

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| 1. Färg: Bubblor/metod: Doft: Smak: Sötma (1-12): Pris: Land: | 2. Färg: Bubblor/metod: Doft: Smak: Sötma (1-12): Pris: Land: | 3. Färg: Bubblor/metod: Doft: Smak: Sötma (1-12): Pris: Land: | 4. Färg: Bubblor/metod: Doft: Smak: Sötma (1-12): Pris: Land: | 5. Färg: Bubblor/metod: Doft: Smak: Sötma (1-12): Pris: Land: | 6. Färg: Bubblor/metod: Doft: Smak: Sötma (1-12): Pris: Land: |
|--|--|--|--|--|--|

De tre dominerande metoderna:

Läskedrycksmetoden(kolsyremetoden): Kolsyra tillsätts ett stilla vin. Bubblorna är större, färre och försvinner förhållandevis snabbt. Billigare, enklare mousserande viner framställs genom denna metod.

Charmatmetoden: Vinet blandas i en trycktank av rostfritt stål tillsammans med socker och jäst. När sockret omvandlats till alkohol och koldioxid, filtreras jästen bort och vinet tappas på flaska. Bubblorna är finare och mer hållbara än vid kolsyremetoden och jäsningsens längd påverkar vinets kvalitet. Metoden är framförallt vanlig i Italien, i synnerhet Asti- och Proseccoviner och billiga varianter av tyska Sekt framställs enligt denna metod.

Champagnemetoden(Méthode champenoise, Méthode classique, eller fermented in this bottle): Vinet jäser en första gång på fat och en andra gång i flaska. Den andra jäsningsen resulterar i ett naturligt kolsyrat vin. Bubblorna är små, många och har en längre hållbarhet. Champagne, Crémant, Cava, bättre varianter av Sekt är exempel på mousserande viner framställda enligt den traditionella metoden.

Sötman:

Allt från 1 (helt torr) till 12 (mycket söt) förekommer. Mousserande viner räknas som halvtorra om de hamnar mellan 5-8.

Pris:

60-80 kr
80-90 kr
90-100 kr
100-200 kr
200-300 kr
över 300 kr

Färger:

Röda eller gröna undertoner.

Flädergul, guldig, ljus guld, halmgul, nästan genomskinligt...