

Nr 01 2024

SMAKA & NJUT

SVERIGES NYA MAT- OCH DRYCKESTIDNING

RECEPT, MAT- OCH VINSKOLA & CHAMPAGNE

UPPTÄCK VÄRLDENS MEST
IKONISKA MOUSSERANDE VIN

eat
stlm
Food & Wine
drink repeat

MAT- OCH DRYCKESTRENDER

- Mässprogram och schema
- Vin- och matskola
- Snabba och goda recept

SKAPA MAGI I KÖKET

- Världens mest populära drinkar
- Håll dig uppdaterad med topplistor
- Glasets betydelse för drycken

AVENUE DE CHAMPAGNE – SVERIGES CHAMPAGNEMÄSSA

- Över 150 champagner öppnas
- På fasta tider öppnas en unik specialflaska per utställare



Välkommen till mässan Sthlm Food & Wine, Bak & Choklad 2024, 8-10 november. Här hittar du utställare, mässkarta och inspirerande läsning med kända profiler, nyheter, tips och recept!



INNEHÅLL

- 04 Notiser och nyheter
- 06 Champagne Pol Roger
- 09 Boktips med recept
- 10 Dryckeslistan
- 13 Kungen av Tannat
- 14 Avenue de Champagne
- 15 Specialöppningar Schema
- 16 Mattrender
- 18 Mässkarta Sthlm Food&Wine, Bak&Choklad
- 20 Vin- och matskola
- 21 Glasets betydelse
- 22 En förtrollande värld
- 23 Unik Årgångschampagne
- 24 Odlarchampagne
- 26 Drinkar i baren
- 28 En bit på vägen



BILJETT

Köp din biljett på www.sthlmfoodandwine.se eller skanna koden.

ÖPPETTIDER

Fredag 8/11 kl. 10.00-21.00
Lördag 9/11 kl. 10.00-19.00
Söndag 10/11 kl. 10.00-17.00

KUPONGER

För att prova vin och annan alkohol köper du smakprovskuponger. Dessa fungerar sedan som betalning hos utställarna. Ett smakprov kan kosta en eller flera kuponger. Smakprovskuponger kan köpas direkt på mässan eller i förväg, i samband med att du köper din entrébiljett.

HITTA

Stockholmsmässan når du enklast med pendeltåg, endast 9 minuter från Stockholm city.

STHLM
MÄSSAN

LÄS MER PÅ
www.sthlmfoodandwine.se



VÄLKOMMEN

TILL premiärutgåvan av Sveriges nya goda vin- och mattidning, Smaka & Njut!

En ny era för Sveriges vin- och matkultur! Genom denna tidning vill vi fira den rika och dynamiska värld som förenar vin och gastronomi. Vi verkar i en tid där intresset för kulinariska upplevelser aldrig varit större. Vi vill guida, inspirera och utbilda både nybörjare och erfarna finsmakare.

I detta nummer kommer vi att utforska den moderna mat- och dryckesvärlden genom reportage om lokala producenter, intervjuer med branschens ledande experter och analyser av de senaste trenderna. Vår ambition är att ge våra läsare en helhetsbild av vad som händer inom vin- och matkulturen i Sverige och ute i världen.

Vi tror på kraften i att kombinera tradition med innovation. Genom att lyfta fram både klassiska och moderna perspektiv hoppas vi skapa en plattform där läsare kan upptäcka nya smaker och fördjupa sin förståelse för vinets och matens fascinerande värld.

Låt oss tillsammans utforska och njuta av den fantastiska symfoni som utgör Sveriges vin- och matkultur.

Skål och smaklig måltid!



Anders Levander och
Fredrik Schelin

Nr 01 2024

Utgivare: **Wine Publishing** Redaktör och skribent: **Fredrik Schelin, Anders Levander**
Creative Director: **Jessica Nyström** Annonsbokning: **Wine Publishing**
Tryck: **Bold Printing**

Kontakt: info@smakaochnjut.se
Bilaga till Aftonbladet 5 november 2024.
Tidning för mässan Sthlm Food & Wine med Bak & Choklad, 8-10 november 2024.

SMAKA
& NJUT

DENNA TIDNING ÄR PRODUCERAD AV WINE PUBLISHING

Fira jul med Carlshamn

Äntligen julstök med glögg, köttbullar och tända ljus! Fyll julbordet med godsaker som smakar som vanligt, utan att någon behöver tacka nej. Carlshamn Bakning är ett växtbaserat margarin, fritt från mjölk och laktos. Tillverkningen är dessutom Zero Waste och koldioxidneutral – perfekt för en miljömedveten jul.



Skanna
för goda
julrecept!

Carlshamn. Till allt. För alla.



En modern glögg

Glöggen baseras på klarifierad äppelmust som bevarar mustens karaktär samtidigt som den framstår som ljus och elegant. Musten kokas tillsammans med klassiska julkryddor, ingefära och apelsinskal, vilket skapar en harmonisk och väldoftande bas. Därefter tillsätts generösa mängder av Gotlands Dry Gin och en skvätt äppelsprit, som tillverkas av överbliven must från föregående år. Denna must jäser och destilleras, vilket ger en äppelsprit med en grappaliknande karaktär som ger glöggen en unik och spännande dimension. Glöggen är fyllig och fruktig, med smaker som påminner om mjuk pepparkaka och pomerans, samt en djup äppelighet. Eftersmaken är kryddig och julig, och värmen sprider sig behagligt i kroppen. Ingefäran framträder tydligt i avslutningen och ger en extra dimension av sting. Den är generös, julig och charmig med vuxna smaker som förhöjer den festliga upplevelsen. Detta är en modern glögg som är lika njutbar kall som varm.

GOTLANDS GINFABRIK GLÖGG
Nr 74027. Pris 269 kr



Sofistikerad

Akvavit från Skåne som är äppelbaserad är spännande till vårt svenska smörgårdsbord till sommar och jul. Denna akvavit bjuder på en kryddig och sofistikerad smakprofil med inslag av fat, äpplen, kummin och vanilj. Den serveras bäst kyld som snaps och erbjuder en elegant upplevelse med en mjuk kryddighet och en något mer intensiv avslutning. Ett kul och nytt val för högtidens festligheter!

SKÅNSK TAFFEL AKVAVIT
Nr 52441. Pris 298 kr



Spännande exotisk

Spännande med något så exotiskt som en Calvados lagrad på ekfat som har haft O.P. Anderson för lagring. Det är en komplex calvados med fatkaraktär och toner av torkade äpplen, anis, kummin, hasselnötter, torkade aprikoser, apelsinskal och vanilj. Den serveras bäst rumstempererad som en avec för att verkligen uppskatta dess rika smak. Kanske något till kaffet efter en gedigen julfest.

CALVADOS BOULARD GRAND SOLAGE & O.P. ANDERSON CASK FINISH
Nr 50732. Pris 559 kr



Vin som är befriat från alkohol

Oddbird grundades 2013 av Moa Gürbüz. Med över tjugo års erfarenhet som familjeterapeut och socialarbetare har Moa arbetat med alkoholrelaterade familjeproblem.

Jag har sett den genomgripande och återkommande naturen av dessa problem och hur alkoholens negativa inverkan genomsyrar samhället. Med insikten om det akuta behovet av förändring lanserade jag Oddbird. Min mission? Att utmana och omforma samhällets rådande alkoholnormer genom att introducera premiumdrycker utan alkohol. Jag föreställde mig en värld

där frågan *Vill du ha ditt vin med eller utan alkohol?* skulle vara lika självklar som *Vill du ha ditt kaffe med eller utan mjölk?*, säger Moa Gürbüz. Grundare och VD på Oddbird.

ODDBIRDS FRAMGÅNG bygger på engagemang för sann kvalitet. Vi samarbetar med vinmakare som värdesätter tradition och natur. Våra viner mognar i upp till 12 månader och befrias varsamt från alkohol med en unik metod som bevarar vinets naturliga smaker och aromer, säger Moa Gürbüz. Dennanoggrannprocesssäkerställer att slutprodukten inte bara är ett alternativ till alkoholhaltiga

viner, utan en premiumdryck i sig. Vår mission sträcker sig bortom att bara skapa ett företag; vi vill initiera en social rörelse. Vi siktar på att förändra dryckeskulturen och göra alkoholfria alternativ tillgängliga för alla, säger Moa.

DENNA VISION har exempelvis lett till betydande milstolpar, såsom en 500% ökning i efterfrågan på alkoholfritt vin hos Systembolaget. Oddbird är inte bara ett varumärke utan en rörelse mot hälsosammare sociala normer kring alkoholkonsumtion. Genom högkvalitativa, alkoholfria drycker erbjuder Oddbird ett inkluderande val för alla.

CHAMPAGNE TAITTINGER

FINESS, *FRISKHET, ELEGANS!*

Bubblorna som passar till
härliga skaldjur, ostron & skål!

Aftonbladet Mat&Vin 15/12-2023 (750 ml)

Expressen Vin 21/3-2024 (750 ml)

BRA KÖP
AoM nr 16-2024 (750 ml)

GULD
dryckeslistan.se
v 36-2024

TOPPLISTAN
BÄSTA NYA VINER
vinbanken.se september 2024

Wines for the future

Aftonbladet 2/2-2024

NYHET 2/12

Nr 2089 Ginger Prince Sparkling White
69 kr+pant, 375 ml. Alk 12,5%.

Nr 20109 Ginger Prince Moscato
69 kr+pant, 375 ml. Alk 12,5%.

Nr 7961 Ginger Prince Rosé Bubbles
79 kr+pant, 375 ml. Alk 11,7%.

vineafair.se

Hälften av alla som
drunknar har alkohol i blodet

Alkohol i samband med
arbete ökar risken för olyckor



CHAMPAGNE POL ROGER

Pol Roger är kanske svenskarnas mest igenkända champagneproducent. Huset är känt för sin distinkta stil, präglad av friskhet och balans. Historien om Pol Roger inleddes i den pittoreska byn Aÿ, belägen strax utanför Épernay.



På julafton 1831 föddes sonen Pol till makarna Julie och Pierre Charles Jean-Baptiste Roger. Vid 17 års ålder inledde Pol sin karriär inom champagnebranschen i Aÿ.

Utvecklingen gick snabbt framåt, och 1851 flyttade företaget till nya lokaler i Épernay. Här växte firman i betydelse genom att sälja sur lattes (icke etiketterat vin) till andra champagnehus, men framför allt genom att Pol Roger, tillsammans med sin importör, framgångsrikt etablerade sig på den brittiska marknaden. Kunderna där blev förtjusta i den torrare, eleganta och renare champagne som huset producerade.

Den 23 februari 1900 inträffade ett förödande jordskred som fick Pol Rogers vinkällare att rasa in. Ungefär 1,5 miljoner handblåsta flaskor champagne förstördes och begravdes när källaren kollapsade. Man hoppades initialt kunna gräva fram flaskorna för att se om några överlevt, men efter ytterligare en källarkollaps i närheten insåg de att det var för riskabelt.

ÖVER 118 ÅR SENARE, började man att gräva på området där den gamla vinkällaren en gång legat för att bygga en ny lagerbyggnad. Inledande borrhningar ledde till att man stötte på delar av gamla champagneflaskor, vilket tände hoppet. Under noggrant överinseende av den pensionerade källarchefen Dominique Petit fortsatte arbetet, och snart hittades en helt intakt flaska, följt av ytterligare fem

eller sex flaskor. Totalt upptäcktes 26 välbevarade flaskor, vilket ledde till att grävarbetet pausades för att utforska möjligheten att hitta fler hela flaskor.

Idag arbetar den sjätte generationen inom företaget genom bland annat Bastien Collard de Billy och några av hans kusiner. Bastien kan du träffa på mässan Avenue de Champagne lördagen 9/11.

SIR WINSTON CHURCHILL

Relationen mellan champagne Pol Roger och Sir Winston Churchill har sina rötter i ett möte vid en lunch hos den brittiske ambassadören i Frankrike, vid andra världskrigets slut. Vid detta tillfälle serverades den utsökta årgångschampagnen 1928. En av gästerna var den charmiga Odette Pol Roger, som träffade premiärministern Winston Churchill. En vänskap föddes som varade fram till Churchills bortgång.

Trots att Churchill aldrig besökte 44 Avenue de Champagne, där Pol Rogers hus är beläget, utnämnde han det till "världens mest drickbara adress". För att hedra Sir Winston Churchill skapade Champagne Pol Roger sin prestigecuvée. Den exakta sammansättningen är en väl bevarad familjehemlighet, men resultatet är utan tvekan något som Churchill skulle ha uppskattat. "Min smak är enkel, jag nöjer mig med lätthet med det bästa."

Cuvée Sir Winston Churchill produceras enbart av grand cru-druvor från vingårdar som odlades under Churchills livstid och tillverkas endast under utvalda årgångar.



POL ROGER BRUT RÉSERVE

Nr 7549, pris 569 kr

Husets mest uppskattade vin, känt som "white foil" på grund av den vita folien på flaskans topp, har blivit en storfavorit i Sverige. Det är lätt att förstå varför – vinet är både generöst och välbalanserat, vilket gör det till ett utmärkt val för alla tillfällen. Med sina runda, mjuka bubblor erbjuder vinet en smakupplevelse som inkluderar solvarma röda äpplen, friska mineraltoner, blodapelsin, rostade pinjenötter, ogräddad croissant och syrliga citroner. För den som har möjlighet rekommenderas det starkt att njuta av Pol Roger ur en magnumbutelj, särskilt i sällskap av en vän – då kan den ena njuta av vinet medan den andra avstår!



**BETYG – 91
POTENTIellt
BETYG – 93**





Saturnus 1893

EKOLOGISK STARKVINSGLÖGG MED FATLAGRAD SHERRY

- ✓ Svenskproducerad
- ✓ EKO & KRAV-märkt
- ✓ Klimatsmart förpackning




Alk. 15%, Vol. 1 liter.
SB art no. 95488

Alkohol är beroendeframkallande.

SPRUDLANDE LYX FÖR speciella tillfällen

”Enastående”

- Fredrik Schelin 91/100



BARRIQUE IMPORT AB

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor



Vin utbildning

The Wine Hubs vinutbildningar ger dig inte bara kunskap, utan en djupare förståelse för vinets värld. Lär dig verkligen känna skillnaden. Din vinresa börjar hos oss.

thewinehub.se | [@thewinehubse](https://www.instagram.com/thewinehubse)

Stockholm - Göteborg - Malmö - Umeå - Visby

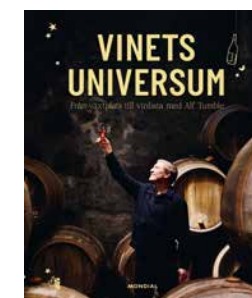
PIZZA BIANCO

Toppingen på den här vita pizzan rimmar fint med vinets aromer. Vill du ha ett vin med lite mer kropp kan du även testa druvan verdicchio, alternativt lägga till rostade pinjenötter så blir det kalas med vit bourgogne.

Om vi ser till hur pizzan är uppbyggd och dekonstruerar den i dess beståndsdelar blir det en perfekt grundkurs i hur man får till en superkombo! När vi plockar isär rätten upptäcker vi snabbt att pizza fungerar minst lika bra till både rött och vitt vin. Har vi bara ett nybakat bröd och smält ost fungerar det mesta i vinväg! En pizza utan tomatås kallas "pizza bianco" och innehåller ofta mera ost, crème fraîche eller pesto som grund. Detta öppnar upp för vitt vin i många valörer, särskilt när man adderar olika slags nötter eller honung.



VINMATCHNING:
Domaene Gobelburg Langenlois
Grüner Veltliner 2021
Nr 6287. Pris 149 kr



Alf Tumble är inte bara en erfaren vinskribent, han är också en sann pionjär inom sitt område. Hans senaste bok, Vinets universum – från växtplats till vinlista (Mondial), har nu nått din lokala bokhandel och är ett måste för alla vinentusiaster.

Titel: Vinets Universum
Författare: Alf Tumble
Förlag: Mondial

KANTARELLTOAST med Gruyèrekräm

Gula kantareller äts helst så enkelt och snabbt som möjligt. En kantarelltoast med smörstekta eller gräddstuvade kantareller får himlens portar att ställa sig på vid gavel. Toppa svamptoasten med gruyère, timjan, lite flingsalt och svartpeppar.

Gruyèrekräm

1. Rör ihop vispgräddade och gruyèreost i en kastrull och smält samman på medelhög värme. Låt svalna.
2. Vispa ihop ostgrädden med äggulor och tillsätt rapsoljan till en tjock kräm.
3. Mixa ostkrämen slät. För tjockare kräm, tillsätt rapsolja till önskad konsistens. Smaka av med salt. Förvara i kylskåp till servering.

Ingredienser

1 dl vispgräddade
1 dl riven gruyèreost
2 äggulor
2 ½–3 dl rapsolja
salt

VINMATCHNING:
Bourgogne Aligoté
Clotilde Davenne 2022
Nr 51929. Pris 129 kr



Mästarnas mästarkock och kokboksförfattaren Catarina König och vinkännaren Fredrik Schelin har tillsammans kokat ihop en bok till en ännu bättre kombination av mat och vin.

Titel: Perfect match – kombinera mat & vin
Författare och recept: Catarina König och Fredrik Schelin
Förlag: The Book Affair



Snabb fluffig CHOKLADMOSSE

Instruktioner

1. Vispa grädden till fluffig med mjuka toppar.
2. Smält marshmallows och choklad i en mikrovågsäker skål. Värm i intervaller och rör om mellan varje gång, till smält och krämig.
3. Tillsätt några skedar av den vispade grädden till choklad- och marshmallowblandningen. Rör om försiktigt för att göra den slätare. Håll den krämiga choklad- och marshmallowblandningen i den vispade grädden. Vänd försiktigt ihop ingredienserna tills moussen är jämn och fluffig.
4. Låt moussen stå i kylan i minst 30 minuter för att sätta sig. Njut av den som den är eller använd den som fyllning eller dekoration på dina favoriter.

Ingredienser

100 g mörk choklad, smält
180 g vispgräddade
50 g marshmallows



VINMATCHNING:
Gérard Bertrand Rivesaltes Ambré 2006
Nr 8381. Pris 139 kr



– För mig är choklad mer än en godisbit som man stoppar i munnen. Choklad är även ett material som man kan skapa i, vare sig det gäller att bygga fantastiska skulpturer till tävlingar, göra praliner till speciella evenemang eller desserter till kungliga banketter, säger Gustaf Mabrouk.

DRYCKESLISTAN

Hitta din nya favorit bland våra drycker på DryckesListan.se, följande tips har utdelats guldmedalj på våra listor någon vecka under 2024.

Teamet bakom DryckesListan.se är vinjournalister. Vi lägger ned ett stort jobb varje vecka i att uppdatera oss på de bästa alternativen som finns på marknaden. Vi vill med DryckesListan.se vara din hjälp att hitta rätt i det svenska vinutbudet.



VITA FAVORITER



**GUSTAVE LORENTZ
RIESLING RÉSERVE 2023**
Nr 22257. Pris 123 kr

Klassiker på hyllan, gjort i en rättfram, drivande och sprudlande frisk stil. Vi bjuds på gulgrön frukt, saftiga päron, kvitten och frisk citrus. Har funnits på hyllan sedan 2006 och är tillgänglig i flera format. Gustave Lorentz gör dig aldrig besviken. Servera lätt sval till all typ av mat.



L CHARDONNAY 2023
Nr 5649. Pris 109 kr

Uppfriskande och livlig chardonnay från vingårdar i Languedoc. Bakom L Chardonnay hittar vi Laroche, en erkänd producent i Frankrike, som här har skapat ett vin med solmogen citrus, frisk mineral, lätt stenrök och ett långt, lätt krämigt avslut. Läckert Laroche!



**MORANDÉ ESTATE RESERVE
SAUVIGNON BLANC, 2023**
Nr 2251. Pris 99 kr

Sauvignon blanc odlad i Lo Ovalle, Chile, bara tre mil från Stilla Havet. Klassisk och pålitlig sauvignon blanc med mängder av citrus, svartavinbärsblad, pomelo och vita vinbär. Upplyftande, uppiggande syra med ett rop på mat. Skruva upp och servera till en klassisk ceviche.

RÖDA FAVORITER



**LA BELLE ANGÈLE
PINOT NOIR 2023**
Nr 51184. Pris 109 kr

Saftigt, lättsamt men samtidigt seriöst och rasande gott. En fransk pinot kan väl aldrig vara fel! Med fin fruktighet, tanniner likt sammet och elegant avslut med pigg syra bjuder La Belle Angèle in till ett fat med ostar och kallskuret. Fransk pinot till höstens alla stunder.



**ALAIN JAUME LES
CHAMPAUVINS
DOMAINE GRAND
VENEUR 2022**
Nr 77225. Pris 129 kr

Ett av höstens självklara viner från familjefirman Alain Jaume. Stilen är stadig och tät med gott om generös frukt från skogen, vilda hallon, ordentligt med vilda örter, tapenade och en doft av varma skogar. Träffsäkert, år efter år.



**ENZO BARTOLI
SOLO ENZO 2022**
Nr 74706. Pris 99 kr

Mörk svartröd färg. Vinet är skapat på olika druvtyper från Piemonte. Doften är fruktig och bärig med både röda bär som vinbär och lingon. Smaken är frisk och har bra syra med ett lätt och trevligt tanninstöd som ryggrad. Lätttryckt rödvin med hög klunkabilitet. Väl värt sin peng för under en hundring. Prisvärt vardagsvin till allt från pizzan till veckans pastarätter.

MOUSSERANDE FAVORITER



BONVALET BRUT SUPRÊME
Nr 78007. Pris 399 kr

Detta är en riktigt bra husskumpa som knappast gör någon besviken. Vinet uppvisar tydliga toner av röda äpplen och bär i doften. Smaken är elegant med inslag av röda äpplen, blodgrape och tydlig mineralitet. I eftersmaken subtila toner av brioche och krita. Mycket bubbel för pengarna.



