



# Allt som bubblar är inte champgne

## Provningsviner

| Nr | Namn                          | Område                | Producent               | Druvsort                                              | Kat.  | Pris  |
|----|-------------------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------|-------|-------|
| 1  | Jeanmaire Brut                | Champagne             | Jeanmaire               | 40% pinot noir,<br>30% meunier och<br>30% chardonnay. | 7430  | 259:- |
| 2  | Albert Lebrun Premier Cru     | Champagne             | G.H. Martel et Cie      | 68% chardonnay<br>26% pinot noir<br>6% petit meunier  | 72125 | 359:- |
| 3  | Hattingley valley classic res | England,<br>Hampshire | Hattingley valley wines | 47% chardonnay<br>32% pinot noir<br>19% petit meunier | 70849 | 99:-  |
| 4  | Franciacorta Brut             | Franciacorta          | Castelveder             | 100%<br>Chardonnay                                    | 77881 | 259:- |
| 5  | Llopart Brut Nature Reserva   | Katalonien            | Can Descregut           | 45% xarel.lo<br>35% macabeo<br>20% parellada          | 55576 | 243:- |
| 6  | Crémant d'Alsace              | Alsace                | Domaine Fernand<br>Enge | 100%<br>chardonnay                                    | 7520  | 99:-  |

## Matvin

Till maten som utgjordes av en tapastallrik drack de vi olika mousserande vinerna och försökte avgöra vilket som var bäst. Resultatet av provning finns på sidan 2.

Provningsledare var vår ordförande Lars Lönnhag.

Provningsen skedde vid 4 stationer där det också serverades lite tilltugg

# Allt som bubblar är inte champagne, forts.

*Vår ordförande pratade inledningsvis om de olika typerna av mousserand viner vi skulle prova, och gick också igenom den metod som används för att göra champagne och de övriga mousserande provningsvinerna. Provningen skedde vid fyra olika stationer.*

*1. Vi provade champagne för 259:- mot champagne för 359:- Här vann den dyrare.*

*2. Vi provade den dyrare champagnen mot ett engelskt mousserande vin för 359:- Här tyckte flera av oss att de var ganska likvärdiga.*

*3. Vi provade den billigare champagnen mot ett italienskt mousserande från Franciacorta. Även här tyckte många att Franciacortavinet var lika bra eller bättre än champagnen.*

*4. Slutligen provade vi den billigare champagnen mot ett spanskt mousserande vin betecknat Corpinnat för 259:-. Corpinnat är en typ av cava med speciella krav på lokala druvsorter m.m.*

*Här vann dock champagnen enligt de flesta.*

*Vi drack även en Crémant d'Alsace gjord på chardonnay som serverades vid borden 99:- (37,5 cl)*

*Den blev mångas favorit.*



**MUNSKÄNKARNA**

