

NYPLOCKAT TILL MIDSOMMAR!



2010-06-18 13:36 CEST

Nyplockat till midsommar!

Sill till förrätt och jordgubbar till efterrätt, så vill de flesta av oss ha det till midsommar. Låt sedan grillen fixa varmrätten så kommer alla att bli nöjda! Ska det vara sju eller nio sorters blommor i midsommarbuketten? Där går meningarna isär. Vi har plockat sju underbara viner som ger dina grillrätter det rätta lyftet!

Mörk och mustig

[SAAM Cape Blend 2009, 75 cl, 69:- Nr 94175](#)

Sommarens bästa allroundvin för den som grillar kött! Härlig blandning av fyra druvor ger ett mustigt vin med fin fruktighet, mörka bär, kaffe och rostade fat.

Prova till: Färsbiffar av lamm eller nöt med grillad paprika och squash.

Stor och smakrik

[Big Easy 2007, 75 cl, 159:- Nr 72891](#)

Skapad av sydafrikanske golfbjässen och vinfantasten Ernie Els, och döpt efter hans kraftfulla sving. Stor och mäktig blandning av Cabernet Sauvignon och Shiraz. Mörkt, komplext, fruktigt med inslag av choklad, kryddor och fat. Grillvin i världsklass!

Prova till: Entrecôte med örtsmör.

Mulligt och mäktigt

[Bodega Lurton Malbec Reserva 2007, 75 cl, 86:- Nr 6051](#)

Argentinarna är världsmästare i grillning och vet förstås hur ett perfekt grillvin ska smaka. Druvan är självklart Malbec, den bästa vän en grillad biff kan få! Här är det extra allt i doft och smak: mörka bär, plommon, mocka, tobak.

Prova till: Biff med foliepaket fyllda med rödlök, färskpotatis och dillsmör.

Generöst och fruktigt

[Jester Junior by Mitolo Cabernet Sauvignon 2008, 75 cl, 115:- Nr 6364](#)

Underbart vin från berömda firman Mitolo och skapat av australiensiske kultvinmakaren Ben Glaetzer. Cabernet i absolut toppklass med fina toner av svarta vinbär, plommon och lakrits.

Prova till: Grillspett på nöt eller lamm med grillade färska majskolvar.

Elegant superfynd

[Mediterra 2008, 75 cl, 149:- Nr 2317](#)

Från Bolgheri i Toscana kommer en mycket elegant italienare som fått superfyndstämpel. Urläcker blandning av Syrah, Cabernet Sauvignon och Merlot med stor och komplex doft av mörka körsbär, choklad och fat.

Prova till: Oxfilé med ugsbakade hela vitlökar, färskpotatis och bearnaise.

Friskt och fruktigt

[Bodega Lurton Pinot Gris 2009, 75 cl, 75:- Nr 6193](#)

Sommarens mest användbara vita! Friskt, fruktigt och aromatiskt med härliga inslag av lime och passionsfrukt. Extra gott till lite heta rätter.

Prova till: Lime- och chilimarinerade räkor.

Fräscht och läckert

[Villa Cavarena Soave Classico 2008, 75 cl, 99:- Nr 6299](#)

Underbar Soave skapad av topproducenten Allegrini. Lika läckert som en italiensk sportbil! Elegant och komplext med fruktiga toner av citrus, blodgrape och päron.

Prova till: Grillad laxfilé med ljummen sallad på färskpotatis, vårlök, rädisor, sockerärter, dill och färsk dragon med citron- och olivoljedressing.

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.