**HENRIOT MILLÉSIMÉ
BRUT 2014**
Nr 77710. Pris 499 kr

Samma fina innehåll men en ny och ytterst tilltalande prislapp. Årgången är stram och kommer med stor lagringspotential och djupa och mineralfriska smaker av krita, gula äpplen, krämig citrus och gula äpplen. Henriots årgångschampagner vilar minst åtta år på sin jästfällning.



**BEAUMONT DES
CRAYÈRES FLEUR DE
PRESTIGE BRUT 2015**
Nr 74373. Pris 349 kr

Här förenas begynnande mognadstoner med friska citrusfrukter, nötter, rostat bröd och en subtil mineralitet. Vinet har en mycket krispig karaktär med en tydlig syra och salta mineraler som ger en härlig fräschör. Kooperativet har verkligen lyckats med att kontinuerligt höja kvaliteten i förhållande till priset. Ett gott och okomplicerat vin.

O^DBIRD

LIBERATED FROM ALCOHOL

BLANC DE BLANCS

O^DBIRD

ROSE

FRANCE

Nº1 most served liberated wine at Michelin-starred restaurants

Elegant Blanc de Blancs

CHAMPAGNE
LAUNOIS
PERE ET FILS DEPUIS 1872
A LE MESNIL SUR OGER

LAUNOIS
Cuvée Réserve Grand Cru BdB Brut
399 kr, art.nr: 7450, 75 cl, 12%
solera.se

**Alkohol i samband med arbete
ökar risken för olyckor.**

BREWERY.SE



Finns nu i fasta sortimentet!

KIRIN ICHIBAN FIRST PRESS
JAPANESE LAGER

330 ML 5% ART.NR: 5015215 Pris: 17,90:- (ex. pant)

ALKOHOL KAN SKADA DIN HÄLSA



13



KUNGEN AV TANNAT

ALAIN BRUMONT

Tannat. Smaka på ordet. Det förmedlar en känsla av något robust och gediget. När du sedan smakar på vinet, bekräftas detta intryck: det är kraftfullt, stadigt och rikt på tanniner. Men det bjuder också på en friskhet, med en fin syra och mustiga fruktaromer av björnbär, blåbär, plommon och viol. Otämjbar? Inte om du frågar Alain Brumont.

Alain Brumont är en man med en stark vilja. Han har alltid gått sin egen väg och inte låtit sig påverkas av andras åsikter. När vinexperterna i Madiran avfärdade druvan tannat som hopplös och svår att tämja, valde han att trotsa deras varningar. Tannat, som främst odlas i Madiran nära Pyrenéerna, är känd för sin vilda och sträva karaktär. Den kräver en del av sin vindrickare, men Alain såg dess potential. Allt förändrades när hans tannatvin överträffade några av de mest ansedda bordeauxvinerna i en blindprovning. Alain hyllades i vinvärlden, och tannat fick en ny status som en druva värd att uppmärksammas.

BRUMONTS VINGÅRDAR ligger i sydvästra Frankrike, nära Pyrenéerna. Resan dit börjar med en flygning till Bordeaux, följt av en två timmars bilfärd söderut, rakt ut på landsbygden. Vinfirman fokuserar främst på lokala druvsorter, men odlar även lite cabernet sauvignon, cabernet franc och merlot. Totalt äger de 355 hektar, men hyr också ytterligare mark. På den vita sidan odlas druvor som petit manseng, gros manseng och petit courbou, vilka ger aromatiska och spännan-

de vita viner. Trots detta är det tannat som står i centrum. Hemligheten ligger i faten, förklarar vinmakaren Fabrice Dubosc. Tannat trivs med och behöver fatlagring, vilket hjälper till att integrera tanninerna på ett oväntat fint sätt. Därför experimenterar Brumont mycket med olika typer av fat. De samarbetar med 20 olika fatproducenter och använder en mängd olika storlekar. De flesta faten kommer från Frankrike, men i den stora källaren finns även fat från Österrike, från vanliga barriquer till stora foudres på 600 liter.

ALAIN ÄGER TVÅ SLOTT: Chateau Bouscassé, som han ärvde från sin far 1979, och Chateau Montus, som han köpte två år senare. Bouscassé är i stort sett självförsörjande med sina frukt- och grönsaksodlingar, kycklingfarm och närheten till boskap. Vingårdarna består av lera och småsten, medan Montus har jordar med lera och något större stenar, liknande de i Châteauneuf-du-Pape. Vinerna lanseras först när de anses vara redo att dricka. Den aktuella årgången av det klassiska Chateau Bouscassé är 2019. Ett vin som kan lagras i många år i din vinkällare. Detta gäller alla röda viner från Brumont. Så gör plats i källaren... Tannat är lika tuff och envis som Brumont själv.

”Bouscassé är i stort sett självförsörjande med sina frukt- och grönsaksodlingar, kycklingfarm och närheten till boskap.”



CHÂTEAU BOUSCASSE 2019
Nr 2204. Pris 189 kr

Ny etikett men samma briljanta blend och innehåll. Tannat står för tanninerna, texturen och djupet av skogs-bär. Cabernet franc och en gnutta sauvignon bidrar med rödfärgad bär, plommonfrukt och en parfym av tobak och cederträ. Bouscassé är bländande!

Canvas
&
Cork

VÄLKOMMEN TILL CANVAS & CORK

KONST GÖR OSS
BUBBLIGA OCH BUBBLOR
ÄR KONST



Kom in i vårt vardagsrum och njut av mat, konst och världens coolaste dryck.

Här får du chansen att uppleva de franska böndernas hantverk i en intim och mysig miljö. Tillsammans med våra inspiratörer gör du en resa i bubblornas förtrollade värld. Vi gör saker lite annorlunda. Hos oss möter du inga förberedda Powerpoints. Här är det din nyfikenhet som styr var resan tar vägen?

WWW.CANVASANDCORK.SE • STORGATAN 3E, 891 33 ÖRNSKÖLD SVIK



Avenue de Champagne – Sveriges champagnemässa

Champagne är ett av världens mest ikoniska varumärken, älskat av många och förknipat med festliga tillfällen och lyx. Nästan alla har en relation till detta magnifika och bubbliga vin, som har en särskild plats i hjärtat hos vinälskare världen över.

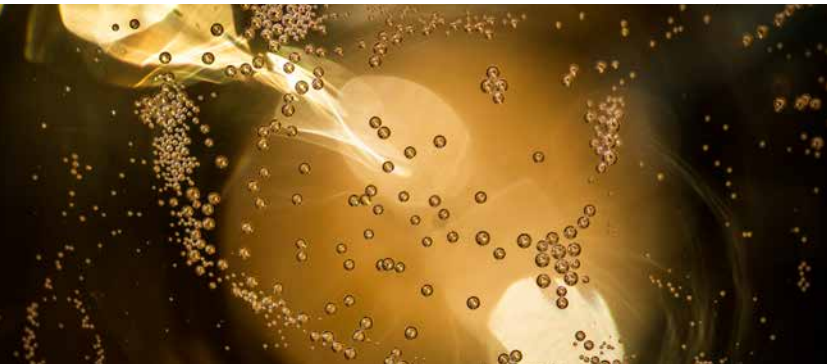
DEN 8-10 NOVEMBER kommer Avenue de Champagne att ta plats på Sthlm Food & Wine-mässan i Stockholm. Champagnexperten Fredrik Schelin kommer att guida besökarna genom champagnens fascinerande värld, tillsammans med representanter från olika vinhus och importörer. Detta är en unik möjlighet att smaka, uppleva och fördjupa sig i drycken som vi svenskar älskar. Sverige är ett av de länder som importerar mest champagne i världen.

– Champagne finns i alla prisklasser, och jag vill ge fler möjlighet att upptäcka detta fantastiska hantverk, som skapas med stor passion. Avenue de Champagne är det perfekta tillfället för den som vill lära sig mer, provsmaka och jämföra olika sorter, säger Fredrik Schelin.
– Intresset för champagne är större än någonsin, och på Avenue de Champagne är både nyfikna bubbelentusiaster och erfarna champagneproffs varmt välkomna. Här finns något för alla. Under specifika tider under hela mässan kommer vi att öppna över 130 cuvéeer, som spänner från klassiska champagner från de stora champagnehusen till unika pärlor som vanligtvis är svåra att få provsmaka, fortsätter Schelin.

VÄLKOMMEN TILL EN OFÖRGLÖMLIG UPPLEVELSE I CHAMPAGNENS VÄRLD!



Lördag kl 14:00
Kom och träffa Catarina König och Fredrik Schelin som signerar den nyläppta boken ”Perfect Match – vin och mat i kombination”. De 100 första som köper boken bjuds på champagneanpassade snacks.



Vinprovningar för alla!
Kom och möt SwedenWineClub.se i montern på Avenue de Champagne så berättar vi mer.

Boka en vinprovning, oavsett om den äger rum fysiskt eller i ditt eget hem med vår online-guide. Vinprovning behöver inte vara pretentiöst. Vårt mål när du besöker Sweden Wine Club är att du varje gång ska gå hem med nya erfarenheter och upplevelser som du gärna vill dela med dig av.

”Nästan alla har en relation till detta magnifika, bubbliga vin, som har en särskild plats i hjärtat hos vinälskare världen över.”

SCHEMA SPECIALÖPPNINGAR

Missa inte ett unikt tillfälle att prova topp-champagner. Hitta dina nya favoriter!



FREDAG 10-21

- 12:00** 2015 Assemblage Champagne Bruno Paillard – Rewine
- 12:15** Severine Brut Blanc de Blancs Millésime 2010 Champagne Launois – Prime Wine Sweden AB
- 12:30** Lysandre 2009 (Demièr) Champagne odlare – Canvas & Cork
- 12:45** Palmer Brut Vintage 1999 Champagne Palmer & Co – Provinum
- 13:00** Blanc des Millénaires 2014 Champagne Charles Heidsieck – Provinum
- 13:15** Ferdinand Bonnet Millésime 2014 Brut Champagne Alexandre Bonnet – Mondo Wine Sweden AB
- 13:45** 2008 Paul Sugot Vieilles Vignes Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut Champagne odlare – A Wines
- 14:00** Jean-Philippe Bosser Prestige Magnum Champagne odlare – Champagnekullen
- 14:15** Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2013 Champagne Taittinger – Wine Affair
- 14:30** Amour de Deutz Rosé 2013 Champagne Deutz – Swedish Brands
- 14:45** Pommery Cuvée 150 the Tribute cuvée Champagne Pommery – Heidsieck & Co – Domaine wines
- 15:00** Jacques Selosse Substance Blanc de Blancs Grand Cru Champagne odlare – Franska Vinlistan
- 15:15** Cuvée 276 Vintage 2018 100 % PN, brut natur Champagne odlare – Sanler Wine
- 15:30** Fleur de Meunier Blanc de Noirs Brut Nature, 2015 Champagne Beaumont des Crayères – Hermansson & Co
- 15:45** 2012 Le Vintage Champagne Lanson – Moestue Grape Selections
- 16:00** Dream Vintage 2016 Champagne André Clouet – WineWorld
- 16:15** Henriot Hemera 2013 Henriot – LivelyWines
- 16:30** Comte de Marne Brut Grand Cru Vintage 2015 (Magnum) Champagne Charles Mignon – Brandpartners
- 17:00** Bonvalet Horae Vintage 2014 Champagne Bonvalet – Bonport
- 17:15** Bollinger PNVZ19 Champagne Bollinger – Arvid Nordquist Vin och Sprithandel
- 17:30** Brut Vintage 1999 Champagne Pol Roger – Ward Wines

