



## Champagne-kassen Vol.5

**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 Copinet Nos pas dans la craie  
Champagne Marie Copinet

La Craie Chardonnay er et brag af nørde-Champagne, der bare giver alt det, som stor Blanc de Blancs-Champagne skal.

Elegante og stenede aromaer osrer frisk fra glasset med citrus, kalk, talkum og grønne æbler, hvorefter smagen med ren, pivfrisk frugt, cremet mousse og udtalt syrerygrad rammer paletten knastørt - og med uhyre præcision.



1 fl. Champagne Copinet Extra Quality Brut  
Champagne Marie Copinet

Vinen står med en strågul farve og viser elegante, charmerende aromaer af citrus, hindbær, gule æbler, brødkrummer og mandler. Smagen følger på elegant vis flot op, hvor kølig ren og sprød frugt forenes med et mundvandsdrivende syre-attack og en middellang, mineralsk finale. Klassisk Champagne, som bare giver god valuta for skillingen. Bemærk: Lidt misvisende er vinen navngivet Brut, selvom den kun har 4 g restsukker. Den er tør og forekommer nærmere som en 'Extra Brut'.

94 POINT | Flaskehalsen

90 POINT | Robert Parker WA

1 fl. Champagne, Millesime Blanc de Noir Premier Cru 2018  
Champagne M. Hostomme

Hostommes Blanc de Noirs er en stor, dyb og kompleks



Champagne, der med sine flotte muskler, dybde, mineralitet og ranke fremtoning virkelig viser, hvorfor Blanc de Noirs er noget ganske særligt. Den brillante, strågule farve med et strejf af pink efterfølges af en fokuseret, potent og elegant næse med citrus, rabarber, sten og mandler. I smagen fortsættes stilen, hvor den brillierer med koncentration, flot cremet mousse og dybde kombineret med en rank og kompleks fremtoning og tør finale.

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 smyger 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 Carte d'Or Empreinte Brut

Champagne Doyard-Mahé

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  
★★★★★ | Gastronomand  
★★★★★ | Finansbureauet

1 fl. Champagne Rosé Brut  
Champagne Doyard-Mahé  
Chardonnay-druerne har været lagret i ståltanke, mens Pinot Noir-druerne har været lagret på egetræsfade. Det er en flot champagne med intens lyserød farve, fine bobler, frisk og elegant frugtduft med noter af røde frugter, frisk og saftig frugtsmag med cremet fylde samt en blid og behagelig eftersmag. Vinen er perfekt som aperitif, men prøv den også til retter med jordbær og lakse carpaccio.

★★★★★ | Ekstra Bladet  
★★★★★ | Flaskehalsen

Din Vin Guide:	<b>GODT KØB</b>
Ekstra Bladet:	★★★★★
Flaskehalsen:	<b>95 point</b>
Flaskehalsen:	<b>94 point</b>
Din Vin Guide:	★★★★★
Flaskehalsen:	★★★★★
Ekstra Bladet:	★★★★★
Politiken:	★★★★★
Robert Parker's Wine Advocate:	<b>90 point</b>
Flaskehalsen:	<b>94 point</b>
VinAvisen:	★★★★★
Politiken:	<b>91 point</b>
Gastromand:	★★★★★
Vinministeriet:	★★★★★
Finansbureauet:	★★★★★
Vinbladet:	<b>91 point</b>
Houlbergs Vinblog:	★★★★★
Wine Enthusiast:	<b>90 point</b>