PRESSEMEDDELELSE

# PRESSEMEDDELELSE – Den ultimative champagneguide til årets nytårsvært

Pressemeddelelse · Handel




**Champagne er et festligt og for mange uundgåeligt tilbehør på årets sidste aften. Men hvordan finder du som vært den perfekte champagne? Hvad er forskellen på de forskellige champagnetyper, og hvordan får du champagne og nytårsmenuen til at passe sammen? Moët & Chandon deler sine bedste tips.**

Moët Brut Impérial er den klassiske signaturchampagne, som er verdenskendt for sin frugtighed og elegante modenhed. Og af den grund er flasken ofte en fast del af menuen på mange nytårsborde på årets sidste aften.

Selvom nytårsfesten nok vil være anderledes for de fleste af os i år, vil champagnen stadig udgøre en vigtig del af årets sidste aften. Når du skal sammensætte nytårsmenuen med den rette champagne, er der generelt én god huskeregel: Søde retter som dessert og kransekage bør matches med sød champagne, mens de mindre søde retter som forret og hovedret passer bedre med en mere tør champagne.

Ifølge Moët & Chandon er tør champagne særligt velegnet til salte retter. Salt er den eneste af de fem primære smagsnuancer, der mangler i en champagne. Derfor anbefaler champagnehuset at sammensætte en tør champagne med mere saltholdig mad.

- Velkomst: Når gæsterne træder ind ad døren, findes der ikke noget bedre end champagne som samtalestarter. Her passer en god, tør champagne i kategorien brut (tør) perfekt til de salte velkomstsnacks. Moët & Chandon Brut Impérial kan med fordel matches med eksempelvis salte nødder, trøffelchips eller ostesnacks med parmesan eller vesterhavsost.
- Forret og aperitif: Vi starter ofte med mere lette og salte retter som fx hvid fisk, kammuslinger eller østers. Her er en tør brut-champagne igen komplimenterer serveringen. Den klassiske Moët & Chandon Brut Impérial passer med sine frugtige noter af æble, pærer og citrusfrugter, og dertil mineralske og ristede noter godt til forretten, men også i en dekadent cocktail senere på aftenen.
- Hovedret: Til aftenens hovedret vil der ofte være flere smagsnuancer, og det kræver en kraftigere champagne. Generelt er tunge retter og champagne ikke bedste venner, men Moët & Chandon Impérial Rosé er et godt match til lette hovedretter med sine intense smagsnoter af røde, fersken og en antydning af menthol. Den går godt til lyst kød, kødfuld fisk, et mix af grøntsager og er samtidig særligt velegnet til det italienske køkken med carpaccio af oksekød, olie og tomater.
- Dessert: En sød dessert skal matches med en sød champagne, dvs. enten sec (sød) eller demi sec (halvsød). Her er Moët & Chandon Nectar Impérial en godt valg til både dessert og kransekagen med sine noter af eksotisk frugt, såsom ananas og mango, og et hint af vanilje.

## Den perfekte servering af din nytårschampagne

Den anbefalede temperatur for servering af champagne er 8-10°C. Nytårsflasken bør derfor ligge på køl i nogle timer inden servering og tages ud af køleskabet cirka 15 minutter før.

Når flasken skal åbnes, oplever flere en nervøsitet over, om flasken åbnes korrekt Men hvis champagnen er kold, kan du med få trin åbne flasken kontrolleret og uden at ødelægge boblerne:

1. Fjern folien og løsn ståltråden rundt om proppen stille og roligt.
2. Hold godt fast i prop og ståltrådskurv med den ene hånd, og tommelfingeren placeret på proppen, mens den anden hånd holder fast i bunden af flasken.
3. Hold flasken i en vinkel på 45°, og drej bunden af flasken (i stedet for proppen).
4. Du vil mærke et tryk på proppen, men når du forsigtigt drejer flasken, vil proppen glide af med en rolig hvislelyd.

Når champagnen skal hældes op, vælger mange at servere i de klassiske, slanke 'flute' glas, der bevarer boblerne. Når eksperterne skal vælge det rette champagneglas, anbefaler de derimod et tulipanformet glas eller almindeligt vinglas. Her vil champagnens aromaer virkelig komme til sin ret, og den sanselige oplevelse med duft og smag bliver fuldendt.

Når champagnen skænkes, er et godt tip desuden at hælde den forsigtigt langs indersiden af glasset, så boblerne bedre bevares i vinen – i stedet for at skænke den direkte ned i glasset, så det bruser.

Og voilà – skål og godt nytår!

***

Moët & Chandon Impérial Brut, Nectar og Rosé er tilgængelig hos et bredt udvalg af supermarkeder og vinspecialister. Vejledende priser:

- Moët & Chandon Brut Impérial 349 DKK
  – Brut – Tør champagne. Salte retter.
- Moët & Chandon Rosé Impérial 449 DKK
  – Brut – Tør rosé champagne. Salte retter.
- Moët & Chandon Nectar Impérial 399 DKK
  – Demi sec – Sød champagne. Søde retter.

*Kilde / Logo / Foto: Moët & Chandon*

Online: https://pressemeddelelse.dk/pressemeddelelser/pressemeddelelse-den-ultimative-champagneguide-til-aarets-nytaarsvaert/

Pressemeddelelsen er videreformidlet af Pressemeddelelse.dk. Pressemeddelelse.dk er ikke ansvarlig for indholdet. Spørgsmål til indholdet rettes til Moët & Chandon.