

A photograph of a silver tray holding several champagne glasses filled with bubbly wine. The glasses are arranged in a row, and the liquid is golden with visible bubbles. The background is blurred, showing what appears to be a social gathering.

# BUBBELPROVNING

2022-05-19



## Richard Juhlin Non Alcoholic Blanc de Blancs

**Råvaror:** 100% chardonnay

**Ursprung:** Bourgogne, Frankrike

**Alkohol:** 0%

**Sockerhalt:** 43 gr/l

**Nr:** 1915

**Pris:** 89 kr

Fruktig smak med inslag av gula äpplen, marsipan, apelsin, kex, persika och vit choklad. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk, skaldjur eller ljust kött, eller till sallader.

SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



# PROSECCO



## Casalforte Prosecco Extra Dry

**Råvaror:** 100% glera

**Ursprung:** Venetien, Italien

**Alkohol:** 11%

**Sockerhalt:** 10 gr/l

**Nr:** 7720

**Pris:** 94 kr

Fruktig, ungdomlig smak med inslag av päron, honungsmelon och lime. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck, till sallader eller till lättare rätter av fisk och skaldjur.

SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA





# Cava Blanc de Noirs

## 1+1=3 Reserva Familia

**Råvaror:** 100% pinot noir

**Ursprung:** Katalonien, Spanien

**Alkohol:** 12%

**Sockerhalt:** <3 gr/l

**Nr:** 7610 BS

**Pris:** 119 kr

Fruktig, nyanserad, mycket frisk smak med inslag av röda äpplen, kex, nougat, gula plommon och citrus. Serveras vid 8-10°C som aperitif, till sallader eller till rätter av fisk och skaldjur.

SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA





## Louis Bouillot Crémant de Bourgogne Brut

**Råvaror:** 60% pinot noir, 35% chardonnay samt 5% aligoté och gamay.

**Ursprung:** Bourgogne, Frankrike

**Alkohol:** 12%

**Sockerhalt:** 8 gr/l

**Nr:** 7688

**Pris:** 135 kr

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, kex, persika och gräpefrukt. Serveras vid cirka 8°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.

SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



# CHAMPAGNE



## Heidsieck & Co

### Edition Jönköping Brut

**Råvaror:** 70% pinot noir och 30% chardonnay.

**Ursprung:** Champagne, Frankrike

**Alkohol:** 12,5%

**Sockerhalt:** 7 gr/l

**Nr:** 55242 Skutviken/BS

**Pris:** 299 kr

Fruktig, nyanserad smak med inslag av gula plommon, kex, apelsin, äppelblommor och mineral. Serveras vid 8-10°C till fisk och skaldjur eller till vegetariska rätter.

SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



# MOUSSERANDE ROSÉ, CRÉMANT

## Louis Bouillot Crémant de Bourgogne Rosé Brut

**Råvaror:** 70% pinot noir, 20% gamay och 10% chardonnay.

**Ursprung:** Bourgogne, Frankrike

**Alkohol:** 12%

**Sockerhalt:** 8 gr/l

**Nr:** 7781

**Pris:** 139 kr

Bäring, mycket frisk smak med inslag av smultron, hallon, kex och blodgrapefrukt. Serveras vid 8-10°C som aperitif, eller till rätter av fisk och skaldjur.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



# SPARKLING SHIRAZ



## Blewitt Springs Estate Sparkling Shiraz

**Råvaror:** 100% shiraz

**Ursprung:** McLaren Vale, South Australia

**Alkohol:** 13,5%

**Sockerhalt:** 4 gr/l

**Nr:** 76331 BS

**Pris:** 129 kr

Fruktig smak med sötma, inslag av plommon, björnbär, kryddor, muskot och hallon. Serveras vid 12-14°C till rätter av ljust kött, gärna kallskuret och småplock, eller till vegetariska rätter.

FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA

