

Dryckestips

HITTA RÄTT DRYCK TILL BRÖLLOPET

VÅRA TIPS

2016-06-21 16:00 CEST

Gör bröllopsmiddagen till en succé!

Det är många val som ska göras när det är dags för bröllop. Vilka drycker som ska serveras till maten brukar vara ett av de svåraste. Men hjälpen är nära! Vi har låtit en av Sveriges skickligaste vinexperter, Ann Burgaz och hennes team på The Wineagency, välja ut vinerna som gör bröllopsmiddagen till en succé!

Ann Burgaz är VD för The Wineagency, en av Sveriges mest framgångsrika vinimportörer. Ett unikt företag med bara kvinnliga medarbetare. De har all erfarenhet som behövs – både av bröllopsbestyr och viner – för att guida dig rätt i dina vinval!

- Vi har valt ut riktigt goda viner i olika prisklasser: tre bubbel, tre vita, tre

röda, två söta och två alkoholfria alternativ. Allt du behöver göra är att kombinera dem så att det passar din bröllopsmeny och plånbok, säger Ann Burgaz.

Alla vinerna, utom ett, finns i Systembolagets ordinarie sortiment. Skulle något saknas i din butik, tar de hem det kostnadsfritt på några dagar.

- En av de vanligaste frågorna vi får är hur man beräknar hur mycket vin som går åt. Viktigt att komma ihåg är att du har öppet köp på Systembolaget och full returrätt på oöppnade flaskor och boxar. Mitt råd är att ta till lite i överkant, det som blir över tar du bara i retur till butiken och får pengarna tillbaka.

Enkla tumregler

Räkna med 1-2 glas per person av mousserande vin att mingla och skåla med. Normalt räknar man med 1 glas vin till förrätten och 2 glas vin till huvudrätten. Till desserten räcker det med ett litet glas (ca 6 cl). En flaska bubbel räcker till ca 7 glas, medan en flaska vitt eller rött vin räcker till ca 5 glas.

En bröllopsmiddag kan ofta dra ut lite på tiden med alla tal och skålar. Se till att ha en liten buffert så att ingen behöver sitta med tomt glas.

Lycka till med bröllopet!

Bubbel

Bubblor i glaset signalerar fest och är självklart som välkomstdrink, men den som vill kan också låta vinet följa med till förrätten.

Prosecco är många favorit. Vi föreslår en fint fruktig ekologisk variant med härlig doft av vita blommor, gröna äpplen och citrus.

[Nr 77377 Ca' Montini Prosecco Organico, 75 cl, 95 kr](#)

I distriktet Franciacorta gör man Italiens bästa mousserande viner med samma metod som i Champagne. Flamingo är ett vackert blekrosa vin med smak av röda sommarbär, citrus och rostat bröd.

[Nr 7615 Monte Rossa P.R. Flamingo Rosé, 75 cl, 159 kr](#)

Äkta Champagne är festvinet nummer ett! Pierre Peters är en av de topprankade producenterna som är specialist på druvan Chardonnay. Här finns den rätta doften och smaken av citrus, gröna äpplen, nougat och bröd. Läckert och lyxigt!

[Nr 7350 Pierre Peters Cuvée de Réserve, 75 cl, 329 kr](#)

Vitt vin

Vita viner passar till fisk, skaldjur, kyckling, sallader, pajer och vegetariska rätter. Här är tre säkra kort som ger bröllopsmaten ett extra lyft!

Druvorna till ekologiska Lupi Reali har vuxit i en nationalpark i Abruzzo i östra Italien. Ett fräscht och fruktigt vin med toner av citrus och päron. I generös box som räcker till många glas,

[Nr 2252 Lupi Reali Trebbiano d'Abruzzo Organico 2015, BiB 300 cl, 199 kr](#)

Fransmannen François Lurton är kung på vita viner! Här är hans favoritdruva Sauvignon Blanc i ett läckert torrt och friskt vin, som även är ekologiskt, från Bordeaux med inslag av citrus, krusbär och svart vinbärsblad.

[Nr 4184 Villa Garros Sauvignon 2015, 75 cl, 95 kr](#)

Från Toscana kommer Solosole som betyder "bara sol" på italienska. Härligt namn på ett härligt vin av druvan Vermentino. Aromatiskt och laddat med

toner av vita blommor, persikor och tropiska frukter.

[Nr 4323 Solosole Vermentino 2015, 75 cl, 119 kr](#)

Rött vin

Finns kött på menyn behövs rött i glaset. Här är tre viner från tre olika länder som alla trivs utmärkt med lamm, gris och finaste oxfilén!

Portugisiska Periquita Reserva fick nyligen betyget 90 poäng i en internationell vintidning – helt unikt för ett vin i den här prisklassen! Smakrikt vin med mörka bär, rostade fat och en fin ton av viol. Box är utmärkt när ni är många på festen.

[Nr 2560 Periquita Reserva 2014, BiB 300 cl, 249 kr](#)

Sydfranskt och charmigt vin – lätt att känna igen på den lilla åsnan som pryder etiketten. Intensiv doft och smak med björnbär, jordgubbar, vanilj och provençalska kryddor.

[Nr 79687 Mas Janeil Le Petit Pas 2014, 75 cl, 95 kr](#)

Elegant Chianti av högsta klass. Skapad av familjen Mazzei som gjort toppviner i Toscana sedan 1435 utan avbrott. Klassisk doft av mörka körsbär, rostade fat och mörk choklad. Nyanserat och elegant med lång eftersmak. En verklig vinupplevelse!

[Nr 32229 Fonterutoli 2013, 75 cl, 149 kr](#)

Sött vin

Ett litet glas sött vin är gott till desserten. Några av världens bästa söta viner kommer från Setùbal i Portugal. Vi föreslår två varianter som passar till det mesta i dessertväg.

Alambre är ett simmigt, sött och gott vin med doft och smak av torkad frukt, apelsinskal, nötter och crème caramel. Trivs extra bra om det finns nötter eller choklad i desserten.

Nr 8117 Alambre Moscatel de Setùbal 2010, 37,5 cl, 69 kr

Här räcker ett litet glas räcker mycket långt. Fantastisk blandning av årgångar som legat mycket länge på fat. Det yngsta vinet i blenden är minst 20 år, det äldsta är från 1911! Måste beställas hos Systembolaget, men levereras till din närmaste butik inom en vecka. Unikt dessertvin med komplexa nyanser av rostade nötter, torkade aprikoser och apelsinchoklad.

Nr 85523 Alambre Moscatel de Setùbal 20 años, 50 cl, 225 kr

Alkoholfria alternativ

Lägg ner lite extra omsorg på de som inte dricker alkohol under bröllopsmiddagen. Vatten är gott, men visst känns det festligare att skåla med riktigt vin i glaset, även om det är alkoholfritt. Vi har valt en rosé och ett rött vin. Båda framställda med en unik metod där man plockat bort alkoholen ur vanligt vin, men behållit smakerna.

Periquitas alkoholfria rosé är lätt pärlande för att förstärka fräschören. Här finns solmogna jordgubbar och röda vinbär i doft och smak.

Nr 1931 Periquita Rosé Alcohol Free, 75 cl, 49 kr

Two Rivers är ett rött vin av bl a druvan Syrah som lagrats tre månader på fat av amerikansk ek. Ett fruktigt vin med toner av röda bär, plommon och lakrits.

[Nr 1991 Two Rivers Alcohol Free, 75 cl, 49 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.