

Bubbelafton
Munskänkarna
Bromma
2025-11-26

Sommelier
PERNILLA
RINGENHALL

Small
**BIG
WINES**



Traditionella metoden (Sv)

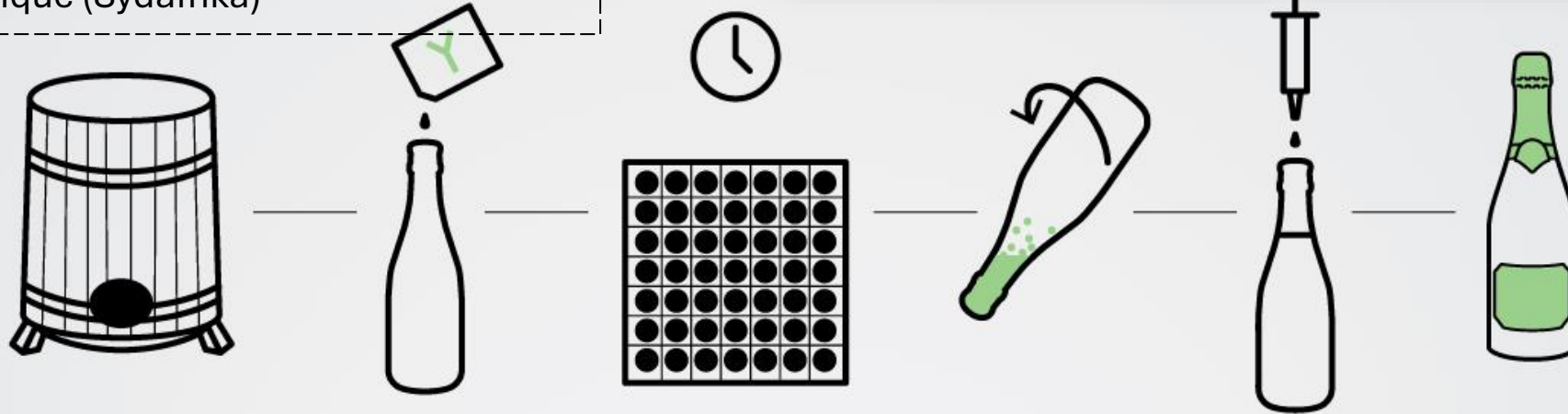
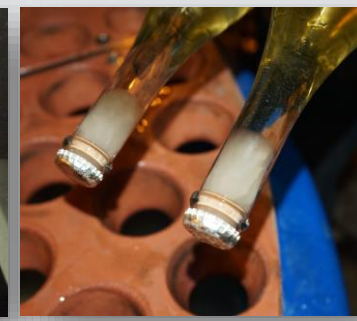
Traditional Method (En)

SPARKLING WINE PRODUCTION

Metodo Classico (It), Metodo Tradicional (Sp)

Methode Traditionelle (Fr), Methode Champenoise (Fr)

Methode Cap Classique (Sydafrika)



CUVÉE

After wines complete the first fermentation, the winemaker creates a blend or "cuvée" with a selection of base wines.

TIRAGE

Wines are bottled blended with a small mixture of yeast and sugar/must to initiate the 2nd fermentation. This mixture is called the Liqueur de Tirage.

AGING

Wines age for a period of time on the lees (dead yeast particles). Aging lasts from about 9 months to about 5 years (depending on quality level).

RIDDLING / DISGORGING

Bottles are rotated so that lees descend to the neck of the bottle. Then the bottle necks are placed in a frozen bath and opened such that the frozen block of lees pops out.

DOSAGE

Some wine and sugar/must (called residual sugar-RS) is added back to the bottle. This mixture is also called Liqueur d'Expedition