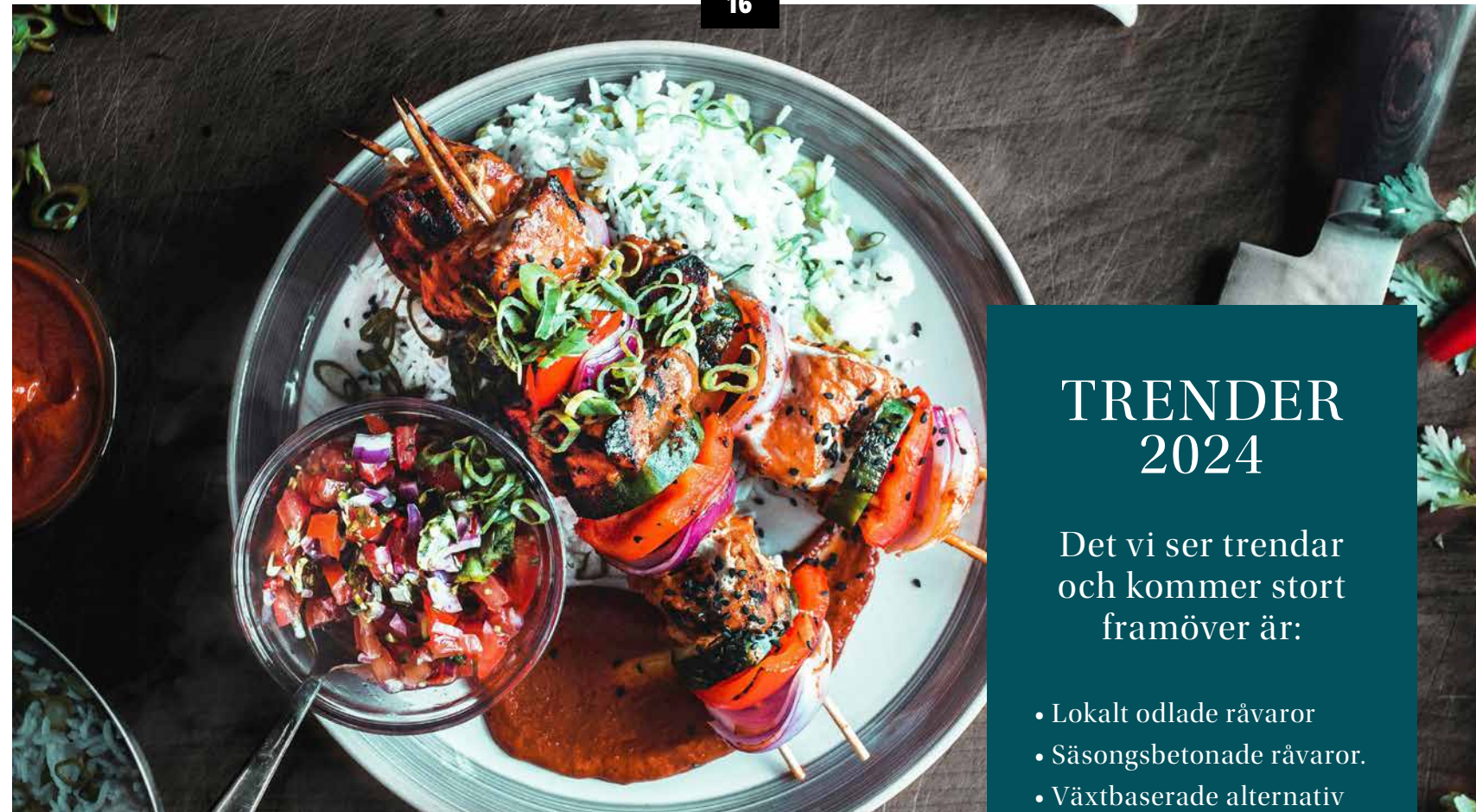
LÖRDAG 10-19

- 11:00** Brut Vintage 2000 Champagne Pol Roger – Ward Wines
- 11:15** 2014 Blanc de Blancs Magnum Champagne Bruno Paillard – Rewine
- 11:30** Bollinger PNVZ19 Champagne Bollinger – Arvid Nordquist Vin och Sprithandel
- 11:45** Severine Brut Blanc de Blancs Millésime 2010 Champagne Launois – Prime Wine Sweden AB
- 12:00** Bonvalet Horae Vintage 2014 Champagne Bonvalet – Bonport
- 12:15** Inno’Sens Pur (Demièr) Champagne odlare – Canvas & Cork
- 12:30** Comte de Marne Brut Grand Cru Vintage 2015 (Magnum) Champagne Charles Mignon – Brandpartners
- 12:45** Palmer Brut Vintage 2000 Magnum Champagne Palmer & Co – Provinum
- 13:00** Henriot l’inattendu 2018 Henriot – LivelyWines
- 13:15** Dream Vintage 2012 Champagne André Clouet – WineWorld
- 13:30** 2014 Noble Blanc de Blancs Champagne Lanson – Moestue Grape Selections
- 13:45** Fleur de Meunier Blanc de Noirs Brut Nature 2015 Champagne Beaumont des Crayères – Hermansson & Co
- 14:00** Catarina König och Fredrik Schelin signerar boken Perfect Match och bjuder de 100 första som köper boken på champagneanpassade snacks.
- 15:00** Cuvée 276 Vintage 2018 100 % PN, brut natur Champagne odlare – Sanler Wine
- 15:15** Jacques Selosse Substance Blanc de Blancs Grand Cru Champagne odlare – Franska Vinlistan
- 15:30** Pommery Cuvée 150 the Tribute cuvée Champagne Pommery – Heidsieck & Co – Domaine wines
- 15:45** Cuvée William Deutz 2014 Champagne Deutz – Swedish Brands
- 16:00** Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2013 Champagne Taittinger – Wine Affair
- 16:15** Paul Launois Monocrome Magnum Champagne odlare – Champagnekullen
- 16:30** 2008 Paul Sugot Vieilles Vignes Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut Champagne odlare – A Wines
- 16:45** Ferdinand Bonnet Millésime 2014 Brut Champagne Alexandre Bonnet – Mondo Wine Sweden AB
- 17:00** Brut Millésime 2012 (magnum) Champagne Charles Heidsieck – Provinum

SÖNDAG 10-17

Från kl 11:00 allmän öppning, vissa öppnar på tid med vinmakare, Fredrik går runt bland besökarna.

- 2015 Assemblage Magnum Champagne Bruno Paillard – Rewine**
- Severine Brut Blanc de Blancs Millésime 2010 Champagne Launois – Prime Wine Sweden AB**
- Millésime 2010 Brut Nature (Christophe Pitois) Champagne odlare – Canvas & Cork**
- Palmer Blanc de Blancs Vintage 1996 Magnum Champagne Palmer & Co – Provinum**
- Blanc des Millénaires 1996 Champagne Charles Heidsieck – Provinum**
- Ferdinand Bonnet Millésime 2014 Brut Champagne Alexandre Bonnet – Mondo Wine Sweden AB**
- 2008 Paul Sugot Vieilles Vignes Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut Champagne odlare – A Wines**
- Jean-Philippe Bosser Vintage 2016 Champagne odlare – Champagnekullen**
- Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2013 Champagne Taittinger – Wine Affair**
- Deutz Hommage á William Meurtet 2015 Champagne Deutz – Swedish Brands**
- Pommery Cuvée 150 the Tribute cuvée Champagne Pommery – Heidsieck & Co – Domaine wines**
- Jacques Selosse Substance Blanc de Blancs Grand Cru Champagne odlare – Franska Vinlistan**
- Pierre mignon Clos de Gravières 2009 Champagne odlare – Sanler Wine**
- Fleur de Meunier Blanc de Noirs Brut Nature, 2015 Champagne Beaumont des Crayères – Hermansson & Co**
- 2012 Le Vintage Champagne Lanson – Moestue Grape Selections**
- Dream Vintage 2004 Champagne André Clouet – WineWorld**
- Henriot Hemera 2013 Henriot – LivelyWines**
- Comte de Marne Brut Grand Cru Vintage 2015 (Magnum) Champagne Charles Mignon – Brandpartners**
- Bonvalet Horae Vintage 2014 Champagne Bonvalet – Bonport**
- Bollinger PNVZ19 Champagne Bollinger – Arvid Nordquist Vin och Sprithandel**
- Brut Vintage 2002 Champagne Pol Roger – Ward Wines**



TRENDER 2024

Det vi ser trender
och kommer stort
framöver är:

- Lokalt odlade råvaror
- Säsongsbetonade råvaror.
- Växtbaserade alternativ
- Fermenterade livsmedel
- Hållbarhet
- Kreativitet

MATTRENDER

SMAKRESA MOT HÅLLBARHET OCH INNOVATION

År 2024 har verkligen varit ett fascinerande år för matentusiaster, präglad av trender som speglar en växande medvetenhet om hållbarhet och en djup passion för kulinarisk innovation. Här är några av de mest framträdande mattrenderna som vi fortsatt bör hålla ögonen på.

Konsumenter vänder sig alltmer mot lokalt odlade och säsongsbetonade råvaror. Denna trend stödjer inte bara lokala jordbrukare och minskar koldioxidavtrycket, utan ger också möjlighet att njuta av råvaror när de är som allra bäst. Restauranger och matbutiker omfamnar denna trend genom att erbjuda menyer och produkter som förändras med årstiderna, vilket skapar en autentisk och fräsch matupplevelse.

VÄXTBASERADE alternativ fortsätter att utveckla matvärlden. Förvänta dig att se mer experimenterande med ovanliga grönsaker och växtproteiner, samt en ökad användning av alger och svamp

som smakrika och näringsrika ingredienser. Kreativa kockar utforskar nya sätt att integrera dessa ingredienser i både traditionella och moderna rätter, vilket resulterar i en mångfald av smaker och texturer.

Fermenterade livsmedel som kimchi, kombucha och miso ökar i popularitet, inte bara för sina spännande smaker utan också för sina hälsofördelar. Fermentering ger en djupare smak och främjar god tarmhälsa. Dessutom ser vi en växande trend av hemtillverkade fermenteringsprojekt, där människor experimenterar med att skapa sina egna syrade grönsaker och drycker.

Hållbarhet och kreativitet står i centrum för matupplevelsen.



Hållbarhet och kreativitet står i centrum för matupplevelsen.



Fermenterade livsmedel som kimchi, kombucha och miso ökar i popularitet.



Lokalt odlad stödjer lokala jordbrukare och minskar koldioxidavtrycket, och ger möjlighet att njuta av råvaror när de är som allra bäst.



