

Les Fumées
Blanches Rosé

Blandat
smågodis



Rosévin + smågodis

2017-02-02 09:39 CET

Kombinera snacks och vin till Melodifestivalen!

I helgen börjar Melodifestivalen och vi vill tipsa om hur ni kombinerar olika typer av populära snacks med rätt sorts vin. Vad passar bäst till klassikerna chips, ostbågar & smågodis? Kanske väljer du ett nyttigare spår med popcorn eller blandade grönsaksstavar med yoghurtdipp? Vi har tipsen på de bästa snacks- och vinkombinationerna!

Smågodis + Les Fumées Blanches Rosé

Den klassiska blandade godisskålen är en perfekt match med ett glas rosévin. Les Fumées Blanches Rosé från södra Frankrike finns på både flaska och smidig box. Här smakar det friskt och fruktigt med inslag av blodgrape, hallon, smultron och örter.

[Nr 22138, Les Fumées Blanches Rosé 2015, 75 cl, 86 kr, 300 cl, 234 kr](#)

Ostbågar + Passi Reali Organico

Till ostbågarna passar ett generöst och smakrikt rödvin som handen i handsken. Ekologiska Passi Reali från Italien är ett mustigt vin med koncentrerad fruktighet och inslag av mörka körsbär, kryddor och örter. Ett vin som verkligen är kompis med smakrika ostar. Smaskens!

[Nr 72753, Passi Reali Organico 2015, 75 cl, 90 kr](#)

Popcorn + Ca'Montini Prosecco Organico

Sugen på en flaska med härliga bubblor? Till skålen med lättsaltade popcorn passar en flaska ekologisk Ca'Montini Prosecco från Italien. Smaken är torr, frisk och fruktig med en behaglig syra och toner av mandarin och gröna äpplen. Plopp!

[Nr 77377, Ca'Montini Prosecco Organico NV, 75 cl, 96 kr](#)

Grillchips + Periquita Reserva

Det klassiska grillvinet från Portugal, Periquita Reserva, är en fin match för de kryddiga grillchipsen. Här smakar det generöst, lätt kryddigt och härligt fruktigt med inslag av plommon, rostade fat, viol och kakao. Finns både på flaska och på smidig box!

[Nr 2560, Periquita Reserva 2014, 75 cl, 90 kr, 300 cl, 253 kr](#)

Grönsaksstavar med dipp + Les Fumées Blanches

Ett stort fat med grönsaksstavar och en syrlig getostdipp är ett festligt

snacksalternativ. Här har vi rört ihop en dipp på turkisk yoghurt, smulad getost, salt, pressad citron och lite flytande honung. Vi tipsar om jättesuccén Les Fumées Blanches på druvan Sauvignon Blanc, som smakar torrt, friskt och fruktigt med inslag av lime, krusbär och gröna äpplen.

[Nr 22139, Les Fumées Blanches 2016, 75 cl, 88 kr, 300 cl, 243 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.*