

”Mousserande vin”

lyx eller...

Champagne, Crémant, Cava, Sekt, Spumante, Prosecco! Kärt barn har många namn. Mousserande viner förknippas oftast med lyx, flärd och fest. Kanske förtjänar det härliga bubblat att lyftas fram även i andra sammanhang. Varför inte unna sig att njuta av ett friskt svalt mousserande vin en ljum sommarkväll bara för att det är gott. Mousserande till mat? Ja visst! En festlig middag blir om möjligt ännu festligare med lite pärlande bubbel i glaset.

Vi provar fem mousserande viner, tre champagner en Crémant och en Cava. Är Champagne kanske trots allt godast?

71964	Gramona Imperial Gran Reserva 2011	219:-
77679	Louis Bouillot Crémant de Bourgogne Édition Limitée Extra Brut	199:-
7592	Nicolas Feuillatte Millésimé Blanc de Blancs 2008	319:-
75799	Palmer Blanc de Noirs	379:-
77522	Charles Heidsieck Brut Réserve	457:-

Provningsen hålls på **Wiberestaurangen, Schneider Electric, lördagen den 6 maj kl 18.00**. Pris för medlemmar 400 kr, gäster 450 kr. Medtag 5 glas och pengar till lotteriet. Vi äter en tvårätters middag och dricker de mousserande vinerna till.

Antal deltagare är begränsat till 34, så först till kvarn gäller!
Anmälan sker på e-mail till ovansiljan@munkankarna.se senast tisdag 2/5. Betalning till Munkänkarnas PG 35 64 01 - 0.

