



2012-12-21 10:51 CET

Julklappspanik? Fyll säcken med våra finaste flaskor!

Inte så många dagar kvar till årets skönaste långhelg. Men stressa inte upp dig, vi har lösningen på dina julklappsproblem! Fina vinklappar gör alltid succé och här är fynden som passar alla smaker och som garanterar en riktigt GOD JUL!

FÖR FISK- OCH SKALDJURSÄLSKAREN

Villa Garros är friskt som en porlande fjällbäck Läckert, lyxigt och omisskännligt franskt. Druvan är Sauvignon Blanc och doften är typisk med härliga toner av citrus, svart vinbärsblad och krusbär. Torr, fräsch och fruktig smak – det bästa sällskap man kan tänka sig till fisk eller skaldjur!

[4184. Villa Garros Sauvignon 2011. 75 cl. 85 kr](#)

FÖR SOLDYRKAREN

I mörka december passar det utmärkt med sol på flaska. Solosole betyder "bara sol" på italienska och den mest mulna dag blir strålande med det här vinet i glaset. Druvan heter Vermentino och har en alldeles egen, aromatisk doft som påminner om nyplockade, solmogna persikor i sällskap med vita blommor. Smaken är fruktig, aromatisk och fyllig och vinet passar till lite kraftigare fiskrätter, skaldjurpasta eller kyckling. Eller ta ett glas på egen hand och låt solen skina!

[2342. Solosole 2011. 75 cl. 119 kr](#)

FÖR LIVSNJUTAREN

Klassisk Chianti när den är som allra bäst! Den här eleganta italienaren har funnits med på Wine Spectators lista över världens hundra bästa viner och är maximal valuta för pengarna. Skapad av familjen Mazzei som gjort toppviner i 600 år! Underbar doft av mörka körsbär, choklad och rostade fat. Smaken är rik och nyanserad av mörka körsbär och kryddor. Ljuvligt gott till lamm, vilt eller nötkött.

[32229. Fonterutoli 2010. 75 cl. 149 kr](#)

FÖR FINSMAKAREN

Slottet Castello di Fonterutoli har varit i familjen Mazzeis ägo sedan 1435 och det är också namnet på familjens flaggskeppsvin som ständigt skördar framgångar hos kräsna vinkritiker och vinälskare. Sangiovese med en liten dos Cabernet Sauvignon ger ett nyansrikt och elegant vin av furstliga dimensioner. Här trängs toner av mörka bär, plommon, choklad, kaffe, tobak och rostade fat. Doften är mäktig och smaken komplex och evighetslång.

[32130. Castello di Fonterutoli 2007. 75 cl. 289 kr](#)

92 poäng Wine Spectator / 92 poäng Robert Parker's The Wine Advocate

FÖR DEN FRUSNE

Ibland räcker det inte med en sprakande brasa för att hålla vinterkylan stången. Då är det dags för vintervärmaren nummer ett: Amarone! Ca'Montini är en mycket prisvärd variant av vintypen som görs av torkade druvor i distriktet Veneto i norra Italien. Vinet är lagrat på franska ekfat i två år och har de klassiska Amaronetonerna av körsbär, russin och choklad. Passar utmärkt till kraftiga köttätter av nöt eller vilt och till lagrade ostar.

[12363. Ca 'Montini Amarone Classico 2008. 75 cl. 179 kr](#)

FÖR ALLRA BÄSTA VÄNNEN

Tomtens val för den du gillar allra mest är ett vin i absolut världsklass. Familjen Allegrini är legendariska vinproducenter och kanske mest kända för sin Amarone. Handskördade druvor får lufttorka 3-4 månader innan de pressas till vin. Druvorna tappar nästan hälften av sin vikt och vinet de ger blir oerhört koncentrerat med mäktiga toner av körsbär, russin, fikon, fat, och choklad. Passar till kraftiga rätter av nöt och vilt men är kanske allra godast i sällskap med en bit lagrad parmesan. Bättre än så här blir det inte!

[95260. Allegrini Amarone della Valpolicella Classico 2008. 75 cl. 435 kr](#)

FÖR TOMTEN SJÄLV

Tomten vill också unna sig något gott när alla julklappsbestyren är avklarade. Favoriten är given, portugisiska Periquita Reserva. Laddat med smak och generöst som tomten själv. Här trängs mörka bär och kryddor med nyanser av kakao och viol. Mörkt, fylligt, harmoniskt – massor med vin för pengarna!

[2560. Periquita Reserva 2009. 75 cl. 79 kr](#)

FÖR GOTTEGRISAR

Julen är en härlig högtid för gottegrisar! Här är vinet som passar till allt det goda, från nötter och fikon via pepparkakor med grönmögelost till knäck och hemgjorda chokladtryfflar. Vackert gyllene, sinnligt söta droppar som är helt oemotståndliga. Fylligt med toner av torkad frukt, apelsinskal, nötter och crème caramel. Och varför inte prova Aftonbladets kombination. ”Moscatel de Setúbal + risgrynsgröt = LOVE!”

[8117. Moscatel de Setúbal 2007. 37,5 cl. 59 kr](#)

Alla vinerna finns i Systembolagets sortiment. Klicka på vinernas namn för att se vilken butik som har dem på hyllan!

För frågor och ytterligare information, kontakta oss på tel: 08-660 84 16 eller e-post: info@thewineagency.se. Besök gärna vår hemsida www.thewineagency.se.

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.