



27

dec 2016

6 suveräna bubbelviner

Skribent: **Carina Hägglund**

Här är mina bästa tips på bubbelviner till nyår. Så här vid årets slut är du värd att fira dig själv och andra med lite goda bubblor.



Victoria Prosecco

Här har ni en fräsch, enkel Prosecco med fruktig smak och lite sötma. Ett gott och bra

alternativ att servera rakt upp och ned som en aperitif. Extra Dry ? betyder att den har mer söta än i en

Brut. Prisvärd! Serveringstemperatur: 8-10° Alkoholhalt: 11% Sockerhalt: 13 g/L Passar bra till: Som aperitif Pris: 99 kr. Artikelnr: 77880



Graham Beck Blanc de Blancs

Här har ni riktigt bra champagnekvalitet. Fullmatat, brödigt, komplext och elegant vin med ton av granny smith, ananas och rostade nötter. Smaken är torr, mycket frisk med bra struktur och toner av gula äpplen, persika, nötter, bröd och mineraler. Vinet är en Méthode Cap Classique, vilket innebär Sydafrikas motsvarighet till traditionell metod, eller Champagnemetoden, med en andra jäsning på flaska. Vinet har legat på jästfällning i 48 mån innan degorgering. Finns i

beställningssortimentet. Serveringstemperatur: 8-10°. Alkoholhalt: 12,5% Sockerhalt: 8 g/L Passar bra till: Som aperitif eller till fisk och skaldjur Pris: 139 kr. Artikelnr: 6505



Cava Blanc de Noir 1+1=3

Här har ni en riktigt bra Cava som även fungerar bra till mat. Torr, fruktig och fyllig med nyanserad doft av vinteräpple. Den tillverkas på samma sätt som champagne, det vill säga att en andra jäsning sker på butelj där den legat 36 månader på sin jästfällning och fått en bra brödighet med toner av citrus, blodapelsin, äpplen och nötter. Dessutom är den ekologisk och har en väldigt snygg flaska! Serveringstemperatur: 8-10°. Alkoholhalt: 12% Sockerhalt: 3 g/L Passar bra till: Som aperitif eller till fisk och skaldjur Pris: 99 kr Artikelnr: 7610



Langlois Crémant de Loire Brut

Langlois-Chateau ägs av champagnehuset Bollinger och är kända för sina fantastiska Crémants de Loire med extra lång lagring på jästen för större smakrikedom. Anses vara det bästa mousserande vin man kan få utanför Champagne. Här finns det en fin mousse, bra syra och eleganta bubblor. I doften hittar du gröna äpplen och citrus och smak av honung, mineral och grapefrukt. En av mina personliga favoriter! Serveringstemperatur: 8°. Alkoholhalt: 12,5% Sockerhalt: 11 g/L Passar bra till: Som aperitif eller till fisk och skaldjur. Pris: 139 kr Artikelnr: 7404



Palmer & Co Blanc de Blanc

Här har ni en otroligt prisvärd champagne. Elegant, fyllig, rund med bra syra och lång fin eftersmak. Gjord på 100% chardonnay. Den doftar citrus, mineral, vit choklad och nötter och har smaktoner av mineral, äpple, päron och citrus. En mycket trevlig champagne! Serveringstemperatur: 8-10°. Alkoholhalt: 12% Sockerhalt: 6 g/L Passar bra till: Som aperitif eller till fisk, skaldjur eller annan lite smakrik mat. Pris: 339 kr Artikelnr: 7553



Pol Roger Brut Réserve

Alltid en klassisk och bra champagne. Torr, frisk och harmonisk med en diskret brödig doft och inslag av grönt äpple, citrus och rostade nötter. Visst är det ännu trevligare att ta fram en magnumflaska. Passa på till nyår om ni är några stycken. Förutom ännu mer komplexitet och mer njutning av innehållet så är det dessutom otroligt läckert att servera ur en magnumflaska. Serveringstemperatur: 8-10°. Alkoholhalt: 12% Sockerhalt: 7 g/L Passar bra till: Som aperitif eller till fisk och skaldjur. Pris: 409 kr. Magnumbutelj:

