



WUSSTEN SIE SCHON ...

Wissenswertes zum Thema Champagner
von Petra Durst-Benning

 ullstein buchverlage



WUSSTEN SIE SCHON ...

- * Champagner wird aus drei Traubensorten hergestellt. Sie heißen Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay.
- * Allein in der Stadt Reims gibt es bis zu 250 Kilometer unterirdische Gänge, in denen der Champagner der großen Häuser gelagert wird. Diese »crayères« stammen meist aus der gallorömischen Zeit und sind entstanden, weil der Stein zur Errichtung von Abteien und anderen Gebäuden abgebaut wurde.
- * Die erfolgreichen Champagnerhäuser Heidsieck, Mumm, Bollinger wurden einst von Deutschen mitbegründet.
- * Es gibt schätzungsweise 15.000 Weinbauern, 150 Genossenschaften und mehr als 300 Champagnerhäuser.
- * Ein typischer Weinbauer besitzt in der Regel um die zwei Hektar Land, dessen Trauben er größtenteils an eins der Champagnerhäuser oder an eine Genossenschaft verkauft.
- * Während ein Kilo Trauben im Süden Frankreichs circa 50 Cent kostet, kostet es in der Champagne fünf Euro - es handelt sich also um die teuersten Trauben der ganzen Welt!

- * Ein Hektar Rebenland in einer guten Lage in der Champagne kostet 1,2 bis 1,3 Millionen Euro. Ein Rübenacker nur 10.000 Euro.
- * Den Champagnerhäusern selbst gehören lediglich circa zehn Prozent aller Rebflächen. Dennoch gehen zwei Drittel der gesamten Champagnerproduktion auf ihr Konto.
- * Ein Champagner ohne Jahrgangsbezeichnung kann aus über fünfzig Weinen verschiedener Jahrgänge und Lagen zusammengestellt werden.
- * Ein Jahrgangschampagner - »Millésime« - hingegen darf ausschließlich Weine aus einem Jahrgang beinhalten.
- * Je jünger ein Champagner, desto kühler sollte er serviert werden - ideal wären circa acht Grad. Ein gereifter Champagner verträgt eine Serviertemperatur von zehn Grad.
- * Die größte Champagnerflasche der Welt fasste den Inhalt von ungefähr drei Kisten Normalflaschen. Die Schauspielerin Lauren Bacall nutzte sie, um das Kreuzfahrtschiff »Monarch of the Seas« damit zu taufen.
- * Die Champagne umfasst eine Fläche von 34.000 Hektar, was lediglich 3,4 Prozent der gesamten Weinanbaugebiete Frankreichs ausmacht.



DIE BERÜHMTESTEN WITWEN DER CHAMPAGNE



Schon immer wurde die Champagne geprägt von der Tatkraft, dem Mut und dem Erfindungsgeist der Champagnerwitwen - den sogenannten »Veuves«. Zu Zeiten, in denen normalerweise nur Männer das Sagen hatten, waren sie nicht nur verantwortlich für ein Heer von Angestellten und deren Familien, sondern sie förderten maßgeblich den weltweiten Ruf des berühmtesten Getränks aller Zeiten.

Wer hat nicht schon von Madame Clicquot Ponsardin, der Veuve Bollinger und der Witwe Louise Pommery gehört? Champagner Veuve Clicquot ist bis heute in jedem gut sortierten Supermarkt zu finden! Weitere berühmte Witwen waren Madame Roederer und die Veuve Perrier. Hinter jedem Namen steht nicht nur eine aufregende Frau, sondern auch eine ebenso dramatische Geschichte.

Als Hommage an diese großen Frauen der Champagne habe ich Isabelles Geschichte geschrieben. Auch sie ist einzigartig, wenn auch nicht ganz wahr ...

Viel Spaß beim Lesen! Ihre Petra Durst-Benning

Ein unerwartetes Erbe und ein großes Versprechen

1898: Die Berliner Fabrikantentochter Isabelle hat gegen den Willen ihrer Eltern den attraktiven Leon Feiningen geheiratet. Sie geht mit ihm in die Champagne, wo er ein Weingut geerbt hat. Isabelle ist verzaubert von der einzigartigen Landschaft, der schöne Schein trügt jedoch.

Ein Abenteuer, so sinnlich wie aufregend, wartet auf Isabelle. Und zum ersten Mal in ihrem Leben erkennt sie, dass es Dinge gibt, für die es sich zu kämpfen lohnt.



CHAMPAGNERREZEPTE
UND NOCH MEHR INFOS
FINDEN SIE UNTER:

www.durst-benning.de

www.durst-benning-fanforum.de

Find us on Facebook 

www.ullsteinbuchverlage.de

528 Seiten · Gebunden mit Schutzumschlag
€ 19,99 [D], € 20,60 [A], sFr 27,90
ISBN 978-3-471-35058-4