**Årets beste juletips – musserende vin!**

Det brenner i peisen, julefreden begynner å senke seg, juletreet er tent og stuen lukter av julemat. Hva passer vel bedre enn et glass med kalde bobler? Mens ribben får sprø svor og julen synges inn. Velsmakende musserende vin er perfekt til festlige anledninger og for å feire at vi går inn i et nytt år.

Den høye syrestrukturen gjør vinene svært matvennlige. Bobler er en evig klassiker og en sikker vinner. Kan vi friste med tips på en tørr, frisk og fruktig Cava, Prosecco eller Champagne?

*Vi ønsker alle en boblende jul og et sprudlende nytt år*

Her er tips til musserende viner i forskjellige prisklasser.

**Champagne Marcel Pierre Brut**:  
*Vinmonopolnr. 125301*  
Kr 249,90  
Basisutvalget

Syd i Champagne ligger historiske Château de Bligny, der de første vinstokkene ble plantet tilbake på 1200-tallet. Château de Bligny er den eneste druedyrkeren og produsenten i Champagne som har tillatelse til å benytte betegnelsen «Château».

Lys farge med en gyllen tone. Aroma av frukt og roser. En tørr champagne, med middels fylde og god frukt med hint av epler, sitrus og noe toast. En ung og frisk champagne. Champagne passer til alt. Ypperlig som aperitiff, til spekemat, røkelaks og dessert.

**Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Brut:***Vinmonopolnr. 5540901*  
Kr 182,90  
Basisutvalget

Gustave Lorentz Crémant D'Alsace er laget av lik mengde Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Blanc. Lages etter samme metode som Champagne og lagres, avhengig av årgang i 16 – 24 måneder på bunnfall. Aroma av eple, sitrus og hint av kjeks og gjærbakst. Forfriskende syrlighet og mineralske toner, med god balanse og ren avslutning. Nydelig som aperitiff, til sjømat, lyst kjøtt og ost.

**Hola Cava Brut Pink**  
*Vinmonopolnr.: 6292301*  
Kr 134,90   
Bestillingsutvalget

Cava er beviset på at musserende vin verken må være jålete eller veldig dyrt. Desto mer du smaker på Cava, jo flere paralleller til Champagne finner du – men selv om mange har både kvalitet og stil som Champagne, er Cava er stort sett rimeligere. De mest brukte druene er Macabeo, Parellada og Xarel-lo og Chardonnay. For å kalle vinen cava må vinen ligge minst 9 måneder på bunnfall, og den må produseres etter *Méthode Traditionelle,* med annengangsgjæring i flaske

Hola Cava Brut Pink er lyserosa i fargen. Fin aroma av modne røde hagebær som jordbær og rips. Smak av både litt blomst og krydder. Rund, delikat, med god sødme og syre. 12 måneder på bunnfall. Druene er Xarel-lo, Macabeo og Pinot Noir. Foruten å være ideell som aperitiff, passer den sammen med fisk, skalldyr og matretter med lyst kjøtt. Hva med HOLA Cava Pink i glasset på 17. mai?

**Tommasi Filodora Prosecco**

*Vinmonopolnr. 9654601*

Kr 150,00

Bestillingsutvalg

Musserende vin av høy kvalitet etter Charmat-metoden, der annengangsgjæringen skjer i lukket tank før vinen tappes på flaske*.*

Denne vinen er et perfekt resultat av nøye utvalgte druer som vokser i hjertet av Prosecco, øst i Veneto. Klar aroma av pære, eple og hvite blomster. Elegant og livlig skum med fine, små bobler. Velbalansert med tørr og frisk ettersmak av mandel. Perfekt som aperitiff og til lette forretter.