Hälfte mit Wasser und mit Eis füllen.

Ideal sind Champagnergläser, die sogenannten „Coupes“. Wer keine besitzt, weicht meiner Ansicht nach lieber auf ein Riesling- oder Chardonnay-Glas als auf ein Sektglas aus. Nicht geeignet sind Schalen, denn darin erwärmt sich der Champagner zu schnell.

Champagner ist gern übersprudelnd! Deshalb füllen Sie die Gläser nie ganz auf, sondern lediglich zur Hälfte.

Lassen Sie Ihr Glas nie leer werden, sondern füllen Sie immer wieder einen Schluck gekühlten Champagner nach. „Nippen“ können Sie an Likör und Co., aber Champagner schmeckt am besten, wenn man ihn in großen Schlucken genießt! Denn so „öffnen“ sich seine Aromen am besten im Mund und auf dem Gaumen.

Genießen Sie auch den Augenschmaus: Beim Blick in ein Champagnerglas, in dem die feine Perlage sprudelt, wird einem nie langweilig ...

