

Musserende- Spørsmål

1. Forklar Charmat metoden

2. Hvilken metode lages følgende musserende viner på?

Cava-

Franciacorta-

Crémant de Loire-

Prosecco-

Tysk sekt-

3. Hvilken metode er vanlig for produksjon av engelsk musserende vin?

4. Forklar begrepet «Remuage»

5. Hvor produseres Cava DO.

6. Hvilken drue lages Prosecco på?

7. Hvilke 3 hoveddruer lages Cava på?

8. Under produksjon av eks Champagne, hva betyr diis uttrykkene?

Free run juice:

Assemblage:

Debourbage :

Remuage:

Liqueur d'Expédition:

9. Hva er metode ancestrale?

10. Hva er lagringskrav for:

Champagne:

Crémant:

Cava:

Franciacorta: