

Wein-Knigge: Schaumwein sicher öffnen

Angst vor fliegenden Champagnerkorken? Dann lesen Sie weiter, wir sagen Ihnen, wie man es macht. Dazu brauchen Sie weder Helm noch Handschuh, sondern nur etwas gesunden Menschenverstand.

1. Kühlen Sie den Schaumwein gut vor. In kalten Getränken ist Kohlensäure besser gebunden und entweicht weniger rasch.
2. Nehmen Sie die Flasche erst im letzten Moment aus der Kühle, und bewegen Sie sie möglichst wenig. Entfernen sie Kapsel und Körbchen, und öffnen Sie die Flasche sofort.
3. Dazu halten Sie sie leicht geneigt (45 Grad) in der einen Hand. Die andere umfasst fest den Korken und löst ihn mit leichtem Drehen und Ziehen nur so weit aus dem Hals, bis Sie spüren, dass der Korken unter dem Druck der Kohlensäure von selber weitergleitet.
4. Jetzt geben Sie mit der Handballe leicht Gegendruck, bis der Korken mit einem diskreten, leisen «Popp» aus dem Hals flutscht. Haben Sie alles richtig gemacht, zieren höchstens ein Paar Schaumbläschen den Flaschenhals, die Sie mit dem Korken auf tupfen.
5. Erst jetzt schenken Sie vorsichtig ein. «Füllen» Sie alle Gläser ein erstes Mal, und ergänzen Sie die erste «Tour» mit einer zweiten, wenn der Schaum in sich zusammengefallen ist – das Glas sollte danach zu einem Drittel mit Wein gefüllt sein.

