



SKALDJURSFEST!

2010-08-16 11:36 CEST

Skaldjursfest!

Sommaren har blivit sensommar. Tillbaka till stan och jobbet - och vännerna. Samla dem och bjud på skaldjursfest! Kräfter är självklara nu, men glöm inte alla de andra godsakerna. Salta räkor, välmatad krabba, nyköpta havskräftor eller en jätteladdning ångande, vindroftande musslor. Här är vinerna som passar perfekt till.

Argentinsk Grand Cru

Francois Lurtons bästa argentinska viner samlas under etiketten "Gran

Lurton” för att markera att de kvalitetsmässigt mot- svarar en fransk Grand Cru. En nyhet på Systembolaget i augusti är den vita Corte Friulano, som är en blandning som domineras av den italienska druvan Tokay Friulano i sällskap med Pinot Gris, Chardonnay och Torrontès. Smakrikt och komplext vin med nyanser av äpple, citrus, vita blommor och vanilj.

Nr 94453

Gran Lurton Corte Friulano 2009

75 cl, 119:-

Bordeaux med lyxkänsla

Kritikerhyllade Sauvignon de Bordeaux har nu kommit i den nya årgången 2009. Ett skolexempel på hur läckert druvan Sauvignon Blanc kan smaka. Fräscht, friskt med toner av svarta vinbärsblad, krusbär och nässlor. Lyxvin för under hundralappen!

Nr 4184

Sauvignon de Bordeaux 2009

75 cl, 85:-

Succé från Soave

När topproducenten Allegrinis Soave släpptes på Systembolaget i våras var succén ett faktum. Det är lätt att förstå, för det här fylliga och smakrika vinet med citrus och gråpäron i doft och smak är omöjligt att inte gilla!

Nr 6299

Villa Cavarena Soave Classico 2008

75 cl, 99:-

Solmättat från Toscana

Från Poggio al Tesoro, som är Allegrinis anläggning i Toscana, kommer ett mycket spännande vitt vin som är lika ljuvlig som sitt namn: Solosole (bara sol)! Druvan är Vermentino och den bjuder på toner av tropisk frukt, persika

och jasmin. Ett personligt vin med mycket karaktär, laddat med solmogen smak! Vinet finns i beställningssortimentet.

Nr 74623

Solosole Vermentino 2009

75 cl, 129:-

För Rieslingälskare

Vi är många som älskar Riesling! Och de fina mineraltonerna är ett utmärkt ackompanjemang till fisk och skaldjur. Ett mycket elegant österrikiskt exempel kommer från mästaren Karl Stierschneider i Wachau. Grape, lime och mineral i skön förening, i ett moget vin med massor av finess! Vinet finns i beställningssortimentet.

Nr 74949

Karthäuserhof Riesling Federspiel Hinterkirchen 2007

75 cl, 129:-

På tu man hand...

Man behöver inte vara många för att ha skaldjursfest. Det räcker utmärkt med två personer, hummer och champagne! Vi rekommenderar en champagne på uteslutande Chardonnay från Pierre Peters med alla de rätta tonerna av citrus, nötter och rostat bröd. Och vi lovar att kvällen kommer att bli minnesvärd!

Nr 7350

Pierre Peters Brut Cuvée de Réserve

75 cl, 265:-

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.