BRUT NATURE 0-3 g/L RS

EXTRA BRUT 0-6 g/L RS

BRUT 0-12 g/L RS

EXTRA DRY 12-17 g/L RS

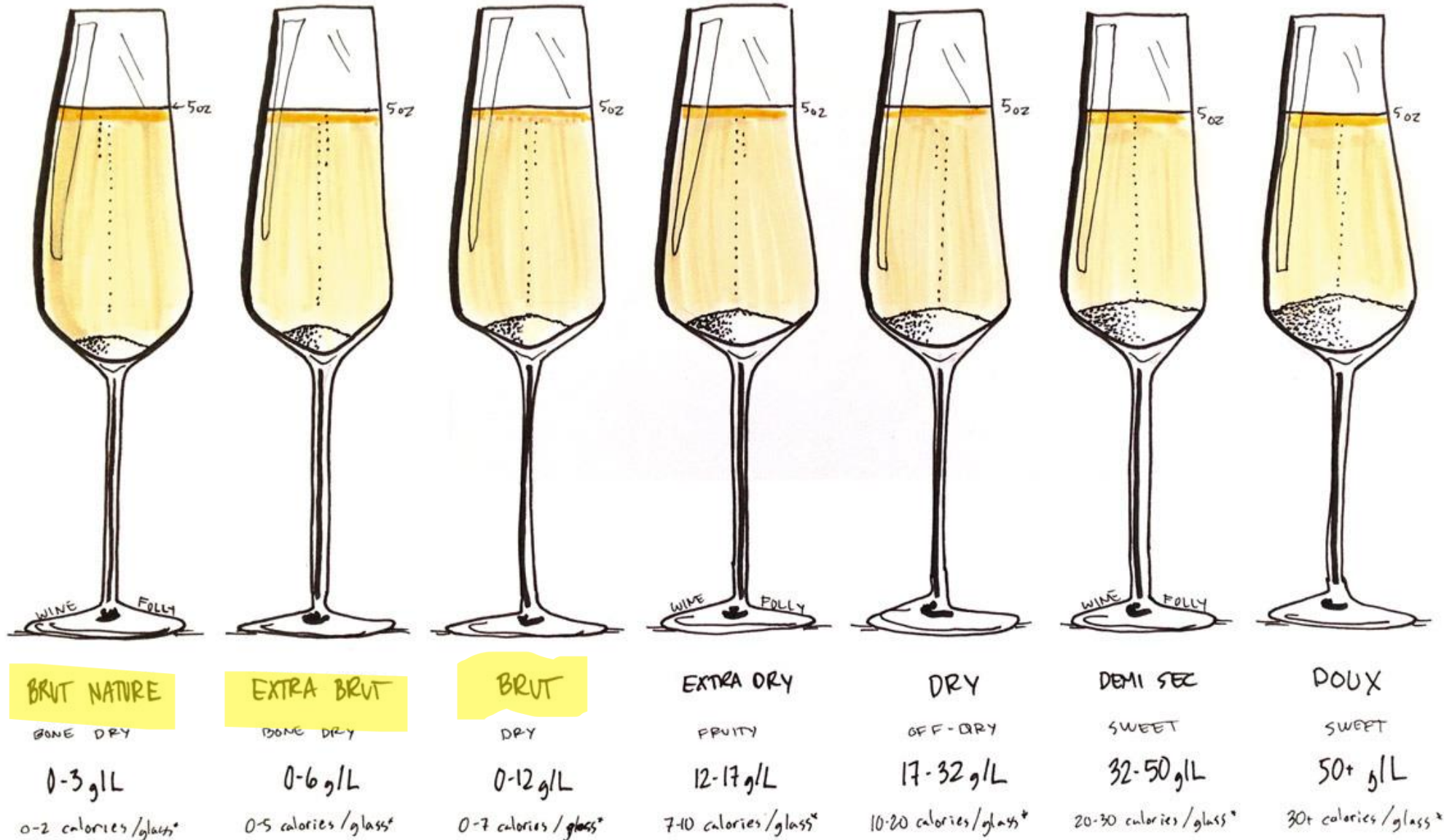
DRY 17-32 g/L RS

DEMI SEC 32-50 g/L RS

DOUX 50+ g/L RS



Dosage = sötma i mousserande vin



Glas 1: Tri Morave Sparkling 2022

- **Ursprung:** Serbien, Tri Morave.
- **Producent:** Temet Winery.
- **Druvsort:** 100% Tamjanika aka Muscat Blanc.
- **Vinifikation:** Vintage. Traditionella metoden med 2a jäsnings på flaska som ger bubblor i vinet, 9 månader på jästfällningen. Brut med dosage 4 g/L. Alkoholhalt 11,5%. Syra 8 g/L.
- **Passar:** solo eller till räkor, prosciutto, mozzarella, brie.
- **Pris:** 286 kr, nr 5625901, ordervara.



Glas 2: Bassermann-Jordan Riesling Sekt Brut NV

- **Ursprung:** Tyskland, Pfalz.
- **Producent:** Bassermann-Jordan
- **Druvsort:** 100% Riesling
- **Vinifikation:** NV = non-vintage.
Traditionella metoden med 2a
jäsning på flaska som ger bubblor i
vinet, 12 månader på jästfällningen.
Brut med dosage 6,9 g/L.
Alkoholhalt 12%. Syra 6,1 g/L.
- **Passar:** solo eller till löjromspizza,
ceviche, stekt fisk gärna med citron
även kryddiga asiatiska maträtter
som curry med lime, räkor eller
kyckling.
- **Pris:** 239 kr, nr 5400701, ordervara.



Glas 3: Contratto Alta Langa Millesimato 2021

- **Ursprung:** Italien, Piemonte, Alta Langa DOCG
- **Producent:** Contratto (La Spinetta)
- **Druvsort:** 80% Pinot Nero (Pinot Noir), 20% Chardonnay
- **Vinifikation:** Vintage. Traditionella metoden med 2a jäsning på flaska som ger bubblor i vinet, 30 månader på jästfällningen. Pas Dosé eller Brut Nature. Alkoholhalt 12,5%. Syra 7 g/L.
- **Passar:** ost- och charkbricka samt färska skaldjur.
- **Pris:** 299 kr, nr 5911401, ordervara.



