

Bästa bubblet till nyår.

Snart är dagen kommen då vi eftertänksamt blickar tillbaks till året som varit och fulla med förhoppningar välkomnar det nya. Inget känns då mer naturligt än ett vackert flöjtglas med vin som brusar. Hur väljer du bästa bubblet till nyår? Vi hjälper dig att hitta rätt!



Välkomna gärna gästerna med ett lite enklare mousserande vin.

Det bästa bubblat till nyår kan vara olika beroende på tid på dagen och om det ska drickas med eller utan mat. Vid ankomsten eller minglet är det inte vinet som skall spela huvudrollen utan det sociala umgänget. En försiktigare början ger också möjlighet att kunna stegra dryckesvalen genom hela nyårsmenyn.



Pierre Olivier Blanc de Blancs Prestige Brut

Systembolagsnummer: 77141

96,00 kr

En riktigt bra början på kvällen. Det här är ett friskt och fräscht ekologiskt mousserande vin med en fruktighet som för tankarna till gröna äpplen och solmogna päron. Servera gärna vårt tilltugg som är speciellt framtaget för att passa extra bra till detta vin. [Recept här](#)



Pierre Olivier Cuvée Rosé Prestige Brut

Systembolagsnummer: 76086

79,00 kr

Kanske vill man istället ha lite rosa färg på bubblen. Precis som sitt syskon är denna rosa variant ekologisk och har en trevlig doft och smak som för tankarna till persika, nektarin och röda bär. Det framtagna tilltugget fungerar utmärkt även här.

Till maten.

Det är många som glömmer bort att använda mousserande viner som måltidsdryck. Det är mycket synd då du där definitivt hittar många ljuva föreningar. Så jag tycker att du på nyårskvällen ska välja en förrätt som är sprungen ur havet och öppna en riktigt god Champagne. Här kan man verkligen prata om det bästa bubblat till nyår!



Jeanmaire Brut Champagne, 750 ml

Systembolagsnummer: 7430

235,00 kr

Varför inte servera till en elegant förrätt baserad på skaldjur och avsluta med en lite lättare fiskrätt. Det får gärna finnas lite syrlighet i smaksättningen eller i tillbehör som möter vinets höga syra. Om man vill kan man även fortsätta med Champagnen till osten. Välj då gärna en vällagrad Comté och/eller en Brilliat Savarin.

Tolvslaget.

Efter många timmar med god mat, matchande drycker och förhoppningsvis trevligt umgänge börjar det bli dags för tolvslaget. Många väljer då ett prisvärt mousserande i mer moderat prisklass. Det är en inte så dum tanke, en dyrbar Champagne kommer ofta bättre till sin rätt tidigare på kvällen då den får uppmärksamheten den förtjänar.



True Colours Cava

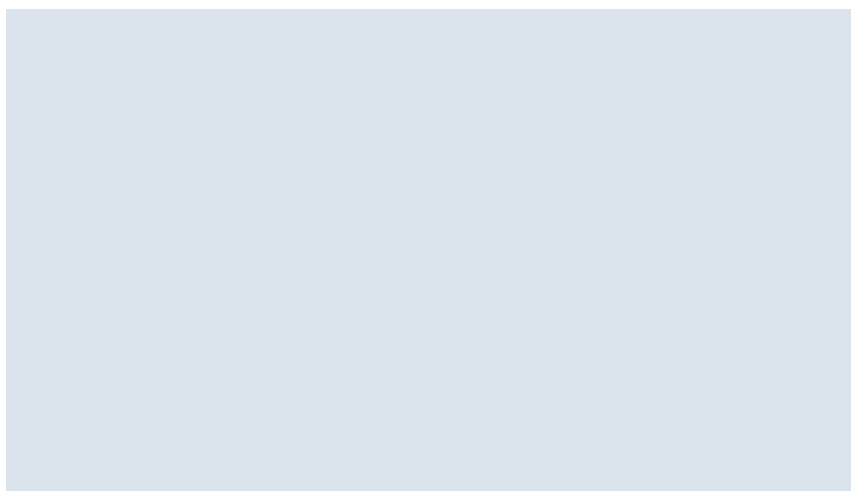
Systembolagsnummer: 78045

99,00 kr

Det bästa bubblen till nyår och tolvslaget blir därför True Colours som är en välgjord spansk Cava där varje såld flaska bidrar med 1 krona till Regnbågsfonden. När vi läppjar på vinet och bubblorna retsamt kittlar våra smaklökar kan vi önska att vår jord under 2021 skall bli ett år som vida överträffar 2020 vad det gäller ökad förståelse mellan människor, empati och samverkan. Frågan är ju också vad lilla jag kan göra för att det skall bli en bättre värld.

Vi önskar er alla en lyckad nyårmiddag och ett Gott Nytt År, och ägna gärna de sista decemberdagarna till eftertanke, så att du ger dig själv ett nyårslofte som inte bara gör gott utan även är både rimligt och genomförbart.

Se också





Champagne - lär dig mer om denna lyxiga dryck.

Vår sommelier Mats berättar om druvorna, distriktet och skillnaden mellan olika sorters Champagne. Lär dig hur du provar Champagne och kombinerar med mat.

[Läs mer](#)



Blinier med vispad färskost, löjrom och inlagd rödlök.

Små söta blinier är det perfekta tilltugget på nyårsafton. Ställ gärna fram ett stort fat med blinier och alla tillbehör i skålar. Så kan var och en plocka på det man gillar allra bäst!

[Läs mer](#)



Lär dig sabrera.

På fredag firar vi Internationella Champagnedagen! Imponera på dina vänner genom att sabrera din flaska med en vanlig kökskniv - vi visar hur!

Läs mer
