

## **Mousserande viner provade med Taina Vilkuna MW, Vinklubben 28.2.2020 på Brage**

- 1. Rotari Gran Brut Rosé 2014**, Italien, 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 12,5%, 8 g socker/l, 6,4 g syror/l, **14,98€ 16p(++)**  
Trevligt aprikosrosa med livliga bubblor. Doftar Hallon med liten brödighet. Smakrik, balanserat fin syra och fruktkoncentration och rejäl avslutning. Utmärkt mingelvin!
- 2. Berlucchi´61 Franciacorta Satèn Brut NV**, Italien. 100% Chardonnay, 12,5%, 8 g socker/l, 6,9 g syror, **34,91€ 17p(+)**  
Vackert gyllengul. Doftar mogen persika och gräddbakelse. Mycket stor och ihållande mousse. Torr, fin ren och frukt driven smak med hög syra och bra koncentration. Lång, angenäm eftersmak.
- 3. Ridgeview Cavendish Brut 2013**, England. Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. 12%, 8 g socker/l, 7 g syror/l, **34,39€ 17,5p(+)**  
Ljust halmgul med en öppen doft av rostat bröd och vaniljgrädde. Mycket fin och tät mousse med hög syra och balanserad fruktkoncentration. Torrt med smaker at Granny Smith äpple. Lång, intressant och mycket välgjord!
- 4. Cloudy Bay Pelorus Brut NV**, Nya Zeeland. Pinot Noir 50%, Chardonnay 50%, 12,5%, 7 g socker/l, 6,2 g syror/l, **29,90€ 18p(++)**  
Vackert gyllengul. Öppen, ren doft av Brioche och gröna äpplen. Mycket fin mousse som fyller munnen. Härligt fruktig smak där de gröna äpplena återkommer. Koncentrerad, finstämd och härligt balanserad. Mycket bra!
- 5. Palmer & Co Blanc de Blancs Magnum Champagne Brut NV**, Frankrike. 100% Chardonnay, 12%, 8 g socker/l, 6,5 g syror/l, **127€ 18,5p(+)**  
Ung halmgul färg med grön ton. Dov, elegant doft av citrus, ljust bröd och aprikos. Stort anslag och härligt gräddig mousse. Fyllig, hög syra, sammansatt och väldigt bra! Lång, ren eftersmak med ton av äppelsyra som satt kvar på läppen. Perfekt till kokt färsk hummer!
- 6. Henriot Millésime Champagne Brut 2008**, Frankrike, 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 12%, 7 g socker/l, 7,4 g syror/l, **89€ 19p(+)**  
Vackert gyllene med en ljuvligt mogen doft av brioche och gröna äpplen. Härlig fruktsötma med hög, ren syra. Moget sammansatt, fyllig, mäktig och förfinad med en lång, underbar avslutning. Ännu ung som kommer att utvecklas i många år. Verkligt hög kvalitetsfaktor!

**7. Alfred Gratien Rosé Champagne Brut NV, Frankrike. 100% Pinot Noir, 12,5%, 11 g socker/l, 9 g syror/l, ~~44,99€~~ 18p(+)**

Djupt aprikosrosa med en lätt doft av hallon, jordgubbar och en lätt rostad ton. Mycket hög fruktkoncentration, gräddig mousse och mycket hög syra, allt i perfekt balans. En verkligt fin mingel Champagne som passar till alla snittar, både skaldjur, fisk och kycklingbitar.

Helsingfors i mars 2020, Kim Björkwall.