Prosecco -Cava -Crémant-Champagne

Cava

1.Cava Dibon Reserve, Pinord, Catalonien, Spanien **Pr. Fl. 495.-**
Tør, Metodo Classique, 18 mdrs hvile på gæren, 6gr.sukker pr lt.
Druer: Macabeo, Parraledda, Xarello

2. Cava Bella Mistala, Blanc De Blanc, Prestige, Brut **Pr. Fl. 395,-**
75% Macabeo og 25% Chardonnay, Økologiske druer.
Strågul Cava med grønlige toner. Hvide frugter og citrus noter – rund og elegant.

Crémant

3. Domaine des Tabourelles - Chenin Blanc, Crémant De Loire – Frankrig *** Pr. Gl. 89,-**
Lys gul farve,fine vedvarende bobler. Aromaer af citrus, eksotiske frugter **Pr. Fl. 485,-**
og grønne æbler.Frisk og rund med noter af grapefrugt og fersken.

4. Cremant de Limoux Rosè, Sieur D'Arques, Frankrig. **Pr. Fl. 650.-**
Tør/Halvtør og frugtrig med noter af røde bær. 18 mdrs hvile på gæren.
Druer: Chenin, Chardonnay, Pinot Noir.

Champagne

5. Brut Tradition NV, Alain Bedel. *** Pr. Gl. 100.-**
Blend af 3 årgange. Tør. Fyldig med aromaer af modent æble, **Pr. fl. 685.-**
cremet mundfylde og friskhed i eftersmagen.
Druer: 85 % Pinot Meunier, 10 % Chardonnay, 5 % Pinot Noir.

6. Lheureux Plékhoff ,Le Pavillon D´Artémis Brut **Pr. Fl. 650,-**
Moden meditations champagne, blide bobler og stadig pivfrisk.
Blokeret malo. 11 års hvile på gæren. 4,5 gr sukker pr lt.

7. Les 3 Terroirs, Blanc de Blancs 2019, Michel Gonet, Avize **Pr. Fl. 695.-**
4 års hvile på gæren, 4 gr. Sukker pr liter. Extra Brut.

8. Laurent Perrier Rosè NV. **Pr. Fl. 1250.-**
Fyldig med aromaer af friskplukkede røde bær og blød mousse.
Drue: 100 % Pinot Noir, 5 års hvile på gæren

9. Brut NV. Alain Thienot, Reims **Pr. Fl. 795.-**
Elegant og fyldig. Blend af 4 årgange, 5 års hvile på gæren. 6 gr. Sukker pr liter

Alkoholfri

Hør mere om vores udvalg af alkoholfrie bobler – vine og safte,
der også kan indgå i vin og saftmenuer til din menu - uden alkohol...
Bla. spændende saftmenuer fra Rebæl – Spørg venligst betjeningen.