VIVID SENSES

DEN MODERNA VINUPPLEVELSEN

PERFEKT VINUPPLEVELSE MED VIVID SENSES

Upplev Vivid Senses från Zweisel – elegant, bekvämt och perfekt för alla viner. Med fem glasformer täcker serien alla vinstilar och fokuserar på vinets doft: lätt och fräsch, fruktig och delikat, sammetslen och överdådig, smakrik och kryddig samt lätt och fräsch (mousserande).

Finns på Cervera



ZWIESEL
GLAS

Välkommen! 8/9/10 november

Köp din
biljett här!



ÖSTRA ENTRÉN



A Wines
AFRIKA food truck
Agitator
Alexandre Bonnet
Alice & Nilda's
Alpha Waygu
André Clouet
André Clouet
Anskursum Kitchen
Aptit förlag
AQ Presenter
Arcus Fireball
Arnolds Delikatesser
Attling Double Trouble Gin
Atzian Chocolate
Bageri Passion
Barbers of Sweden
Barge 166
Bastörsteriet Sverige
Beaumont des Crayes
Benriach Distillery
Beriksson presenterar Marou,
La Perla m.fl
Bertlund
Bertlund Italienska kakor
BestChampagne.se
Bilengi Bio
Black Olives
Blomstrande Tång
Bokкомпанiet
Bollinger
Bonvalet
Bottega Lemon Spritz
Bottega Prosecco
Bruno Paillard
Brutes

C12:57	Bräutigams Marsipan o Konfektyr
C12:57	BSSK IMPEX AB
C13:35	Business By Heart
C14:20	Börslycke Gärd
C02:31	Camarda F&H
C16:30	Canvas & Cork
C13:21	Casamancea
C14:20	CC S Havnors Delikatesser
C04:40	Cecilia Nordström Chocolates
C11:34	Cerry s
C02:41	Champagnekullen
C07:31	Charles Heidsieck
C13:33	Charles Mignon
C10:34	Charlotte Nicolin
C04:23	Cheeses from Switzerland
C17:50	Cher Jungstedt
C08:30	Chemistry Drinks
C11:37	Chokladhuset i Nynäshamn
C10:22	Chokladkyssar
C14:20	Cointreau
C08:41	Copper Club Distillery
C03:36	Costco Wholesale Sweden
C13:24	Dagens frukt och nötter
C13:24	Deliovin
C15:30	Designfirmen Gamla Stan
C14:20	Det Goda Från Italien i Sverige
C10:24	Det Goda från Italien Skafferi
C11:23	Deutz
C08:55	Diplomatico Rom
C18:39	Disaronno
C14:20	Ditt Vin Portugiska Viner
C14:20	Drumbaie
C12:40	Duka Fin
C14:32	Eckerö Lintjen
C14:20	Elessario Choklad
C17:49	ELLE Mat & Vin

C02:30	Elto i Lammhult
C16:32	Engelmassage Stockholm
C05:21	Engelmans Sweden
C04:35	Engman TasteEvent
C08:32	Enjoy Wine & Spirits
C14:20	Enskede kök & deli
C13:44	Enskede kök & deli
C03:26	Femtorp
C05:30	Femtorp Vin
C03:21	Finca Solmark
C14:20	FINE DELI
C14:20	Finnmans Kallglasslag
C14:20	Finsmakarna
C11:48	Fintling Beverages
C10:51	Fintling Beverages
C02:37	Firma Sunngaal
C13:39	Fjäderholmarna Choklad
C03:24	Fogaroli
C04:39	Franska Vinlistan
C09:40	G.O.P. AB
C16:51	Gamla Enskede Bryggeri
C11:30	Gardshot Wines
C15:60	Glenfiddich/Batwenie
C13:51	Glupsk
C04:36	Goostander
C10:23	Gottand Gin Distillery
C07:36	Grapeskin Wines/Georgien
C14:20	Green Praline
C08:40	Grønne Chokolade & Polkagräsfabrik
C07:33	Guldfeldt & Co
C13:62	GustaVino AB Italienska kvalitét viner
C10:49	Gustomera
C11:50	Gute Glass
C08:51	Gute Vingård
C03:30	Gånsviks Choklad
C14:40	Gårdsfisk

C06:33	Halttopp
C08:21	Happy foottruck
C12:35	Hasses Munkar
C13:59	Hello Thailand
C12:37	Hendrick's s
C09:68	Henriot
C15:62	High Coast Wine
C05:41	HighOnLoveWinery
C14:36	HK 's Lila Catering
C14:65	HMS.SE
C13:59	Höganäs choklad
C03:33	IQOS
C02:33	Irvin 's BBQ
C16:54	Isles of Wines
C16:56	Italgotti
C12:51	Italienska kakor
C04:32	Japanese Knife Company Sweden
C18:43	Jordmänen
C12:40	Kalm taste of Öland
C12:60	Kalmat Chokladfabrik / Van Uffo
C11:32	Khobkam
C14:22	Kinnevikens Mat
C11:36	Klepper & Klepper
C15:72	Kosterheds Konditori
C02:23	Kronans - Taste of Sweden
C14:52	Kryddhuset i Ljung
C15:35	LA Organic
C04:30	LABYS
C04:31	Lakritsfabriken
C15:29	Lanson
C15:50	Launois
C18:32	Laxtösen
C18:61	Lea's General Store
C15:54	Lenas Chokladpresenter
C02:21	L'épicerie fine
C13:58	Letitz Gelato

C15:41	Liath Drinks
C18:69	Licor 43
C05:60	Lindvall's Kaffe
C17:57	Lisen & Lotta
C10:38	Lursta Cast Iron
C14:20	Löddrig Häst
C13:61	Mackverket
C12:39	Mad Taste
C16:55	Malmö Chokladfabrik
C09:53	Manasawa Injera och Bun-Buna
C01:42	Millbrooks World Wine & Spirits
C07:10	Mirimart ÖU
C18:67	Mission Wine & Spirits
C14:56	Mjödöbren
C13:43	Moestue & Cask
C04:33	Mondeli
C11:20	MOVA brewing CO
C17:49	Munskänkarna
C16:31	Mörsjö Deli
C03:35	Newbeeing
C07:38	Nordmarkens Destilleri
C03:42	Norrbottens Destilleri
C04:37	Norrsalt
C05:35	North Parade
C06:31	Oddbird
C11:51	Oh Mungood
C14:57	Olivhus
C02:38	Olivhus
C04:21	OnePan
C14:20	Öst & Delibaren
C14:20	Palmer
C18:21	Panem
C05:56	Papa Piada Foodtruck
C02:40	Pierre Mignon Delavenne
C05:31	Pol Roger
C12:20	Polka The Pig

C10:33	Pommery
C08:43	Portucastas
C02:44	Pralinhuset Chokladtillverkning
C06:30	Stockholm
C17:52	Prosecco Sweden
C17:49	Pyramidbageriet
C10:48	Quality Caviar Stockholm ab
C03:28	R I C C I
C06:57	Racimo AB
C12:57	Rewine
C13:54	Röfås Flyg och Buss
C09:41	Rølser
C12:26	Rufatto Brigadeiro
C17:46	SARL JYB
C11:31	Saturnus
C14:60	Scandinavian Silver Eel
C12:43	Scotts.se
C13:47	Sierra Nevada
C15:32	Singö choklad
C12:62	Smakbox
C13:52	SmakShare receptapp
C09:46	Stockholm Bean to Bar
C05:19	Sure Taste
C09:33	Svenska LantChips
C14:20	Sveriges Bagare och Konditorer
C13:44	Sweetkitchen Engros.
C07:30	Swiss Education Group
C14:69	Söders Gourmet
C13:44	Taittinger
C15:45	Taste Brazil
C14:20	Testament Winery
C05:35	Thailaan Asian Market
C17:54	The Wine Hub
C14:20	TM Kvalitetsviner
C14:20	TOMP Beer Wine & Spirits
C11:35	Tormpex

Pommery
Portucastas
Pralinhuset Chokladtillverkning
Stockholm
Prosecco Sweden
Pyramidaberieret
Quality Caviar Stockholm ab
R I C C I
Racimo Ab
Rewine
Rolf's Flyg och Buss
Rolsen
Rufatto Brigadeiro
SARL JYB
Saturnus
Scandinavian Silver Eel
Scotty.se
Sierra Nevada
Sjögö choklad
Smakbox
SmakShare receptapp
Stockholm Bean to Bar
Sure Taste
Svenska LantChips
Sveriges Bagare och Konditorer
Sweetkitchen Engros.
Swiss Education Group
Söders Gourmet
Taittinger
Taste Brazil
Testament Winery
Thailaan Asian Market
The Wine Hub
TM Kvalitetssvinner
TOMP Beer Wine & Spirits
Tormek

C14:20	Tryffelgåva
C07:43	Tryffelsvinet
	Tullamore Dew
C04:34	TÖRST
C15:27	Viktor´s friterad camembert
C06:28	Viltverket
C13:31	Vin
C12:47	Vingården Bacina
C12:43	Viniverdi
C17:31	Vinkällan Dryckesutbildning
C14:70	Vinlådan.nu
C06:20	Vinoteket
C02:36	Vinoteket.com
C04:41	Vinsmart
C08:42	Vinsmart
C12:21	Vinsmart
C09:50	Våges Kluriga Ljustakar
C11:69	Wermldans choklad
C03:31	Werners Gourmetservice
C09:25	Wicked Wine
C13:49	Wine Affair
C06:57	Wine Lounge Stockholm
C02:36	WINEBUDDI
C09:31	XQS
C07:65	Zebeda Chocolate
C06:41	ZIGGES BBQ kryddor & säser
C06:51	Ziip Coffee
C07:50	Zois Products
C14:20	Ätt!Stockholm
C18:63	Öl & Vin Magasinet i Norden AB
C12:61	Överstekvarn Gotlandsdelikatesser
C09:43	
C15:51	
C17:49	
C10:34	
C17:55	

C12:41
C16:46
C10:40
C09:51
C15:57
C18:48
C13:50
C14:38
C13:41
C17:30
C13:45
C15:55
C15:55
C10:73
C12:59
C12:69
C07:26
C03:38
C07:51
C11:60
C15:28
C14:61
C14:59
C07:12
C02:35
C15:48
C05:40
C12:65
C10:61
C14:20
C10:31

