

PROVNINGSLÅDA Å R G Å N G

Denna provningsduo kommer visa upp vad som händer när man lagrar champagne. Båda kommer från riktigt bra årgångar och visar vilken potential som finns i champagne och som släpps fram om man lagrar dom innan man dricker.

När man lagrar champagne så är det flera saker som händer. Man vinner massor av nya mognadsaromer som inte fanns i vinet som ungt samtidigt som syra minskar/rundas av.

Man förlorar samtidigt lite av den unga, friska fruktigheten.

Om man föredrar sin champagne ung eller mogen är en fråga som smak. När är en banan som bäst? När den är gröngul eller gul med bruna prickar? Det beror också på smak och efter denna provning har ni förhoppningsvis kommit lite närmare att veta vad ni föredrar.

Benoit Beaufort Prestige 2008 Grand Cru Brut

50% Chardonnay & 50% Pinot Noir. Vinifiering på ståltank, 19% av vinet har inte genomgått malolaktisk jäsning.

Dosage 8 gram socker/liter.

Doft: Stor doft av röda äpplen, citron, plommon, brioche, honung och nötter.

Smak: Intensiv, kraftig smak med hög koncentration och frisk syra.

Gisèle Devavry Trésor de Cave 1998 Brut

50% Chardonnay, 30% Pinot Meunier & 20% Pinot Noir. Vinifiering på ståltank, full malolaktisk jäsning.

Dosage 4 gram socker/liter.

Doft: Honung, övermogna äpplen, kanderade apelsin- och citronskal och rostad bröd.

Smak: Rund munkänsla med avrundad syra. Känns nästan sött pga att aromerna associeras till söta smaker trots att smaken egentligen är helt torr.

Tips för en lyckad provning:

-Använd glas som är lite tulpanformade, det vill säga öppningen är smalare än glasets bredaste punkt. Vanliga vitvinsglas brukar fungera utmärkt. Undvik klassiska flöjt- eller coupeglas.

-Använd samma glas till samtliga champagner

-Börja med att dofta på samtliga champagner innan ni börjar smaka, det kan på det sättet vara lättare att jämföra dofterna om man är ovan.

-Ha roligt! Det viktigaste är att bedöma om champagnerna är goda eller inte. Resten är bonus!

Vin Till Mat

• kvalitetsviner från utvalda producenter •

 www.vintillmat.se 