

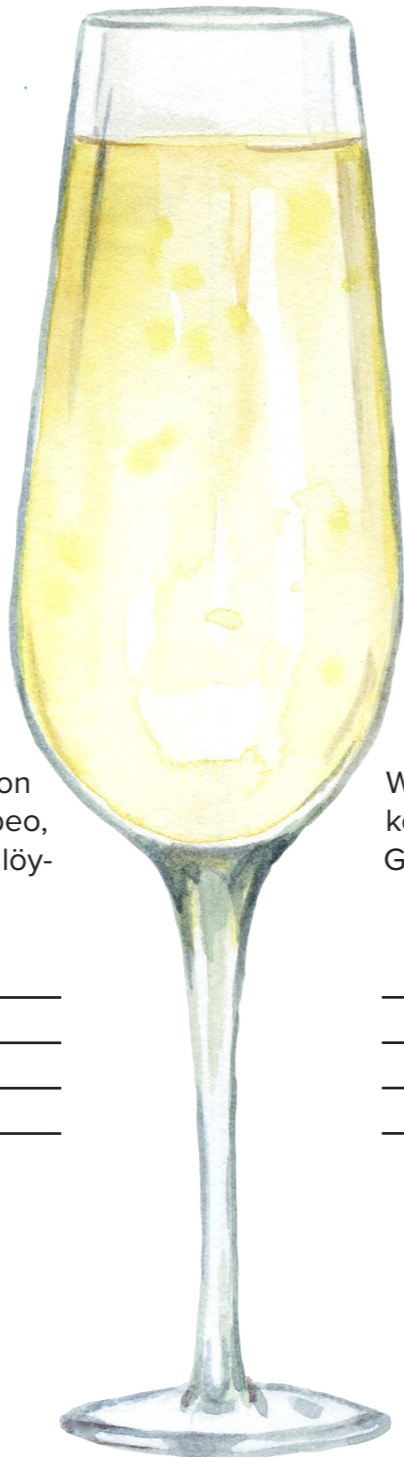


PARÉS BALTÀ CAVA BRUT B
DO Cava, Espanja



Luomu-cava tulee Katalonian alueelta ja siihen on käytetty perinteisiä Cavan rypälelajikkeita Macabeo, Parellada ja Xarel-lo. Mausta tai tuoksusta saatat löytää esimerkiksi sitrusta ja kukkaisuutta.

Cava on espanjalainen pullokypsytetty kuohuviini. Minimikypsytysaika pullossa on 9 kk, mutta laatutasosta riippuen puhutaan jopa vuosista. DO Cava -laatuluokitus on siitä erikoinen, että se ulottuu eri puolille maata. Katalonia on Cavan suurin ja kuuluisin tuotantoalue.



**WOLFBERGER
CRÉMANT D'ALSACE BRUT**
AOC Crémant d'Alsace, Ranska



Wolfberger Crémant d'Alsace on mielenkiintoinen sekoitus Riesling-, Pinot Blanc-, Pinot Auxerrois- ja Pinot Gris -rypälelajikkeita. Tuoksussa tai maussa saatat havaita kypsiä sitrushedelmiä ja keltaista luumua.

Crémant d'Alsace-luokitellut pullokypsytytetyt kuohuviinit tulevat koillis-Ranskasta Alsacen viinialueelta. Niiltä vaaditaan vähintään 12 kk kypsytytys, josta vähintään 9 kk 'sur lie', eli sakkujen päällä.



**NICOLAS FEUILLATTE
RÉSERVE EXCLUSIVE BRUT**
AC Champagne, Ranska



Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut on tuottajan valikoiman peruskivi. Rypälelajikkeina perinteiset samppanjan lajikkeet Pinot Noir, Pinot Meunier ja Chardonnay. Mausta tai tuoksusta voit löytää esimerkiksi päärynää, aprikoosia tai briossia.

Samppanja on kuuluisin pullokypsytetyistä kuohuviineistä. Se tulee Ranskasta Champagnen alueelta. Siellä joskus 1600-1700-luvuilla samppanja oli vielä makeaa ja vailla kuplia. Se alkoi kuitenkin vahingossa käydä pullossa uudelleen ja kuplat tulivat mukaan juomaan. Ensin kuplimista yritettiin estää, sitten siitä opittiin pitämään. Ja näin syntyi pullokäymismenetelmä, joka muualla kuin samppanjan alueella on nimeltään perinteinen menetelmä, méthode traditionnelle.

Klassiset

PULLOKYPSYTETYT KUOHUVIINIT

Pullokypsytytetyissä kuohuviineissä on hienostuneet kuplat. Ne syntyvät paineen alla, kun kuplaton perusviini käy toiseen kertaan pullossa. Kaikki kuohuviinithän eivät ole pullokypsytytettä, edullisemmat käyvät uudelleen useimmiten tankeissa tai kuplat voidaan yksinkertaisimmillaan jopa kaasuttaa viiniin kuten limuihin.