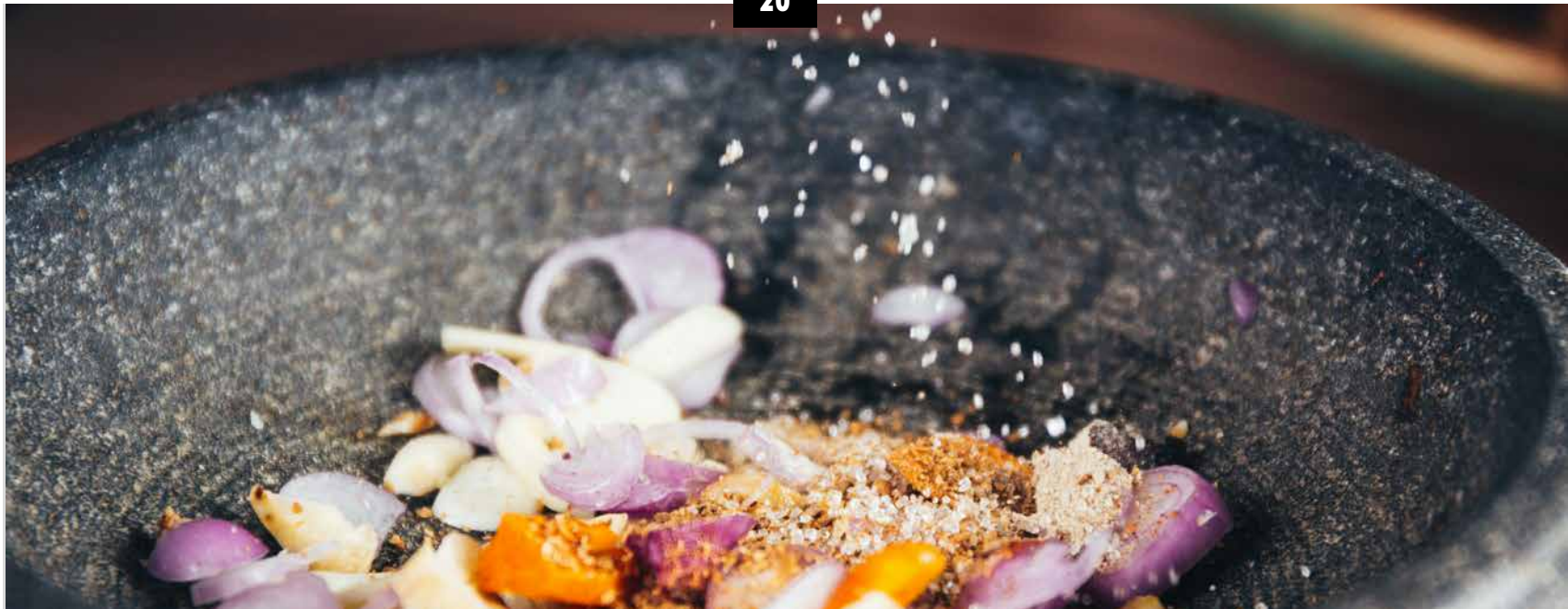
C02: 02

STHL
Food
W
bak & ch
STHLM

an
x
ne
klad
MÄS



STHLM SMÄSSAN



MATKOMBINATIONER

VIN- OCH MATSKOLA

Många har funderat över varför samma flaska vin kan upplevas så olika beroende på vilken måltid den serveras till. Hemligheten ligger i hur vinets och matens smaker samspelar och balanserar varandra. Genom att förstå några grundläggande smakprinciper kan varje måltid förvandlas till en minnesvärd upplevelse.

Nyckeln ligger i hur olika ingredienser i maten harmoniserar med olika viner. Här får du lära dig vad du bör tänka på för att vinet ska komplettera sötman, syran, beskan, sältan och kryddigheten i den mat du planerar att servera. Det finns vin- och matkombinationer som kan förändra din syn på hur vin och mat samverkar för alltid.

Det behöver inte vara komplicerat att hitta rätt kombination av vin och mat. Faktum är att det är ganska enkelt om du håller dig till grunderna. Här är några riktlinjer för att välja rätt vin till din måltid.

Genom att förstå våra fem grundsmaker och olika konsistenser får vi en bas för matens struktur. Denna kompletteras sedan med aromer och kryddor. Som den sista, men kanske viktigaste, komponenten matchar vi maträtten med ett passande vin.

FYLLIGHET

En fyllig maträtt, rik på fett eller med en krämig sås, kräver ett vin med motsvarande fyllighet. Här passar ett kraftfullt, ekfatslagrat vitt vin eller ett rött vin med tydlig karaktär och fyllighet. Fettet i maten hjälper till att mjuka upp vinets tanniner och framhäver djupet i både mat och dryck.

KRYDDA

Kryddor tillför en smakdimension som kan utmana vinets karaktär. Starka kryddor kan överväldiga vinets smak, men en välbalanserad salthalt och fetthalt i maträtten, tillsammans med ett kraftfullt och smakrikt vin, kan skapa en harmoni som lyfter både mat och vin.

UMAMI

Umami, den femte grundsmaken, upptäcktes av Kikunae Ikeda 1908 och är känd för sin djupa och komplexa smakprofil. Denna smak finner en oväntad partner i mousserande viner. Bubbblorna och den ofta syrliga smakprofilen i ett mousserande vin framhäver umamismaken i maten, medan moussen (bubbblorna) bidrar till en harmonisk upplevelse mellan mat och vin.

SÖTT

När en maträtt har en framträdande sötma krävs ett vin som kan komplettera utan att dominera eller upplevas som surt. Ett vin med fruktsötma och låg syra är idealiskt här, vilket skapar en smakbalans som förhöjer både matens och vinets bästa sidor. För mycket söta rätter passar ett halvtorr vin, där vinets sötma speglas i maten.

SURT

Rätter med hög syra, som de med tomat, syrlig ost, citron eller lime, bör matchas med ett vin med liknande syra. Ett vin med låg syra kan upplevas som platt och utan struktur. Om vinet har hög syra och maträtten saknar syrlighet, eller är lite söt, kan vinet framstå som stramt och surt. Syra i både mat och vin skapar balans och förstärker upplevelsen.

BESKT

Maträtter med en besk ton kräver ett vin som kan mildra och komplettera smaken. Ett fruktigt vin med en antydning till sötma kan mjuka upp matens beska och skapa en harmonisk smakupplevelse. Tanniner i röda viner kan bli överväldigande i kombination med beska, så alltför sträva viner bör undvikas.

SALT

Ett salt inslag i maten kan göra vinet mjukare och mer tillgängligt, vilket innebär att nästan alla viner gynnas av en salt matchning på tallriken. Salt i maten kan framhäva vinets bästa egenskaper och skapa en njutbar kombination.



”Det finns vin- och matkombinationer som kan förändra din syn på hur vin och mat samverkar för alltid.”

Tips under mässan!

Besök Ö! & Vin-magasinet som har en glasmonter inne på Avenue de Champagne.



GLASETS BETYDELSE FÖR VINET

Många kanske tror att glasets form enbart handlar om design och estetik, men i verkligheten har glasets utformning en betydande inverkan på både doft och smak av drycker. Genom att välja rätt glas kan man förstärka vinets unika egenskaper och karaktär, något som historiskt sett ofta har förbisetts. Tidigare var det främst utseendet som styrde glasens design.

Ett enkelt test du kan göra är att prova ett vin i olika typer av glas – som vattenglas, vinglas eller mugg. Du kommer att märka att smaken varierar avsevärt beroende på glasets form.

Ett intressant exempel på hur glasets utformning påverkar drycken är det klassiska bourbonglaset, som utvecklades under förbudstiden i USA. Det breda, öppna glasets designades för att ”lufta” bort de oönskade ångorna från hembränd sprit, samtidigt som man dämpade finkeldof-ten och smaken genom att tillsätta is.

CHAMPAGNEGLAS finns också i flera olika former. Det klassiska coupe-glaset är elegant och välkänt för de imponerande champagne-tornen som kan byggas med dem. Tyvärr missgynnar detta glas champagnen, eftersom det är svårt att uppfatta doften och bubbblorna försvinner snabbt.

Flöjten, eller ”flûte” på franska, introducerades på 1700-talet när man övergick från metallglas till glas. Flöjtens design, med en smal toppyta, är avsedd att bevara bubbblorna i drycken. Att dricka ur en flöjt kan liknas vid att dricka ur ett provrör – det ger inte samma njutning!

ETT BRA PROVNINGSGLAS bör ha en tulpanform, vilket innebär att det smalnar av upptill. Denna form gör det enklare att snurra drycken i glasets utan att spilla och koncentrerar aromerna, vilket underlättar bedömningen av doften. Glasets bör vara helt genomskinligt, utan färg eller mönster, och ha en lagom lång stjälk. Genom att hålla i stjälken undviker man att värma drycken med handen, och man minimerar risken för att dofter från händerna, som tvål eller handkräm, påverkar provningen.

Det är också viktigt att lufta glaset innan servering eller skölja dem i vatten för att undvika att gammal skåplukt överförs till vinet.

ATT HITTA DET perfekta glasets är en svår uppgift, eftersom det beror på vilken typ av vin du vill njuta av. Är det en gammal årgång, en chardonnay eller en pinot noir? I sådana fall är det värt att investera i ett par olika kvalitetsglas, särskilt när man öppnar något extra bra.

Några favoritglas de senaste åren kommer från glastillverkarna Lehman, Zwiesel och Riedel, särskilt de som kallas Ultralight. Dessa extremt eleganta och tunna glas har harmoniskt formade kupor som fångar upp och förhöjer både doft och smak på bästa sätt.



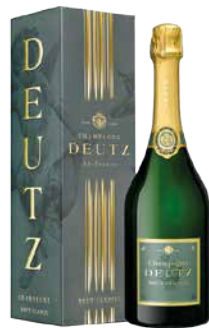
A richness of dried orchard fruit and roasted spice counterbalanced with a blaze of mineral intensity. Creamy and complete leaving a trail of wonderful fresh acidity in its wake.

Decanter Awards July 2024



Det är inte för inte som Champagne Deutz syns på såväl tennisturneringar som hästtävlingar – detta glassar-bubbel smakar lyx. Lika delar pinot noir, meunier och chardonnay med minst tre års lagring på fällningen ger ett seriöst, syrarikt och sensuellt parfymat vin med fin frukt och kalkiga inslag.

Anders Melldén
Svenska Dagbladet



Deutz Brut Classic
Artnr 7487
Pris 559 kr
Alkoholhalt 12%

Deutz Brut Classic
på Systembolaget:



Alkohol är beroende-framkallande.



FÖRTROLLANDE VÄRLD

Välkommen till en förtrollande värld av dofter och smaker! Här omges du av den ljuvliga aromen av nybakade bullar och färska praliner.



bak & choklad

Under Sthlm Food & Wine koras Årets Konditor 2024, där Sveriges mest begåvade konditorer tävlar om den prestigefyllda titeln. Missa inte chansen att se dessa talanger skapa magiska bakverk och hämta inspiration till dina egna delikata kreaturer!

Ambassadör för Bak & Choklad-festivalen är konditormästare Gustaf Mabrouk, som har en imponerande karriär bakom sig. Gustaf är en av de mest framstående figurerna inom konditorvärlden idag. Han vann 1995 titeln Årets Konditor redan som 19-åring och flyttade därefter till New York för att vidareutveckla sina färdigheter.

De senaste åren har Gustaf arbetat i Sverige, bland annat som produktutvecklare på Delicato. Han har även tävlat i World Chocolate Masters och varit lagledare för det Svenska Konditorlandslaget. För allmänheten är Gustaf kanske mest känd för sin medverkan som mästerekonditor i SVT:s Go'kväll.

VÄLKOMMEN TILL en förtrollande värld av dofter och smaker! Här omges du av den ljuvliga aromen av nybakade bullar och färska praliner. Våra bagerier fyller kontinuerligt på med läckra

bakverk och nybakat bröd under hela dagen, vilket skapar en oemotståndlig atmosfär. Hos våra pralinmakare hittar du en mängd godsaker i alla tänkbara smaker, och våra chokladutställare erbjuder ett brett och varierat utbud av choklad från hela världen.

