



BUREAU DU CHAMPAGNE  
DEUTSCHLAND & ÖSTERREICH

## Pressemitteilung

### Die Lese in der Champagne beginnt

Stuttgart/Épernay, 14. September 2016. Die Lese in den fünf Départements der AOC Champagne beginnt zwischen dem 10. und dem 27. September. Das ist rund eine Woche später als im Vorjahr.

Der Termin wird jedes Jahr für jede der 320 Gemeinden und für die drei Hauptrebsorten individuell festgelegt. In einigen Gemeinden der Ursprungsbezeichnung Champagne konnten schon die ersten Trauben geerntet werden.

Die Lese 2016 beginnt in der Champagne mit der Aussicht auf eine sehr gute Qualität der Trauben. Ertragsseitig wird dieses Jahr dagegen wohl eines der schwächsten der letzten 20 Jahre.

Am 20. Juli 2016 legten die Winzer und Häuser der Champagne unter dem Dach des Comité Champagne, die maximal verfügbare Ertragsmenge für dieses Jahr auf 10.800 Kilogramm pro Hektar fest, das sind 300 Kilogramm mehr als 2015. Die maximal zulässige Erntemenge beträgt in diesem Jahr 9.700 Kilogramm pro Hektar. Winzer, die aufgrund von Ausfällen die zulässige Erntemenge nicht erreichen, dürfen ihr Ertragsdefizit durch den Zugriff auf die Reserve von Weinen früherer Lesen ausgleichen. 1.100 Kilogramm pro Hektar dürfen ab Februar 2017 aus der Reserve entnommen werden. In Summe ergibt das die maximal verfügbare Ertragsmenge von 10.800 Kilogramm pro Hektar.

In der Champagne werden die Trauben ausschließlich von Hand gelesen. Mehr als 100.000 Saisonarbeiter helfen in den Weinbergen bei der Ernte, beim Transport und beim Pressen der Trauben.

Ein Foto der Champagne-Lese und die Liste der 320 Champagne-Crus mit dem Lesebeginn für Chardonnay, Pinot Noir und Meunier finden Sie zum Download unter

[http://www.panama-pr.de/download/Pressemitteilung\\_Champagne\\_Lese\\_2016.zip](http://www.panama-pr.de/download/Pressemitteilung_Champagne_Lese_2016.zip)

### Ansprechpartner für Journalisten:

Christian Josephi

Bureau du Champagne für Deutschland und Österreich

Gerokstraße 4, 70188 Stuttgart

T +49 - 711 - 664759720

E [info@champagne.de](mailto:info@champagne.de)