

Champagne quiz



DE RIGTIGE SVAR

Hvor mange druer går der cirka til at fremstille én flaske champagne?

- ☐ 300 druer
- ☐ 600 druer
- ☒ 1.200 druer
- ☐ 2.500 druer

Hvad betyder det, når en champagne er betegnet som Grand Cru?

- ☐ Den er lagret i mindst 10 år
- ☒ Druerne er fra Grand Cru-landsbyer
- ☐ Den er fremstillet uden tilsat sukker
- ☐ Den er produceret af et stort champagnehus

Hvad kaldes den proces, hvor champagne får sine bobler?

- ☐ Destillering
- ☐ Filtrering
- ☒ Andengæring
- ☐ Dekantering

Hvor stort er trykket typisk i en flaske champagne?

- ☐ 2 bar
- ☐ 4 bar
- ☒ 6 bar
- ☐ 10 bar

Hvor mange flasker champagne indeholder en magnum?

- ☐ 1 flaske
- ☒ 2 flasker
- ☐ 3 flasker
- ☐ 4 flasker

Hvad betyder betegnelsen Blanc de Noirs?

- ☒ Hvid champagne lavet på blå druer
- ☐ Champagne kun lavet på Chardonnay
- ☐ Champagne uden bobler
- ☐ Champagne med ekstra lang lagring

Hvilken af disse faktorer har stor betydning for champagnens syreindhold?

- ☐ Flaskens størrelse
- ☒ Druernes modenhed ved høst
- ☐ Proppens størrelse
- ☐ Etikettens farve

Hvilken af disse druer er særligt kendt for at give champagne fylde og struktur?

- ☐ Chardonnay
- ☒ Pinot Noir
- ☐ Sauvignon Blanc
- ☐ Riesling

Hvilken af disse aromaer kan man typisk finde i en champagne med lang lagring på gærresterne?

- ☐ Vaniljeis
- ☒ Ristet brød
- ☐ Pebermynte
- ☐ Lakrids

Hvad betyder det, når en champagne er betegnet som Extra Brut?

- ☐ Den er ekstra sød
- ☒ Den har et lavt sukkerindhold
- ☐ Den indeholder ekstra alkohol
- ☐ Den er lagret i mindst 5 år

Hvilken af disse landsbyer er klassificeret som Grand Cru?

- ☐ Dizy
- ☐ Hautvillers
- ☒ Ay
- ☐ Épernay

Hvad er formålet med remuage under champagneproduktionen?

- ☐ At øge alkoholprocenten
- ☒ At samle bundfaldet i flaskehalsen
- ☐ At tilsætte sukker til champagnen
- ☐ At skabe flere bobler

Hvad betyder det, når en champagne er betegnet som Rosé de Saignée?

- ☒ Den er lavet ved kort skindkontakt med blå druer
- ☐ Den er fremstillet ved tilsætning af rosévin fra Provence
- ☐ Den er lagret på egetræsfade
- ☐ Den er fremstillet uden gær

Hvad er en champagnes dosage?

- ☐ Den mængde gær, der tilsættes under gæringen
- ☐ Den mængde kulsyre, der findes i flasken
- ☒ Den blanding, der typisk tilsættes efter degorgering
- ☐ Den tid, champagnen lagrer i kælderen

Hvad betyder det, når en champagne er betegnet som Premier Cru?

- ☐ Den er lavet af årets første høst druer
- ☒ Druerne er fra Premier Cru-landsbyer
- ☐ Den er lagret i mindst 15 år
- ☐ Den er champagnehusets dyreste champagne

champagneforalle

BUBBLES MATTER