

# PROVNINGSRESUMÉ

Vinprovning nr 112			Ansvarig grupp Champagne		
Tema Mousserande europeiska viner gjorda enligt Method traditionnelle			Provningsledare Claes Göran Petre, Maria Lizzmats, Leif Schöndell, Bertil Lunden, Susanna Hultqvist, Lars Björnell		
Plats för provningen Skaftö Folkets Hus			Datum 20190914		
Antal anmälda medlemmar 56			Antal anmälda gäster 2		
Varunr	Namn	Årgång	Druva	Land	Pris
1.72272	Bonnaire Brut Tradition Champagne		Chardonnay, Pinot Noir, Petite Meurnier 33 % vardera	Frankrike	299
2.7369	Anna de Codornieu DOC Cava		Chardonnay 90% Parallada 10%	Spanien	109
3.7721	Ferrari Trentino-Alta		Chardonnay 100 %	Italien	165
4.7404	Langlois Cremant Loire		Chenin blanc 60%, Ch 20%, Cab franc 20%	Frankrike	149
5.73077	Guldruta Champagne		Pinot noir 73 % Chardonnay 27%	Frankrike	299
6.7350	Pierre Pieters Champagne		Chardonnay 100 %	Frankrike	379
7.7470	Loxarel A Pel Penedez MATVIN		Xarel-Lo, Macabeo, Chardonnay, Spanien		109
Kort beskrivning av vinprovningen Provningsgruppen ville visa att det finns mousserande viner i Europa som är gjorda enligt samma metod som Champagne är gjord.					



### **Skaftösektionen**

#### **Övrigt**

Mousserande viner som provas kan inte slås upp innan utan måste serveras vid borden. Detta medför att det tar längre tid att prova. Helst skall glaset fyllas i två omgångar eftersom vi bara smakar några centeliter i varje glas.