



# Glad Sömma

2020-07-08 11:16 CEST

## Sommarens mousserande - vilken stil väljer du?

Vi tipsar om mousserande viner i olika stilar, prisklasser och från olika ursprung som inte är Champagne. Här hittar vi en spännvidd från ekologisk Prosecco via italiensk, årgångsbetecknad Metodo Classico till fransk Crémant och slutligen en klassisk Cava. Vad är skillnader och likheter dessa stilar emellan? Alla bubblande tips finns tillgängliga i Systembolagets fasta sortiment.

Ekologiska Ca'Montini Prosecco från svala vingårdslägen

Är mångas favorit och ett alternativ om budgeten inte är så stor. Ekologiska Ca'Montini Prosecco tillverkas på druvor från svala vingårdslägen i norra Italien. Den är inte bara god utan också snyggt förpackad i en modern havsgrön färg som gör sig fint på bordet. Smaken är frisk och väldigt fruktig med toner av päron, gröna äpplen, fläder och citrus. Perfekt tillbehör till en bit söt melon med salt prosciutto, till popcorn eller när det vankas sushi.

*Nr 77377, Ca'Montini Prosecco, 75 cl, 99 kr*

### **Metodo Classico - årgångsbetecknat mousserande från Italien**

Metodo Classico är det italienska namnet på den traditionella metoden, alltså den som man använder i Champagne med en andra jäsning på flaskan. Även druvorna är samma som i champagne, Charonnay och Pinot Noir och vinet ligger på sin jästfällning i 36 månader. Det som skiljer är priset. Rotari Brut Riserva och Rotari Rosé är båda Metodo Classico och finns även på Magnumflaskor.

*Nr 7576, Rotari Brut Riserva 2015, 75 cl, 129 kr & Magnum, 249 kr*

*Nr 7701, Rotari Rosé 2014, 75 cl, 129 kr & Magnum, 249 kr*

### **Fransk Crémant de Rosé från Loire**

Crémant kallas mousserande vin i Frankrike som inte görs i Champagne, men som använder samma traditionella metod för att skapa bubblor. Här kommer det från anrika Loiredalen och görs till 90 % på druvan Cabernet Franc, en av Loiredalens stora druvsorter. Smaken är frisk och fruktig av jordgubbar, körsbär, citrus och en elegant mineralton. Perfekt som aperitif eller till sommarens plockmat.

*Nr 7552, Crémant Rosé de Chanceny, 75 cl, 119 kr*

### **Cava som är både Reserva och Sec**

Även Spaniens välkända Cava görs på den traditionella metoden, ofta på druvorna xarel-lo, macabeo och parellada. Celebrandum Reserva Sec är halvtorrt där den mjuka sötman balanseras av både frukt och fräschör. Här

hittas toner av solmogen persika, vita blommor, citrus och mineralitet med en pigg syra och fin eftersmak. En cava som är Reserva lagras i minst 15 månader. Passar både som sällskapsvin och till klassiska tilltugg som tapas.

*Nr 7574, Celebrandum Reserva Sec, 75 cl, 97 kr*

---

**För frågor och ytterligare information hänvisar vi till:**

### **Product & Business Development Manager**

Kajsa Ekman på tel: 08-545 81 969  
e-post: [kajsa@thewineagency.se](mailto:kajsa@thewineagency.se)

### **Product Manager**

Isabella Ankarberg på tel: 073-033 11 06  
e-post: [isabella@thewineagency.se](mailto:isabella@thewineagency.se)

### **Marknadsföring/press**

Charlotta Lindow på tel: 08-545 28 944  
e-post: [charlotta@thewineagency.se](mailto:charlotta@thewineagency.se)

### **Vd/press**

Ann Burgaz på tel: 08-545 81 658  
e-post: [ann@thewineagency.se](mailto:ann@thewineagency.se)

Besök oss på [www.thewineagency.se](http://www.thewineagency.se)

*The Wineagency har samlat några av världens bästa och mest [innovativa vinproducenter](#) under ett och samma tak. Passionerade pionjärer och trendsättare som har excellens som gemensam målsättning. Varje vin i [vårt sortiment](#) skall erbjuda en smakupplevelse oberoende av prislapp och ursprung. Därför lägger vi ner mycket tid och engagemang på att välja vilka vinhus vi vill representera.*

*Resultatet av vår höga ambition hittar du i varje flaska och i varje box.*