



# WEINFREUNDE

GUTER WEIN. FÜR GUTE FREUNDE.

PRESSEINFORMATION

Köln, 9. April 2020

Prickelnde Schaumwein-Fakten von Weinfreunde.de

## **Warum Champagner jedes Osterfest veredelt**

**Ostern bietet normalerweise die perfekte Gelegenheit, mit einem leckeren Schaumwein anzustoßen. Schokohase und Schampus können auch in herausfordernden Zeiten harmonieren, denn sie bringen zusammen – beim virtuellen Osteressen im Videocall mit Freunden oder im kleinsten Kreis der Familie. Aber Champagner ist nicht gleich Champagner: Je nach Mischung der Rebsorten, Flaschengröße und Alter kann er unterschiedlich schmecken. Aus diesem Grund bietet Weinfreunde.de, Onlineshop für Fachhandelsweine, eine umfangreiche Auswahl an Champagner an und klärt auf: Was steckt hinter den Perlen des beliebten Schaumweins? Wer trinkt am meisten? Und wie schnell fliegt eigentlich ein Korken aus der Flasche?**

Er gilt als das festlichste aller Getränke: Champagner. Vor allem auf Hochzeiten und an Silvester darf er nicht fehlen, aber auch zu Ostern veredelt er die Getränkeauswahl. Schließlich gehört zu gutem Essen gerne auch ein guter Wein. Doch selbst die erfahrensten Weinkenner wissen oftmals nicht alles über das französische Genussgetränk. Weinfreunde.de haben deshalb die drei prickelndsten Fakten zum Champagner zusammengestellt.

### **Frankreich ist Champagner-Weltmeister**

Champagner ist ein französisches Produkt. Er wird nur aus Trauben hergestellt, die in einem streng begrenzten Gebiet in der Champagne angebaut werden. Falls ein Hersteller Trauben aus anderen Anbaugebieten verwendet, bezeichnet man den daraus gewonnenen Schaumwein als Sekt. Kein Wunder, dass die Franzosen die meisten ihrer kostbaren Flaschen selber austrinken: Rund 60 Prozent der Weltproduktion an Champagner wird von den knapp 67 Millionen Einwohnern Frankreichs konsumiert. Statistisch gesehen trinkt somit jeder Franzose ganze 2,86 Flaschen Champagner pro Jahr.



# WEINFREUNDE

GUTER WEIN. FÜR GUTE FREUNDE.

## **Im Schnitt beinhaltet eine Flasche 49 Millionen Perlen**

Die kleinen Kohlenstoffdioxid-Bläschen des Champagners bezeichnet man als Perlage. Im Glas bilden sich diese Perlen an kleinen Unebenheiten, den sogenannten "Moussierpunkten". Insgesamt perlen in einer normalen Champagnerflasche (0,75 Liter) etwa 49 Millionen Bläschen. Die Größe der Perlen variiert je nach Champagner: Kleine Perlen schmecken feiner und klingen ein wenig heller, größere Perlen schmecken aromatischer und hören sich dunkler an.

## **Der Korken überholt selbst Usain Bolt**

Champagner gärt zu einem großen Teil in der geschlossenen Flasche. Hierbei entsteht Kohlenstoffdioxid, das bis zur Öffnung der Flasche nicht mehr entweicht. Die Folge: Der Druck in der Flasche steigt. Gekühlt erreicht der Druck einer Flasche Champagner über vier Bar – mehr als in einem Autoreifen. Bei 40 Grad Celsius kann der Druck sogar auf bis zu 15 Bar ansteigen. Wird die Flasche geöffnet, entlädt sich der Druck schlagartig und schießt den Korken aus dem Flaschenhals. Dabei erreicht der Korken eine Spitzengeschwindigkeit von bis zu 50 km/h bei Zimmertemperatur. Zum Vergleich: Der Rekorde sprinter Usain Bolt erzielte 2009 mit 44,72 km/h einen Geschwindigkeitsweltrekord. Der typische Knall beim Öffnen einer Champagnerflasche entsteht durch den schnellen Druckausgleich. Er ist so markant, dass sich daraus synonym zum ausgelassenen Feiern die Redewendung entwickelt hat, "die Korken knallen zu lassen".

3.267 Zeichen (inkl. Leerzeichen)

| Weiteres Bildmaterial auf Anfrage verfügbar.

## **Social Media Version**

*Wusstest du schon, dass eine 0,75-Liter-Flasche Champagner etwa 49 Millionen Perlen enthält? Falls du uns nicht glaubst, kannst du auf [Weinfreunde.de](http://Weinfreunde.de), dem Onlineshop für Fachhandelsweine, aus einer breiten Auswahl an Champagner den perfekten Schaumwein für dein Osteressen bestellen und gerne selber nachzählen!*

311 Zeichen (inkl. Leerzeichen)

| Weiteres Bildmaterial auf Anfrage verfügbar.



# WEINFREUNDE

GUTER WEIN. FÜR GUTE FREUNDE.

## Links und Hashtags

Webshop: <https://www.weinfreunde.de>  
YouTube: <https://www.youtube.com/weinfreunde>  
Facebook: <https://www.facebook.com/weinfreunde.de>  
REWE digital: <http://www.rewe-digital.com>

#Weinfreunde #geWEINsam #Ostern #Champagner #MeinWeinfreundeWein

## **ÜBER WEINFREUNDE**

Weinfreunde.de ergänzt die Weinkompetenz der REWE auf Fachhandelsebene. Auf der Webseite finden weinbegeisterte Kunden einfach und schnell den passenden Wein für jeden Anlass und Geschmack. Das Sortiment bietet alles an, was das Herz begehrt: Das Angebot reicht von spritzig-frischen sowie harmonischen Weißweinen aus Deutschland und Spanien über fruchtigen und leichten Rosé aus Frankreich und Italien bis hin zu kraftvollen und charaktervollen Rotweinen aus Spanien, Frankreich oder Italien. Auch edle Champagner und Schaumweine können bei Weinfreunde.de bezogen werden – in einem Sortiment aus rund 800 Weinen findet jeder weinaffine Kunde die für ihn passenden Weine sowie spannende Neuentdeckungen.

Die Bestellung ist sehr einfach: Lieblingsweine in den Warenkorb legen, Lieferadresse wählen und zurücklehnen – DHL liefert die Weine innerhalb von drei bis fünf Werktagen bequem an die Haustür. Die Kunden haben bei der Zahlung die Auswahl zwischen Lastschrift, PayPal, Kreditkarte oder Kauf auf Rechnung. Ab 59 Euro pro Bestellung entfallen die Versandkosten.

Seit Juli 2018 sammeln Kunden der Weinfreunde mit jedem Einkauf auch PAYBACK-Punkte.

## **Für Rückfragen:**

Weinfreunde Unternehmenskommunikation  
c/o REWE digital  
Andreas Wegner  
Presse- und PR-Manager  
[presse@weinfreunde.de](mailto:presse@weinfreunde.de)



**WEINFREUNDE**

GUTER WEIN. FÜR GUTE FREUNDE.