

INHALT

Vorwort.....	7
1. Die Lage	8
2. Die Anbaufläche	9
3. Mengen.....	12
4. Die Rebsorten	13
5. Die Lese und das Keltern (Pressen).....	15
6. Vom Most zum Wein.....	16
7. Vom Wein zum Champagner	17
8. Vom Rütteln zum „Degorgieren“ und dem Dosieren.....	19
9. ... bis zur Flasche.....	20
10. Die Hierarchie der Crûs.....	27
11. Das Etikett.....	29
12. Die Kontrollorgane	30
13. Erzeuger & Vermarkter	31
14. Accessoires / das Glas	34
15. Der Champagner und die Deutschen	36
16. Meine 50 Jahre in Diensten des Champagners	46
17. Meine „gutgemeinten“ Ratschläge & Empfehlungen	57
18. Briefwechsel	61
19. Wichtige Fachbegriffe und ihre Bedeutung.....	64
20. Zitate	67