



2015-04-24 11:34 CEST

Bara ett glas eller två - hurra för halvflaskorna!

Ibland räcker det med ett glas gott vin eller två för att förvandla vardagsmiddagen till fest. Då är det perfekt läge för en behändig liten halvflaska. Och det lilla formatet passar extra bra nu när det äntligen är dags att packa för pick-nick. Vi har valt ut två friska, torra vita, två smakrika röda och ett ljuvligt sött dessertvin!

Nyhet! Les Fumées Blanches i halvformat

Vita Les Fumées Blanches är en älskad storsäljare både på box och vanlig butelj. Nu finns äntligen favoriten också på halvflaska med samma vårfräscha, friska toner av citrus, äpplen och svart vinbärsblad. Jättegott till fisk, skaldjur eller sallader. Och den perfekta apéritifen!

På halvflaska finns vinet än så länge i Systembolagets beställningssortiment.

[Nr 22139 Les Fumées Blanches 2014, 37,5 cl, 49 kr](#)

Chilcas - EKO-gott från Chile

Vill du njuta av ett riktigt gott ekologiskt vitt vin, ska du absolut prova Chilcas från Curicó dalen i Chile! Druvan är densamma som i vinet ovan, Sauvignon Blanc, och här finns fina aromatiska toner av lime och krusbär. Generöst och gott till pick-nick, buffémat och sallader.

[Nr 6697 Chilcas Sauvignon 2014, 37,5 cl, 49 kr](#)

Chianti med klass

Ser Lapo är en Chianti Classico av allra högsta klass, fattas bara annat när den skapats som en hyllning till mannen som första gången nämnde Chianti i skrift 1398! Dokumentet är förresten avbildat på den vackra etiketten. Toscanas stora druva Sangiovese i sällskap med en liten mängd Merlot ger ett mörkt rubinrött vin med doft och smak av körsbär, läder, lakrits och fat. Passar lika bra till lamm och nötkött som till italienska charkuterier!

[Nr 2208 Ser Lapo Riserva 2010, 37,5 cl, 90 kr](#)

Lyxa till det med Amarone!

En halvflaska Amarone och en bit lagrad Parmesan - det är svårt att tänka sig något läckrare i en pick-nick-korg! Ca'Montinis Amarone förenar kryddig kraft med elegans och finess. Här finns alla de rätta tonerna från torkade druvor: mörka körsbär, russin, fin mörk choklad, nötter och fat. Smakrikt och mäktigt vin som passar utmärkt till grillat nötkött, vilt och lagrade hårdostar. Mycket lyx i liten flaska!

[Nr 12363 Ca'Montini Amarone Classico 2011, 37,5 cl, 105 kr](#)

Söt final

JM da Foncescas söta dessertvin Moscatel de Setúbal borde finnas på lut i varje kylskåp – bara att plocka fram när längtan efter något riktigt sött och gott sätter in. Med sina härliga toner av torkad frukt, apelsinskal, aprikoser och nötter är det en utmärkt dessert alldeles på egen hand. Det här användbara vinet passar dessutom till det allra mesta i dessertväg, från fruktsallad till crème caramel. Och det är fullständigt lysande till en chokladstinn kladdkaka!

[Nr 8117 Moscatel de Setúbal 2008, 37,5 cl, 69 kr](#)

För frågor och ytterligare information hänvisar vi till:

Product & Business Development Manager

Kajsa Ekman på tel: 08-545 81 969

e-post: kajsa@thewineagency.se

Product Manager

Isabella Ankarberg på tel: 073-033 11 06

e-post: isabella@thewineagency.se

Marknadsföring/press

Charlotta Lindow på tel: 08-545 28 944

e-post: charlotta@thewineagency.se

Vd/press

Ann Burgaz på tel: 08-545 81 658

e-post: ann@thewineagency.se

Besök oss på www.thewineagency.se

The Wineagency har samlat några av världens bästa och mest [innovativa vinproducenter](#) under ett och samma tak. Passionerade pionjärer och trendsättare som har excellens som gemensam målsättning. Varje vin i [vårt sortiment](#) skall erbjuda en smakupplevelse oberoende av prislapp och ursprung. Därför lägger vi ner mycket tid och engagemang på att välja vilka vinhus vi vill representera. Resultatet av vår höga ambition hittar du i varje flaska och i varje box.