



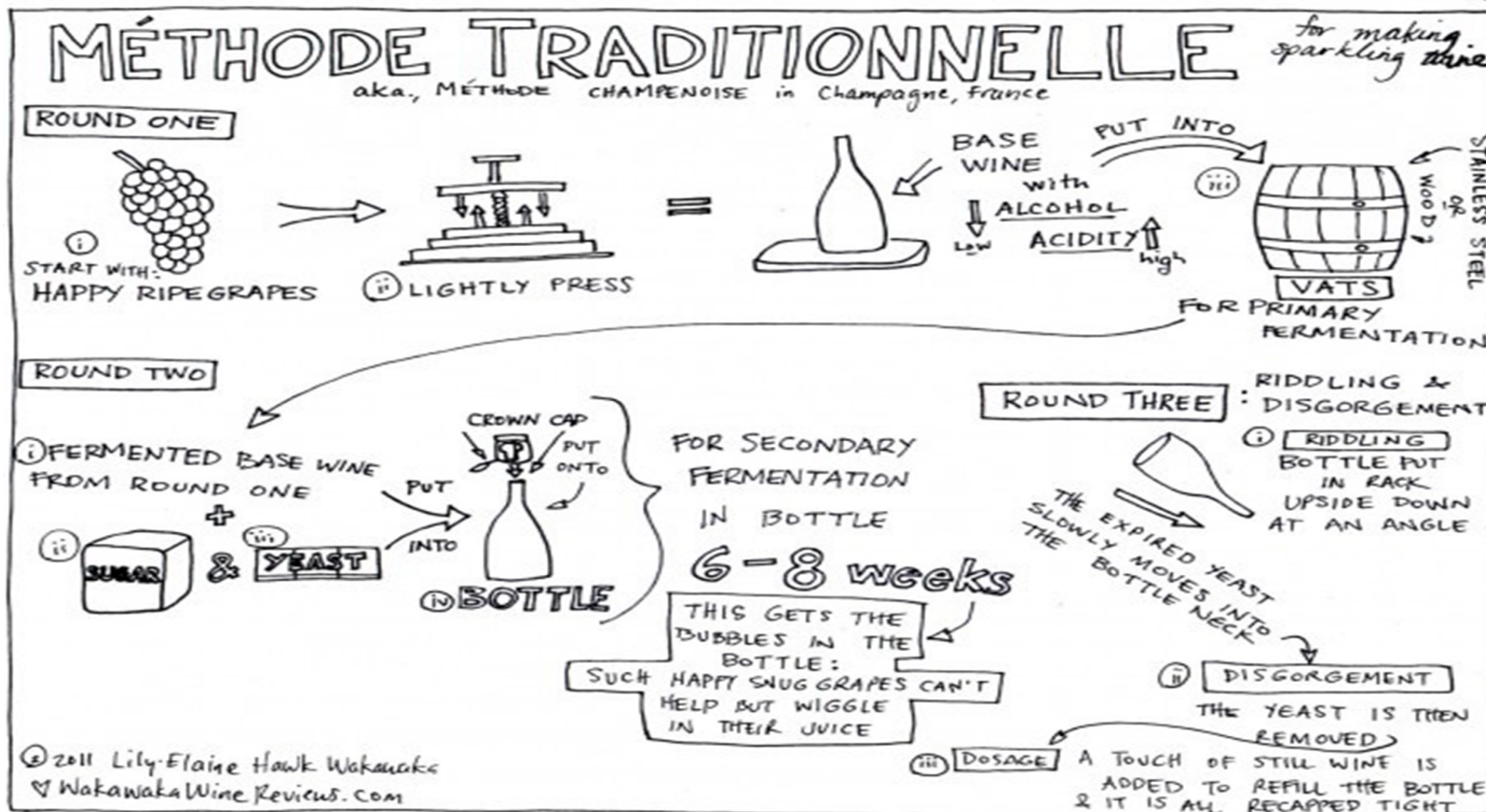
Dopff Brut Cuvée Julien
Crémant d'Alsace
Nr 7410
69 kr (375 ml)



Pongrácz Brut
Western Cape
Nr 7628
120 kr



Pol Roger Brut Réserve
Champagne
Nr 7549
409 kr



Så här tillverkas de tre vinerna

Det här är tre exempel på mousserande viner som alla är gjorda enligt Champagne-metoden, dvs. andra jäsningsen sker i flaskan, vinet lagras sedan på jästfällningen i minst två år (längre lagring ger fler och mindre bubblor).



Två veckor innan vi avlägsnar jästfällningen sker en process som kallas reumage där vi snurrar flaskan ett kvarts varv och samtidigt vinklar flaskan till att hamna helt upp och ned när två veckor gått.

Nu har all jäst samlats mot kapsylen och det är dags att degorgera (avlägsna jästen). Till sist fyller vi på lite rest vin för att slutligen försluta med en natur kork.

Så här provar du vinerna

GLAS 1

Börja med att prova glas nummer ett som är gjort av Pinot Blanc, en druva som påminner om Chardonnay som ger friska eleganta viner med en tydlig citrus ton.

GLAS 2

Nästa steg är att prova glas nummer två där en högre andel av Pinot Noir ger mer kraftfulla, fylliga och robusta mousserande viner som många gånger har en karaktär av höstäpplen.

Både vin ett och två har legat minst två år på sin jästfällning och är utmärkta val i sin stil – glas ett är väl passande som aperitif och glas två är mer lämpad till mat.

GLAS 3

När vi kommer in på Champagnen, dvs glas tre, har den legat fyra år på sin jästfällning och börjar ge karaktär av brödighet. Odlingsområdet Champagne tillhör ett av det svalaste i världen vilket bidrar till den väldigt höga syra som i den här vintypen.

Vinet i glas tre är gjort av Chardonnay, Pinot Noir och Pinot Meunier där den sistnämnda är som vinets salt och peppar och har en förmåga att binda samman de två övriga druvorna.

Smakliga Bubblor!

Lite kul fakta:

- *Ordet reumatism kommer från ordet reumage som är den enformiga flaskvridningen som sker i kalla källare.*
- *Det finns ca 47 miljoner bubblor i en Champagne.*
- *Trycket i en flaska är ca 4,5 bar och därför har vi en tyngre flaska med mjukt glas som butelj.*

