

# Att välja champagneglas.

Att välja glas till mousserande vin är nog för många en lätt uppgift. Just precis vad det ska vara också. Men om man vill så går det naturligtvis att göra en vetenskap om även detta.



Det finns en mängd av olika mousserande viner – Cava, Prosecco, Crémant, Champagne och många fler. Ännu fler namn har alla tillfällen då vi väljer att konsumera dessa viner på och det är framförallt tillfällen där vi firar något. Vi förknippar ofta mousserande viner med glädje och lyx och därför är det inte orimligt att vi spenderar lite mer tanke på glasen som vi serverar dessa bubbliga viner i.

Den klassiska flöjtformade modellen har nog de flesta som standardglas. Lite mer klassiskt lagda dricker nog ur coupe-glas, formel 1-föraren på prispallen använder sina konkurrenter och den nyexaminerade studenten föredrar inget glas. Svaret är därför egentligen mycket enkelt – det är naturligtvis en preferensfråga.



## Långsmalt och elegant

Det vanliga flöjtformade glaset är numera utdaterat om man frågar experterna. En kupa bör finnas så att också möjligheten för att kunna snurra och dofta på vinet finns. Många restauranger serverar just därför numera sitt mousserande i vitvinsglas. Flöjtformen är dock idealisk när det kommer till att behålla kolsyran länge. Det är dessutom tjuisigt att se bubblorna färdas längs den långsmala kanten. Så tillsammans med mindre doftkomplexa viner på minglet är denna glasform ändå oslagbar.



## True Colours Cava

Systembolagsnummer: 78045

99,00 kr

---

Den här goda, prisbelönta Cavan gör sig allra bäst i ett traditionellt flöjtglas där bubblorna får visa sin sanna elegans.



## Flott och lekfullt

Den gamla hederliga coupén för tankarna mot sekelskiftet men den har börjat komma tillbaka under åren. Med sin lite mer lekfulla och vida design lämpar den sig väl tillsammans med söta mousserande viner så som t ex. Asti Spumante.



## Pierre Olivier Blanc de Blancs Prestige Brut

Systembolagsnummer: 77141

96,00 kr

---

Till det här mousserande vinet kan coupeglaset vara ett bra val. Speciellt till fördrinken under trädgårdsfesten.



## Nya generationen

Numera rekommenderar experterna en ny generations tulpanformade champagneglas, som inte är helt olik vitvinsglaset. Med en spetsig botten för att skapa en jämn ström av bubblor och med en "midja" där glaset sedan får kupa sig försiktigt så ska denna design vara den som sommelierer och champagnemakare föredrar. Glastillverkaren Riedel har varit i framkant under utvecklingen och tagit fram flera serier med dessa sensoriskt optimerade glas. För att behandla en finare champagne rättvist och för att få ut så mycket av vinet som möjligt så bör man välja ett glas i klass med dessa.



## Jeanmaire Brut Champagne, 750 ml

Systembolagsnummer: 7430

235,00 kr

---

Denna populära Champagne finns i Systembolagets ordinarie sortiment både på hel- och halvflaska och har varit många konsumenters favorit sedan 1992. Smaken är frisk och fräsch med bra balans och inslag av gröna äpplen, citron, och kex.

### Läs mer om mousserande viner:



#### Historien om cava.

Vi berättar hur Cavan kom till, hur den tillverkas och vilka druvor som används. Du får också tips på Cava i olika prisklasser och recept på goda tillugg.

**Läs mer**

---



Jeanmaire är vår nya Champagne.

Vi välkomnar ett nytt tillskott i vårt vinsortiment – Jeanmaire Champagne!

[Läs mer](#)

---



Mousserande vin - skillnaden mellan Prosecco, Cava och andra bubbel.

Varför är det så stora prisskillnader? Dryckesexperten Mats förklarar skillnaden mellan Champagne, Cava, Crémant, Prosecco och andra typer av mousserande viner.

[Läs mer](#)

---





## Prosecco har blivit vinvärldens Coca Cola.

Mousserande viner har haft en konstant ökning under de senaste åren. Men den största stjärnan är utan tvekan Prosecco, ett Italienskt lättdruckat bubbel som snart finns i var mans mun.

[Läs mer](#)

---



## Vegetariska tilltugg till prosecco.

Friterad zucchini med 3 sorters såser: vitlöksdipp, srirachadipp och tryffelmajjo. Prova även receptet på brynt, vispat smör på bröd eller kex.

[Läs mer](#)

---