



2017-04-02 17:28 CEST

Passar perfekt i påsk!

Snart är det påsk – en av årets stora mathelger då vi samlas runt bordet och njuter av vårens spröda primörer, lamm, goda ostar och söta desserter. Kanske drar grillsäsongen i gång också? Vi tipsar om fem goda viner som passar fint till en påskmiddag - från välkomstskålen tills att vi avrundar med påsktårten. Glad Påsk!

Då drar vi igång helgen...

Vi inleder kalaset med en bubblande trevlig skål! Här håller vi upp Prosecco, som är svenskarnas favoritbubbel från Italien. Ekologiska Ca'Montini Prosecco smakar torrt, fräscht och fruktigt av mandarin och gröna äpplen och med en

behaglig syra. Skål och välkomna till påskbordet!

[Nr 77377 Ca'Montini Prosecco Organico, 75 cl, 99 kr](#)

Oj, sparrisen står visst på bordet!

Vårens primörer är efterlängtrade och allra mest längtar vi efter den späda gröna sparrisen. En perfekt förrätt till påsk tillsammans med smulad getost, lite olivolja och citron och till det ett glas Les Fumées Blanches Sauvignon Blanc. Ett vitt vin som är mycket populärt och passar bra till just gröna rätter och getost!

[Nr 22139, Les Fumées Blanches Sauvignon Blanc 2016, 75 cl, 89 kr eller 300 cl, 249 kr](#)

Grillat lamm är smaskens!

Påsk innebär att lamm kan stå på bordet och om det ska grillas passar Mas Janeil Le Petit Pas, ett sydfranskt vin i samma stil som vinerna från Rhône. Smakar av mörka björnbär, jordgubbar, kryddor och fat. Lägg lammkotletter på grillen och servera med klassiskt vitlökssmör och ugnstrostad potatis med rosmarin och timjan. Gott!

[Nr 79687, Mas Janeil Le Petit Pas 2015, 75 cl, 99 kr](#)

Va, kom det fram en ostbricka också?

Ostar är aldrig fel! Här är det bara att bulla upp med bitar av parmesan och Västerbottenost, Gruyère, Comté och gorgonzola. Smakrika ostar som passar till Amarone Antica Vigna - ett fylligt vin med smak av körsbär, torkade plommon, russin, mörk choklad, nötter och fat. En match "made in heaven" för att prata både smakpreferenser och utseendet på flaskan.

[Nr 79000 Amarone Antica Vigna 2012, 75 cl, 229 kr](#)

Till alla chokladälskare - vi har inte glömt er!

Avrunda med en härlig påsktårta i choklad och ett trevligt dessertvin i glaset. Vi matchar Alambre Moscatel de Sétubal, som med sin friska men ändå fylliga och aromatiska smak av torkade aprikoser, apelsinskal, nötter och crème caramel, verkligen älskar all sorts choklad.

[Nr 8117 Alambre Moscatel de Setùbal 2012, 37,5 cl, 69 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

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.