

Dryckestips

HITTA RÄTT DRYCK TILL BRÖLLOPET

VÅRA TIPS

2017-04-19 12:13 CEST

Tre bröllopsbubbel och en känsla!

Bröllopssäsongen börjar nu och vad passar bättre till ett bröllop än sprittande härliga bubblor. Vi tipsar om tre riktigt bra bubbel som passar till olika typer av bröllop – ja, ni får helt enkelt tre färdiga koncept att utgå ifrån. Välj mellan bröllop i lummigt grönt, romantiskt retro i rosa eller saltstänkt och klassisk elegans!

Ekologisk Prosecco till ett trädgårdsbröllop

Många vill gärna gifta sig utomhus under våren eller sommaren. Vad passar

bättre än ett lummigt trädgårdsbröllop där den naturliga grönskan får stå för utsmyckningarna. Vi bjuder på en fräsch buffé med mat som rökt lax, kycklingspett, sallad med vattenmelon och fetaost och en härlig trädgårdspaj. Till detta passar ekologiska Ca'Montini Prosecco perfekt med sin friska och fruktiga smak av päron, mandarin och gröna äpplen och med en behaglig syra.

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

Romantiskt retrobröllop och rosa Franciacorta

Är du nostalgisk och romantisk? Ett bröllop behöver inte vara vitt – vi satsar på en retrodröm och blickar tillbaka till 50-talets milda pasteller. Blandade blommor i vasen, prickigt porslin och rosa bubblor i glasen är en bra början tycker vi och tipsar om vårt italienska rosébubbel Monte Rossa Flamingo. Med smak av röda sommarbär, citrus och en elegant brödighet. Passar extra bra till mat som gravad lax, räkor, smördegsflarn med parmesan eller goda charkuterier.

[Nr 7615, Monte Rossa Flamingo Rosé Brut, 75 cl, 189 kr](#)

Saltstänkt bröllop och klassisk Champagne

Ett klassiskt bröllop helt i vitt och nära havet är många dröm. Här har vi fisk och skaldjur på menyn. Till detta stilrena tema passar förstås en klassisk och elegant champagne, som är perfekt till det som havets frukter. Pierre Péters Cuvée de Réserve med sin finstämda elegans har en torr, fruktig och brödig smak med inslag av äpplen, choklad, nougat och grape. En perfekt match till salta tillbehör som ostron, hummer, havskräftor och musslor.

[Nr 7350, Pierre Péters Cuvée de Réserve, 75 cl, 349 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.