

NU ÄR DET HÖST!

2017-09-29 16:10 CEST

Höstmiddag med Periquita!

Hösten är här och nu sätter suget in efter mer värmande mat med mycket smak. Plötsligt står svamp, lamm, vilt och krämiga rätter på bordet igen och vi är extra sugna på att bjuda in vännerna att dela både vardag och fest. Vi tipsar om viner från Portugal som passar perfekt till höstmiddagen. Smaklig spis!

Krämig kantarelltoast + Periquita Original

Hittat svamp i skogen? En krämig kantarelltoast är en riktig höstklassiker och till den matchar vi Periquita Original. Ett rött vin med smak av körsbär, björnbär, muskot och örter. Som inte bränner håll i plånboken, men samtidigt

lämnar smaklökarna fullt tillfredsställda. Med det här matvänliga vardagsvinet kan du möta de krämiga svamprätterna på ett enkelt och förträffligt sätt oavsett om du äter kött eller är vegetarian.

[Nr 2574, Periquita Original 2015, 75 cl, 69 kr](#)

Klassiska köträtter + Periquita Reserva

En god köttbit med rödvinssås och potatisgratäng? Lammkotletter med vitlökssmör? Eller en mustig pasta Bolognese? Klassiska och älskade köträtter under den kalla delen av året och som passar Periquita Reserva perfekt. Ett torrt, rött och sammetslent vin från Portugal med generösa smaker av mörka körsbär, plommon, kakao och vanilj. Finns både på flaska och på smidig box.

[Nr 2560, Periquita Reserva 2015, 75 cl, 95 kr eller på box, 249 kr](#)

Knäckig äppelkaka + Alambre Moscatel de Setúbal

En härligäppelkaka avrundar vår höstmiddag på ett smakfullt men enkelt sätt. Även om vårt dessertvin inte heter Periquita, så kommer det från samma producent - José Maria da Fonseca. I Portugal görs fantastiska dessertviner på druvan Moscatel och hit hör söta och fylliga Alambre Moscatel de Setúbal. Ett vin som gillar desserter med mycket smak och gärna tillsammans med nötter och knäckiga toner.

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

Men jag dricker inte alkohol!

Okej, då kan vi också erbjuda Periquita Alcohol Free Rosé! En storsäljare på Systembolaget som med sin läskande syra och pärlande smak av jordgubbar, vattenmelon, smultron och mandarin passar utmärkt att dricka rakt igenom till den goda maten. Eller att blanda med ett neutralt mineralvatten och pressad lime för en alkoholfri fördrink. Skål!

[Nr 1931, Periquita Alcohol Free Rosé, 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.