



2017-03-15 16:52 CET

Fem ekologiska vintips till vårmaten

Nu är det dags locka fram våren och det gröna på riktigt! Det gör vi med fem ekologisk vintips i olika vinstilar som passar perfekt till vårens fräscha mat och härliga bufféer. Här finns verkligen något för alla smaker!

Mjukt rött till pulled pork eller pizza

Valle Reale Montepulciano d'Abruzzo görs på druvan Montepulciano i vinregionen Abruzzo. Den ger ett mjukt rött vin som fungerar fint till både klassisk italiensk mat, som pizza och pasta, men även till mer kryddstarka och moderna rätter, som pulled pork och tacos. Här smakar det fruktig och kryddig smak med inslag av choklad, fat, mörka körsbär, plommon och salvia.

[Nr 2355 Valle Reale Montepulciano d'Abruzzo 2013, 75 cl, 109 kronor](#)

Matvänligt rosé till kyckling eller grillade skaldjur

Valle Reale producerar även ett ekologiskt rosévin på druvan Cerasole som växer i vingårdarna i Abruzzo. Här har vi ett torrt, friskt och matvänligt rosévin med smak av röda bär, blodgrape, körsbär och örter. Passar perfekt till pasta, kycklingsallad eller grillade skaldjur.

[Nr 2242 Valle Reale Rosé 2015, 75 cl, 89 kronor](#)

Trendigt till vegetarisk mat och syrliga ostar

Villa Garros Sauvignon från Bordeaux har beskrivits som en "härlig trädgårdspromenad". Och här doftar och smakar det aromatiskt av krusbär, svartvinbärsblad, gröna äpplen, nässlor och citrus. Detta ekologiska vita vin är en fin match till den fräscha vårbuffén, vegetariska rätter, syrlig getost eller bara att skåla med.

[Nr 4184 Villa Garros Sauvignon 2015, 75 cl, 99 kr](#)

Fruktigt och smakrikt grillvin

Italienskt, smakrikt och ekologiskt - där har vi vinet Passi Reali som blivit mångas favorit på vinhyllan. Doft och smak är både kryddig och fruktig med toner av plommon, mörka körsbär och örter. Gott till köttet på grillen eller en tallrik smakrika charkuterier och ostar.

[Nr 72753 Passi Reali 2015, 75 cl, 95 kr](#)

Toppen till Toast Skagen

När det bara behövs en halvflaska med ekologisk vitt vin, då finns Chilcas Sauvignon Blanc från Chile. Här hittar vi en torr, mycket frisk, aromatisk och fruktig smakprofil med inslag av nässlor, lime och krusbär. Passar extra fint till fisk och skaldjur, som till exempel en klassisk Toast Skagen.

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.