UNDER STHLM FOOD & WINE koras Årets Konditor 2024, där Sveriges mest begåvade konditorer tävlar om den prestigefyllda titeln. Missa inte chansen att se dessa talanger skapa bakverk och hämta inspiration till dina egna kreaturer!

I år firar vi det tredje året av det Svenska Mästerskapet i pralintillverkning, en tävling som arrangeras av Sveriges Bagar- och Konditormästare (SBoKM) i samarbete med Stockholmsmässan.

Nu har han den stora äran att vara värd för Bak & Chokladområdet på mässan, där han kommer att dela med sig av sin passion och expertis.

Välkommen att uppleva en oförglömlig fest för alla sinnen!

UNIK ÅRGÅNGS- CHAMPAGNE



**PALMER & CO
VINTAGE BRUT 2016**
Nr 7867. Pris 499 kr

Det ambitiösa kooperativet, levererar återigen en pålitlig och utsökt årgångschampagne. Årgång 2016 bjuder på en komplex smakprofil med inslag av rostade hasselnötter, saftiga gula och röda äpplen, samt söt persika. Avslutet är elegant brödig med en ihållande och fin mousse. Champagnen är noggrant sammansatt av 50 procent chardonnay och 50 procent pinot noir, vilket ger en perfekt balans och djup i smaken.

**BETYG – 94
POTENTIELLT
BETYG – 95**

*BestChampagne.se
Fredrik Schelin*



Palmer & Co är ett pålitligt och uppskattat val för champagneälskare världen över. Som ett av de främsta kooperativen i champagneregionen har de bemästrat konsten att leverera exceptionell kvalitet till ett rimligt pris, år efter år, flaska efter flaska. Kooperativet spelar en avgörande roll i Champagne, och Palmer & Co, som grundades 1947 av sju odlarfamiljer i den prestigefyllda grand

cru-byn Avize, är inget undantag. Idag har Palmer & Co tillgång till över 400 hektar vinodlingar, fördelade över 230 engagerade odlare, och producerar en miljon flaskor årligen.

Deras viner får mogna länge på jästfällningen, vilket ger dem en unik karaktär och enastående kvalitet. Sedan 1994 har Palmer & Co:s champagner varit en uppskattad del i svenska hem, där de fortsätter att förtrolla med sin elegans och smakrikedom.



ÎLE FOUR
モダン日本酒
MODERN SAKE

MISSIONWS.SE

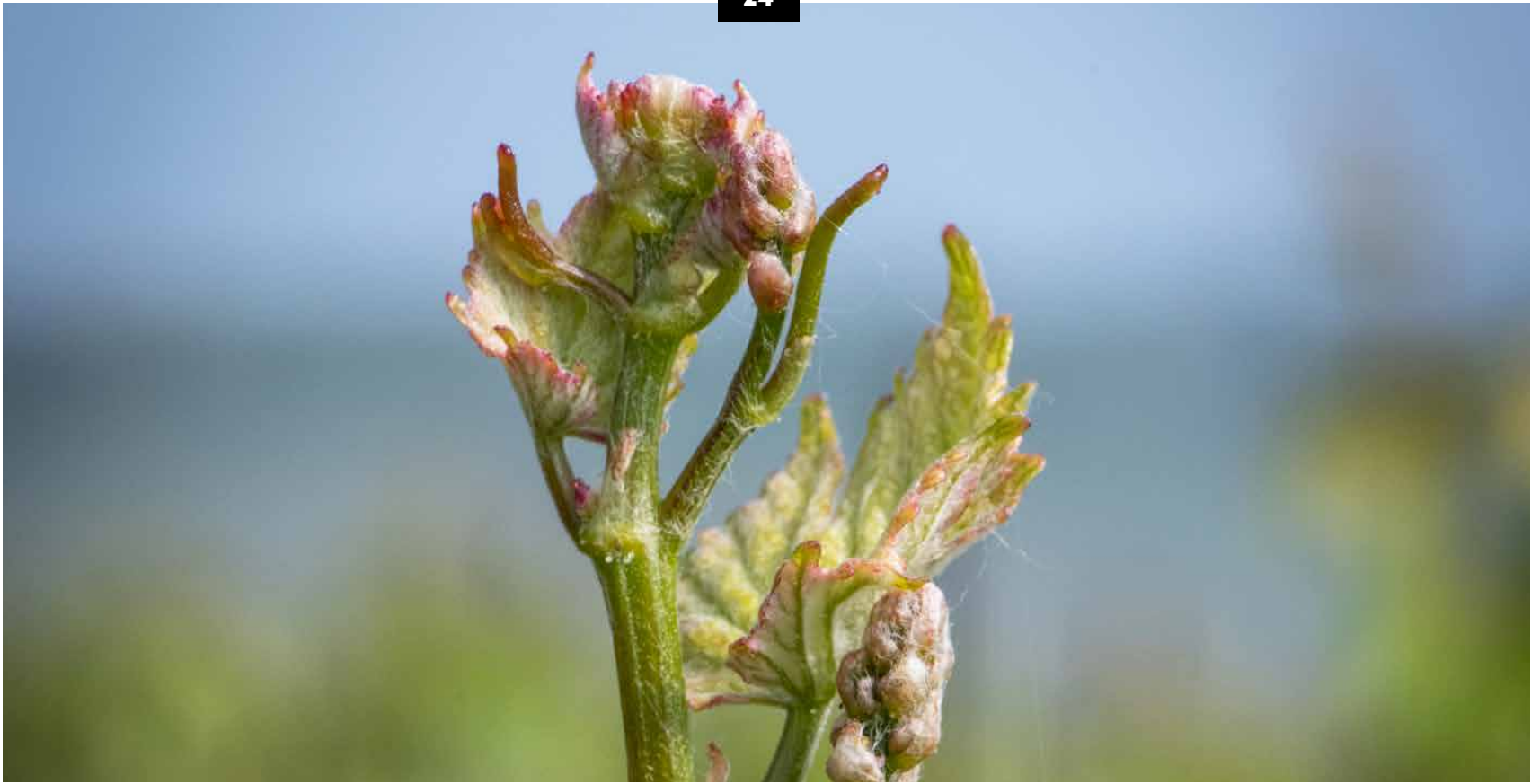


YUZU Fruksake - 500 ml - 10,5% - Art.nr: 191 - Pris: 209:-



Finns att köpa i butik eller beställa genom www.systembolaget.se

**ALKOHOL KAN SKADA
DIN HÄLSA**



ODLARCHAMPAGNE

FRÅN VINBÖNDER

Med passion för både vin och jord skapar odlaren sin egen unika champagne.



Champagne-regionen finns det över 21 000 oberoende druvodlare, som tillsammans står för nästan 88 procent av all vingårdsmark. Småskalighet och stora internationella varumärken går hand i hand i Champagne. Det är inte bara kapitalet som reglerar i Champagne utan även mindre familjeföretag är viktiga för distriktets framgång. Det tycker jag är charmigt!

DET ÄR HOS de små odlarproducenterna i Champagne som nästa trend brukar ta form. Just nu är det mycket diskussioner bland både vinmakare och odlare om fördelarna med ekologisk och biodynamisk odling. Det är framför allt den yngre generationen som entusiastiskt förespråkar dessa metoder. Denna förändring drivs delvis av klimatförändringar i regionen, vilket har lett till mer frekvent goda skördar och med druvor av högre mognadsgrad. Samtidigt står man inför utmaningar som tidigare blomningar vilket vissa år givit svår frost samt skador av hagelstormar. Dessa väderomslag minskar skördarna avsevärt.

En annan spännande trend är den ökade produktionen av vingårdsspecifika champagner samt stilla viner, så kallad coteaux champenois. För vinälskare innebär detta en unik möjlighet att utforska karaktären från olika växtplatser lika som möjligheterna att producera stillavin av hög

kvalitet likt grannndistriktet Bourgogne. Denna utveckling ger en djupare förståelse för hur terroiren påverkar vinets smak och kvalitet. En annan spännande trend är den ökade produktionen av vingårdsspecifika champagner samt stilla viner, kända som coteaux champenois. För vinälskare öppnar detta upp en unik möjlighet att utforska karaktärerna från olika växtplatser, samtidigt som det erbjuder chansen att producera stilla viner av hög kvalitet, liknande dem från det berömda grannområdet Bourgogne.

SÅ VARFÖR INTE utforska en odlarchampagne nästa gång du öppnar en flaska? Det kan bli en resa i smak och tradition som du sent kommer att glömma. Här är några rekommendationer på odlarchampagne som du kan beställa hem, för dig som inte har möjlighet att besöka oss på mässan Avenue de Champagne.

”En annan spännande trend är den ökade produktionen av vingårdsspecifika champagner samt stilla viner, så kallad coteaux champenois.”



DEMIÈRE SOLÉRA 23
Nr 74860. Pris 930 kr
Inbjudande frisk rödbärig doft med florala inslag. Smaken är fylld med nyanser av rostad bröd, solmogna gula äpplen, grillad citron och rostade nötter, allt inbäddat i en elegant mineralitet. Avslutet är långt och harmoniskt, vilket gör vinet till en utmärkt följeslagare till mat. Vinet är gjort på druvan meunier från ett traditionellt solerasystem.

BETYG - 94
POTENTIELLT BETYG - 96



LAFALISE FROISSART CUVÉE 045 GRAND CRU EXTRA BRUT
Nr 52241. Pris 949 kr
Ett friskt vin med hög potential. De kända Champagne-prestigerna får se upp för denna cuvée. Man kan raskt bli omkörda om vinmakaren fortsätter på detta sätt. Inslag av örter och nyklippt gräs i doften. Toner av citrus, gula äpplen, brioche samt honung i smaken. Eftersmaken är mineralrik.

BETYG - 95
POTENTIELLT BETYG - 97



DOMAINE ALEXANDRE BONNET BLANC DE NOIRS
Nr 54234. Pris 489 kr
Härligt inbjudande doft med inslag av röda sommarbär och blodcitrus. Vinet har en behagligt mjuk och krämig textur. Smaken bjuder på inslag av röd citrus, röda solvarma äpplen, mineraler och ett långt avslut. Bra matvin.

BETYG - 91
POTENTIELLT BETYG - 92



PAUL SUGOT GRAND CRU BLANC DE BLANCS
Nr 73501. Pris 671 kr
100% chardonnay från gamla stockar som vilar 10 år på jästfällning i med en produktion av endast 5 000 flaskor. Generöst inbjudande doft med toner av kruströk, krita, grönt äpple, surdeg och citrus. Smaken är generös med begynnande mognad och har toner av mocka, citrus, solvarma äpplen, bakat bröd, tropisk frukt och ett syrarikt avslut.

BETYG - 89
POTENTIELLT BETYG - 90



JEAN-PHILIPPE BOSSER PRESTIGE BRUT
Nr 73447. Pris 548 kr
Elegant och inbjudande premier cru champagne från hjärtat av Champagne, Hautvillers. Dofen är floral med inslag av gröna äpplen, citrusfrukter, rostad bröd, sur lie och mineraler. I smaken som är komplex finns toner av solvarma gröna äpplen, salta mineraler, citrusfrukter, bakverk samt rostade hasselnötter.

