



Champagne-kassen Vol. 4

Område:

Land: Blandet kasse

Alkohol:

'Kun de fantasiløse kan ikke finde en anledning til at drikke champagne' - sådan har den verdenskendte irske forfatter Oscar Wilde engang udtalt.

Og vi kunne ikke være mere enige.

Derfor har vi sammensat en Champagne-kasse, når du skal have lidt fest i hverdagen.

Vinbeskrivelse:

1 fl. Champagne Blanc de Blancs, Réserve Grand Cru
Champagne M. Hostomme

Hostommes Blanc de Blancs, Réserve er en stor, dyb og skarpt-fokuseret Grand Cru, der med sin fine mineralitet og ranke fremtoning virkelig viser, hvad der gør GOD Champagne så unikt. Den brillante, strågule farve efterfølges af en fokuseret og elegant næse med citrus, lime, sten og kridt. I smagen går den fokuserede stil igen, hvor den brillierer med dens koncentrerede, dybe stil kombineret med en rank og kompleks fremtoning med en lang sprød og tør finale.

★★★★★ | Gastromand
BEDST TIL PRISEN | Gastromand

1 fl. Champagne Rosé
Champagne M. Hostomme

Vinens klare, lyserøde kulør efterfølges af rene, klare aromaer af udtalt jordbær, hindbær, røde æbler, fersken og brioche. I smagen ruller den blødt og svævende elegant over tungen, hvor den cremede mousse, saftige syre og delikate finale skaber en særdeles afbalanceret og sprød rosé-Champagne, som stråler af charme.

94 POINT | Flaskehalsen

1 fl. Champagne Tradition
Champagne M. Hostomme



Det er ikke hver dag, man oplever "basis-Champagne" af en sådan kvalitet, som det er tilfældet med denne. Vinens strågule farve efterfølges af rene, klare aromaer af citrus, æbler, abrikos, smør-kiks og kridt. I smagen smyer den sig elegant og slankt over tungen, hvor den cremede mousse, sprællende syre og afbalancerede finale skaber en særdeles charmerende Champagne, som bare giver fuld valuta for skillingen.

★★★★★ | Din Vin Guide

94 POINT | Flaskehalsen

91 POINT | Politiken

★★★★★ | Vinministeriet

1 fl. Champagne Millésime Extra Brut 2014

Champagne Doyard-Mahé

Millesime 2014 Extra Brut er en vintage-champagne frembragt fra Premier Cru marker i Cote des Blancs i Vertus. Vinen er degorgeret med kun 4 gr sukker i juni 2020 efter at have været lagret i fem år. Millesime 2012 Extra Brut fra Doyard-Mahé er en skarp-fokuseret vintage-champagne, som på flotteste vis demonstrerer, hvordan en Blanc-de-Blanc skal skæres. Den lyse, strågule farve efterfølges af en elegante og stenede aromaer af citrus, pære, kridt, hvide blomster og brioche. I smagen går den fokuserede stil igen, hvor den delikate og levende mousse får hånd i hånd med en sitrende syre og en lang, stenet finale.

93 POINT | Din Vin Guide

92 POINT | Wine Enthusiast

1 fl. Champagne Cuvée Désir Extra Brut

Champagne Doyard-Mahé

Fra Vertus-området i Champagne producerer Doyard-familien denne 100% baserede Chardonnay (Blanc des Blancs) fra kalkrige Premier Cru vinmarker med et stort indhold af fossiller. Er du til mineralske og madvenlige Champagner - så er dette et "must buy"! Cuvée Désir er nemlig den "skarpeste" og mest fokuserede af Doyard-Mahé Champagnerne. Den strågule farve efterfølges af en særdeles elegant og nærmest sprød næse med grønne æbler, moden citrus, knuste sten, grapefrugt og hvide blomster. I smagen kombinerer den på flotteste vis en feminin, elegant frugt med en så præcis, fokuseret og knivskarp stil, at det vil misunde enhver vikingekæse! Cuvée Désir er med sit lave sukkerniveau (dosage) på kun 4 gr. en særdeles madvenlig og elegant sag,



hvor man virkelig får meget Champagne til prisen. En knastør Champagne, som ikke er for syresarte sjæle. Er man mere til den afrundede, bløde Blanc des Blancs stil, anbefales Doyard Carte d'Or Empreinte.

★★★★★ | Finansbureauet
★★★★★ | Gastromand
★★★★★ | Politiken
★★★★★ | VinAvisen
★★★★★ | Ekstra Bladet
★★★★★ | Winelab.dk

1 fl. Champagne Carte d'Or Empreinte Brut
Champagne Doyard-Mahé
Denne flotte Champagne fra Doyard-Mahé på 100% Chardonnay (Blanc de Blanc) er fyldt med alt det, der kendetegner en god Blanc de Blanc. Selvom det er familiens "basis-Champagne", så er der generelt ikke meget "basis" over den! Champagne Carte d'Or Empreinte Brut kommer fra særdeles kalkholdige jorde ved Vertus, hvor der desuden findes kridt og fossile aflejringer, som stammer helt tilbage fra dengang, hvor Champagne-regionen var havbund. Og det kan smages i vinen. Det er en fantastisk flot og meget charmerende champagne med lys gylden farve, fine bobler og cremet mousse. Diskret og elegant duft af citronskal, mandler og nødder. Frisk og rensende i smagen med en herlig rank mineralitet, god koncentration og samtidig afrundet smag af hvide blomster og hvide stenfrugter - samt en lang og behagelig eftersmag. En flot Champagne, som med sine 9 g. doseret sukker giver den en fin afrunding, hvilket gør den vellidt af flertallet. Også dem, der normalt finder Champagner på 100% Chardonnay for tørre (og sure). Drik den som aperitif, til skaldyr, fiskeretter eller sushi.

95 POINT | Flaskehalsen
★★★★★ | Ekstra Bladet
★★★★★ | Politiken
★★★★★ | VinAvisen
★★★★★ | Gastromand
★★★★★ | Finansbureauet

Flaskehalsen:	95 point
Flaskehalsen:	94 point
Gastromand:	Bedst til prisen
Din Vin Guide:	GODT KØB



Din Vin Guide:	93 point
Finansbureauet:	★★★★★
Ekstra Bladet:	★★★★
Politiken:	★★★★
Gastromand:	★★★★
Din Vin Guide:	★★★★
Wine Enthusiast:	92 point
Gastromand:	BEDST I TEST
VinAvisen:	★★★★
Flaskehalsen:	94 point
Gastromand:	★★★★
Gastromand:	★★★★
Politiken:	91 point
Politiken:	★★★★
Finansbureauet:	★★★★
Vinministeriet:	★★★★
VinAvisen:	★★★★
Vinbladet:	91 point
Ekstra Bladet:	★★★★
Houlbergs Vinblog:	★★★★
Winelab.dk:	★★★★
Wine Enthusiast:	90 point