

# Kurs i vinprovning

# Sagt om Champagne

- "En timme utan champagne är en förlorad timme" Pol Roger, berömd champagnemakare
- "Jag dricker champagne när jag är glad och när jag är ledsen. Ibland dricker jag det i enrum. I sällskap tycker jag att det är obligatoriskt. Jag smuttar lite på det om jag inte är hungrig. Annars rör jag det inte - om jag inte är törstig förstås" Lily Bollinger, berömd champagnemakare
- "Champagne ska vara torr, kall och gratis" Winston Churchill
- "I only drink champagne on two occasions: When I'm in love and when I'm not." Coco Chanel

# Champagne/Mousserande viner

- Champagne är mousserande vin eller rosévin från vindistriktet Champagne i norra Frankrike
- Orterna Reims och Épernay huvudorter för produktionen
- Det är vanligt att namnet Champagne används för mousserande vin från andra platser i världen
- **Bara vin från distriktet Champagne** får kallas Champagne
- En skyddad ursprungsbeteckning

- Enligt myten var Champagne den plats där man skapade det första mousserande vinet
- Världens första mousserande vin, Blanquette de Limoux är från sydöstra Frankrike, Languedoc-Roussillon och har rötter ända tillbaka till år 1531

- I Champagne har mousserande vin producerats med en oavbruten produktion ända sedan 1700-talet med samma metod Méthode Champenoise
- När vinet jäser en andra gång på flaskan skapa högre tryck i flaskan
- Fler bubblor och krämigare textur
- Jästhällningen ger även en tydlig ton av bröd

# Castelmondo Prosecco Extra Dry

- Italien, Venetien, Prosecco, 750 ml 11 % vol. Nr 73085, 89:-
- Fruktig, ungdomlig smak med inslag av päron, gröna äpplen, citrus och fläder
- Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk eller skaldjur

# Lindemans Bin 30 Sparkling Rosé

- Australien, South Eastern Australia, 11 % vol. Nr 7413, 79:-
- Fruktig smak med inslag av smultron, vit persika, hallon och blodgrapefrukt
- Serveras vid 6-8°C som aperitif eller till rätter av fisk eller till lättare rätter av kyckling, gärna sallader

# Charles Wants Crémant d'Alsace Carte Noir Brut 2019

- Carte Noir Brut 2019 12 % vol. Nr 7737 119:-
- Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, krusbär, mineral, rostat bröd, päron och citrus
- Serveras vid 5-7°C som aperitif eller till rätter av fisk eller skaldjur, gärna sallader



# Jeanmaire, Brut Champagne

- 12 % vol. Nr 7430, 279:-
- Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, mandelmassa, päron och citron
- Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller skaldjur eller som aperitif