BETYG - 91
POTENTIELLT BETYG - 92



VILMART & CIE GRAND CELLIER 1:ER CRU
Franskavinlistan.com. Pris 678 kr
Ett välgjort vin gjort till största delen på chardonnay. En chablisliknande, blommig stil med lång rik eftersmak och komplexitet från tiden på ekfat. Grand Cellier är alltid en blandning av tre årgångar, en tredjedel av varje årgång. Lagrad på stora ekfat, vilket ger en ren, elegant ekton till vinet.

BETYG - 93
POTENTIELLT BETYG - 95



HENRI MAILLART BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT
Nr 55447. Pris 751 kr
Generös doft med inslag av solvarma gula äpplen, apelsin, nougat, krita och bakverk. Smaken är munfyllande med generösa inslag av brynt smör, rostad bröd, pinjenötter, nougat och citruskompott. Gott nu och passar perfekt till fet fisk och kyckling på grillen med sällskap av en grillad citron.

BETYG - 94
POTENTIELLT BETYG - 94



MARC HEBRART SPECIAL CLUB PREMIER CRU 2020
Nr 94202. Pris 649 kr
Pigg i doften med citrus och äpple. I smaken finns det gula äpplen, hasselnötter, persika, citrus och mineraler. Ett generöst vin som inte behöver lagras utan är tillgängligt redan från start med inslag av gula och gröna äpplen, citrus, salta mineraler, surdegbröd och pinjenötter. Höstens skaldjur och ostron, ja tack!

BETYG - 92
POTENTIELLT BETYG - 94



CHAMPAGNE GEOFFROY EXPRESSION BRUT
Nr 77242. Pris 399 kr
En klassisk huschampagne som bjuder på solvarma äpplen och fräsch citrusfrukt med en distinkt mineralton. Den har en medellång eftersmak som förhöjer upplevelsen.

BETYG - 88
POTENTIELLT BETYG - 90

BARTRENDER

MAGASINET VIN&BAR BLANDAR DRINKAR

VÄRLDENS TRE MEST POPULÄRA DRINKAR

1. OLD FASHIONED

En tidlös klassiker känd för sin enkla men eleganta smakprofil och är en favorit bland cocktailentusiaster.

2. NEGRONI

En perfekt balans mellan bitterhet och sötma, denna drink är både smakrik och stillren.

3. WHISKY SOUR

En uppfriskande och syrlig cocktail som är en favorit för dem som uppskattar en balanserad smakupplevelse.

Dessa tre drinkar har blivit ikoniska och är inte bara lätta att blanda, utan också fantastiska att servera i din hemmabar och kommer garanterat att imponera på dina gäster.

Vi befinner oss i en era där drinkkulturen har genomgått en fascinerande utveckling och öppnat dörren till en värld av nya smaker och kreativa kombinationer.

Från fruktiga cocktails till smakrika spritzers där möjligheterna är oändliga. Hemma kan du enkelt experimentera med ingredienser som färsk örter, citrusfrukter och exotiska syror för att skapa unika drycker som passar alla tillfällen. Låt oss utforska de senaste drinktrenderna och upptäcka hur du kan utveckla din hemmabar och skapa festliga drinkar!

En tvist på Whisky Sour!

SEXTON SOUR

5 cl Sexton whisky
4 cl limejuice
2 cl sockerlag
1 cl äggvita
1 nypa salt

För att skapa ett härligt skum, börja med att torrsaka alla ingredienser utan is. Därefter fyller du shakern rikligt med is och skakar kraftigt tills shakern blir så kall att den nästan är svår att hålla i. Sila sedan upp drinken i ett passande glas, och välj om du vill servera den med eller utan is.

En tvist på Negroni!

NEGRONI

3 cl Kraken rom
2 cl söt vermouth
2 cl Campari
Is större kuber
Citronskiva

Häll alla ingredienser i ett glas. Fyll sedan glaset med is och rör om försiktigt för att blanda smakerna. Servera genast!



Vill du ha en mer ingående läsning om vinets- och dryckernas värld?

VIN&BAR är ett välrenommerat och samtida livsstilsmagasin med djupare fokus på vin, sprit och andra drycker.

100 sidor härliga tips, matrecept med matchande viner och artiklar som ger både kunskap och inspiration.

Vi betygsätter viner så du kan hitta nya favoriter, blandar drinkar att bjuda gästerna på och erbjuder fina exklusiva vinlådor att köpa hem och mycket mer.

Välkommen till VIN&BAR!



KÖP EN PRENUMERATION TILL DIG ELLER EN VÄN!

UNDER MÄSSAN OCH FÅR DU EN GÅVA I VÅR MONTER VID PRENUMERATION. GÄLLER SÅ LÅNGT LAGRET RÄCKER OCH ENDAST VID KÖP I MONTERN.

WWW.VINOCHEBAR.SE



EN BIT PÅ VÄGEN

EN MAT- OCH VINRESA

Från Sverige till Champagne. Tina Nordström packar husbilen för ett spännande äventyr. Tillsammans med vinexperten Fredrik Schelin upptäcker de några av Frankrikes mest prestigefyllda vinregioner.

– Det var lite roligt att slicka på väggarna i källaren i Palmer, säger hon i nya programmet "En bit på vägen".

Följ med på en resa genom Champagne, Bourgogne och Alsace. I fyra avsnitt får vi bland annat lära oss hur man öppnar en champagneflaska på ett historiskt sätt, att Dijon är mer än bara senap och hur ett vin direkt ur tunna smakar.

Det första stoppet blir i en fyra kilometer lång källare, i Palmer, Champagne.

– Den här källaren är 200 år gammal, och det är här det sker. Det är här det blir Champagne, säger Fredrik Schelin.

Men det är inte bara i flaskorna det smakar. Även på väggarna.

– Det är penicillin. Möglet på väggarna är nyttigt, säger Fredrik Schelin.

Under resan lagar Tina Nordström självklart också mat. Det blir en "ratschplatz-macka" längs de tyska vägarna, enkla rätter av franska lokala råvaror och en delikat 70-tals måltid i husbilen. Allt kombinerat med något gott i glaset.

– Jag älskar folk som är nördiga. Jag är nördig på mitt och Fredrik på sitt, säger Tina Nordström.

 **TV-PROGRAMMEN SER DU PÅ TV-KANALEN GODARE SAMT PÅ GODARE.SE YOUTUBE.**



BRILLAT SAVARIN

Dippa grönsaker i Brillat Savarin.

Antal: 4 portioner
Tillagningstid: 30–35 min

Ostservering
200 g Brillat Savarin
2–3 msk gräddfil
1 ask jordgubbar
1 kokt kronärtskocka
1 citron
Gräsig olivolja
Havssalt och svartpeppar

Instruktioner
1. Mosa osten med en gaffel i en skål och tillsätt gräddfil, blanda runt och smaksätt med lite svartpeppar från kvarnen.
2. Lägg upp kronärtskocksbladen på en tallrik och ringla olivolja över. Smaksätt med salt och svartpeppar.
3. Skiva jordgubbarna och lägg i små skålar, pressa över citronsaft och lite olivolja.
4. Dippa grönsakerna tillsammans med ostkrämen och servera med ett glas champagne.

VINMATCHNING:
PALMER & CO LA RÉSERVE
Nr 7372. Pris 399 kr
PALMER BLANC DE BLANCS 2017
Nr 7553. Pris 469 kr



VIT SPARRIS MED BRYNT HOLLANDAISE OCH VÅFFLOR

Antal: 4 portioner
Tillagningstid: 40–45 min

INGREDIENSER:

Sparris
12 vita sparrisar
1 liter vatten
1 skiva citron
2 tsk salt
1 msk socker
1 knippe körvel till garnering

Brynt hollandaise
225–250 g brynt smör
3 msk citronsaft
2 msk vatten
2 äggulor
Salt, worcestersås, tabasco

Krispig våffla
100 g smör
3 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
0,5 tsk salt
4,5 dl mjölk

INSTRUKTIONER:

Sparris
1. Skala sparrisen och skär bort 1 cm på den nedersta delen.
2. Koka upp vatten, salt, socker och citron. Lägg ner sparrisen och sjud 7–8 minuter.
3. Stick i sparrisen med en potatissticka och känn så att den är precis klar.

Hollandaise
1. Bryn saktat 200 g smör i en kastrull tills det är gyllenbrunt och doftar nötigt. Låt svalna till cirka 50 grader.
2. Vispa äggulor, citronsaft och vatten i en bunke över ett varmt vattenbad tills det blir en tjock och luftig sås.
3. Tillsätt det brynta smöret droppvis, vispa hela tiden tills såsen tjocknar.
4. Klicka i 25 g mjukt smör för att runda av såsen. Smaka av med worcestershiresås, salt och tabasco.

Våfflor
1. Bryn smöret gyllenbrunt och låt svalna 1–2 minuter.
2. Lägg mjöl, salt och bakpulver i en bunke och vispa smeten med mjölken.
3. Tillsätt det brynta smöret och vispa in det ordentligt i smeten.
4. Grädda våfflorna och servera varma direkt med sparris och hollandaise.

Servering
1. Lägg upp sparrisen på ett fat, häll över hollandaisesås och servera med varma våfflor och körvelkvistar på sparrisen.



Recept från avsnitt två, i Champagne.



Bonvalet C h a m p a g n e

*En frisk och fräsch torr
Champagne som passar
för alla tillfällen*

*Välbalanserad och tillgänglig smak med
toner av solvarma röda äpplen, grapefrukt,
päron och mineraler.
Épopée betyder "episk".*



NR 52084 • 419 :- • 12,5 % VOL.

BONPORT
SWEDEN

Alkohol kan skada din hälsa.

1263

TERRA DE FALANIS **LO FOLL** 2021
NR. 70918 · 179 KR · 12,5% ALK. · 750 ML

CHAMPAGNEKULLEN.SE

Alkohol är beroendeframkallande.



Champagne HENRIOT

MAISON FONDÉE EN 1808

Årgång 2014 var ett år av exceptionell kvalitet, även om det bjöd på en varm och torr vår följt av oroväckande mängder regn i augusti. En solig septembermånad gav emellertid druvor av utmärkt kvalitet med fullmogen frukt och hög fruktsyra, och ett vinhus med Maison Henriots renommé har återigen gjort en utomordentlig årgångschampagne!

Henriot Brut Millesimé 2014 är komplex med pigg syra och toner av gula äpplen, grapefrukt, persika, citronzest, rostat bröd och krispig mineralitet. Eftersmaken är lång med toner av citrusfrukt och nötter. Passar bra som aperitif eller till toast skagen med en skvätt citron, rårika med löjrom, samt skaldjur och fiskrätter.

94 poäng, Livets Goda
"...en utsökt champagne."

91 poäng, Fredrik Schelin
"En stram syrarik årgång med lagringspotential."

Artikelnummer 77710, 750 ml, 12% alk, pris 499 kr



livelywines.se

**Att börja dricka i tidig ålder ökar
risken för alkoholproblem.**