**PRESSMEDDELANDE Stockholm, november 2013**

Låt champagne förgylla nyårsaftonen

*Champagne är av många förknippad med festligheter och lyx, men också med det man skålar i vid nyårsaftons tolvslag. Champagne passar dock för nyårsfestens alla delar – från fördrink till tolvslaget. Att hitta rätt bland de ädla bubblorna kan vara en utmaning, men för att underlätta letandet bland alla sorter har The Wine Companys Christelle Rickert listat sina champagnefavoriter till årets sista och kanske mest storslagna fest.*

Distriktet Champagne i norra Frankrike bjuder, enligt många, på de allra bästa mousserande vinerna. Trots myten om att distriktets bubblor är mycket dyra, behöver det inte kosta en förmögenhet att förgylla nyårsaftonen. Det finns många fantastiska champagner som lämpar sig för middag och fest. För den som funderar över dryck till nyårsfesten eller middagen och vill njuta av champagne inte bara vid tolvslaget, finns alla möjligheter att skapa en dryckesmeny helt i champagnens anda. Hos The Wine Company finns ett brett utbud och Christelle Rickert listar fyra av sina favoriter för nyårsaftons alla festligheter.

Gåva till värden/värdinnan:

**Champagne Barons de Rothschild Brut, 389 kronor**

Denna delikata brut är paradprodukten bland Rothschild-champagne. Den präglas av den stora andelen Chardonnay-Réserve-viner, som står för de fint diskreta och mogna nyanserna. Den lätta doseringen gör champagnen perfekt och rund. En förstklassig champagne, som är underbar att skåla med och som passar till alla slags förrätter. *Har fått 92/100 poäng hos Wine Spectator.*

Till fördrinken:

**Champagne Sophie Baron Grande Réserve Brut, 179 kronor**

Grande Réserve Sophie Baron är en klassisk champagne. Fina nyanser av mognad och trä visar att den ädla drycken innehåller en stor del réserve-vin. Smaken är välbalanserad och ädel. Fruktaromen och inslagen av honung, kola och rostarom är perfekt balanserade. En harmonisk och fin champagne som passar fint som fördrink eller i klassiker som Kir Royal och Bellini. *Har fått guldmedalj hos Mundus Vini.*

Till desserten:

**Champagne Heidsieck Monopole, 249 kronor**

Heidsieck är en champagne som var mycket populär på de europeiska kungarnas och kejsarnas hov - den ryska tsaren beställde varje år 400 000 (!) flaskor. Fina nyanser av vita blommor, kanderad frukt och angenämt, ihållande smak av citrusfrukter och gröna äpplen samt diskret sötma. En mycket välbalanserad champagne som passar just till desserter eftersom den är extra torr och söt. *Har fått en guldmedalj hos Berliner Wein Trophy.*

Till tolvslaget:

**Champagne Duval-Leroy Blanc de Blanc 2004, 429 kronor**

Det enastående lilla familjeföretaget grundades 1859 och drivs idag av Carol Duval-Leroy. Champagnen är en vintagechampagne och ingår i Fine Wine sortimentet. Den har utstrålning och stor karaktär, och är tillverkad med en fin känsla för estetisk balans och hög kvalitet. Den doftar av fikon och choklad med inslag av kanel och är subtilt smörig i gommen. Passar perfekt att skåla in det nya året med, men även att ge bort som en fin gåva. *Har fått en guldmedalj hos Vinalies International.*

För mer information och produktprover, kontakta:

Therése Engström Bollweg, Marketing Manager

 +49 4122 504 - 3318

[t.engstrom-bollweg@the-wine-company.se](mailto:t.engstrom-bollweg@the-wine-company.se)