Glas 4: Rathfinny Classic Cuvée 2019

- **Ursprung:** England, East Sussex
 - **Producent:** Rathfinny
 - **Druvsort:** 44% Pinot Noir, 41% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
 - **Vinifikation:** Vintage. Traditionella metoden med 2a jäsning på flaska som ger bubblor i vinet, 36 månader på jästfällningen. Brut med dosage 4,5 g/L. Alkoholhalt 12%. Syra 7 g/L.
 - **Passar:** aperitif, fågel, vit fisk, torsk med beurre blanc sås, eggs benedict. Kalla rätter på julbordet.
 - **Pris:** 399 kr, nr 5310901, utgått.
- Kolla: Rathfinny Blanc de Blancs och Blanc de Noirs alt *Balfour Leslie's Brut* 329 kr, nr 70357.



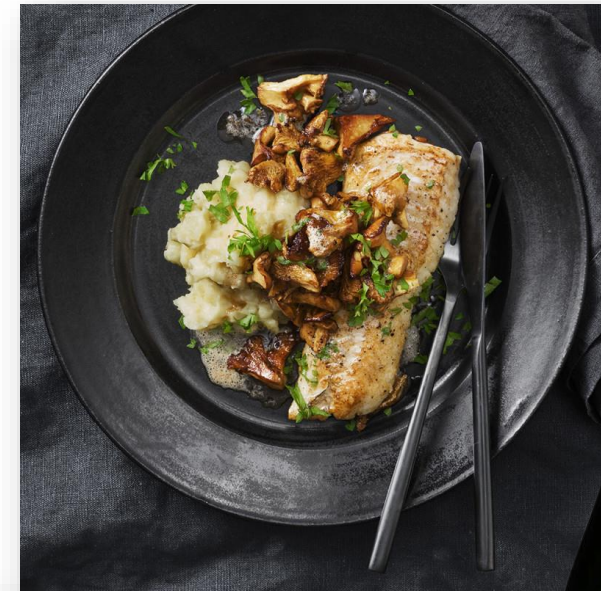
Glas 5: Torello Corpinnat Brut Nature 2017

- **Ursprung:** Spanien
- **Producent:** Bodega Torello
- **Druvsort:** 45% Xarello, 35% Macabeo, 20% Parellada
- **Vinifikation:** Vintage. Traditionella metoden med 2a jäsning på flaska som ger bubblor i vinet, 60 månader (5 år) på jästfällningen. Brut Nature dvs Zero dosage. Alkoholhalt 12%.
- **Passar:** aperitif, skaldjur gärna hummer och krabba. Gratinerad krabba och hummerbisque.
- **Pris:** 239 kr, nr 9705501, ordervara.



Glas 6: Champagne Henriot Millésimé Brut 2015

- **Ursprung:** Frankrike, Champagne
- **Producent:** Champagne Henriot
- **Druvsort:** 53% Pinot Noir, 47% Chardonnay
- **Vinifikation:** Vintage. Traditionella metoden med 2a jäsning på flaska som ger bubblor i vinet, 96 månader (8 år) på jästfällningen. Brut med dosage på 2,5 g/L. Alkoholhalt 12%.
- **Passar:** aperitif, fisk, skaldjur och ljust kött. Smörstekt gös med kantareller och citron-majskyckling med dragonsmörsås och rostade hasselnötter.
- **Pris:** 499 kr, nr 7771001, ordervara.



Bubbelafton: 6 mousserande viner producerade med traditionella metoden



Tri Morave
Serbien
9 mån på
jästfällningen



B-J Sekt
Tyskland
12 mån på
jästfällningen



Contratto
Italien
30 mån på
jästfällningen



Rathfinny
England
36 mån på
jästfällningen



Torello
Spanien
60 mån på
jästfällningen



Henriot
Frankrike
96 mån på
jästfällningen

Matvinet:

Crémant de Bourgogne

Grand Reserve Brut NV

- **Ursprung:** Frankrike, Bourgogne, Crémant de Bourgogne
- **Producent:** Fields Wine Company
- **Druvsort:** 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir , Gamay och Aligoté
- **Vinifikation:** Non-Vintage. Traditionella metoden med 2a jäsnings på flaska som ger bubblor i vinet, 12 månader på jästfällningen. Brut med dosage på 6 g/L. Alkoholhalt 12%.
- **Passar:** aperitif, fisk, skaldjur och vegetariskt. Fiskgratäng, Crème Ninon dvs grönärtssoppa.
- **Pris:** 129 kr, nr 7479801, fastsortiment.

Crémant Wines
OF FRANCE WINE FOLLY





Small Big Wines erbjuder vinförvaring Ekerö-Sjöstadsfabriken

Unikt erbjudande på vinförvaring
för Munkänkarna Bromma!
Kom och titta! Kontakta mig!

