



2016-12-13 10:21 CET

Våra bästa viner till julbordet!

Julen innebär julmat och även om många har full kontroll på vad som ska finnas med på julbordet, kan det vara svårare att hitta passande viner. Stressade är vi också med allt som ska hinnas med i december. Vi har fem säkra vintips till julbordets rätter. Alla vinerna finns i Systembolagets fasta sortiment och två av dem är dessutom ekologiska. God Jul!

Ekologiska bubblor i julskrud att skåla med!

Lite goda fruktiga bubblor passar perfekt som aperitif och den vackra flaskan

i grönt, guld och rött passar verkligen in bland julens färger. Ekologiska Ca'Montini Prosecco från Italien är ett torrt, friskt och fruktigt bubbel med härlig smak av citrus, mandarin och gröna äpplen. Att skåla in julen med!

[Nr 77377 Ca'Montini Prosecco Organico NV, 750 ml, 95 kr](#)

Les Fumées Blanches till rökta laxen, lutfisken och de gröna rätterna

Les Fumées Blanches Sauvignon Blanc är sedan länge en folklig favorit som passar till både fisk, skaldjur och sallader. Till detta friska och fruktiga vin, med smak av lime, krusbär och gröna äpplen, matchar vi julbordets rökta lax, lutfisken och de fräscha gröna rätterna, t ex en sallad med syrliga tillbehör som getost och äpplen eller en klassisk waldorfsallad. Finns både på flaska och på behändig box!

[Nr 22139, Les Fumées Blanches Sauvignon Blanc 2015, 75 cl, 87 kr](#)

[Nr 22139, Les Fumées Blanches Sauvignon Blanc 2015, 300 cl, 239 kr](#)

Mjukt rödvin till julskinkan

Ekologiska Valle Reale Montepulciano d'Abruzzo från Italien passar perfekt till det blandade svenska julbordet med många olika smaker och gör sig lite extra bra till julskinka, men även till vegetariska rätter. Valle Reale är ett fruktigt och mjukt kryddigt vin med inslag av mörka körsbär, plommon, fat, choklad och salvia.

[Nr 2355, Valle Reale Montepulciano d'Abruzzo 2013, 75 cl, 109 kr](#)

Prisade Periquita Reserva till de mörka köträtterna

Periquita Reserva från Portugal är en älskad favorit med sina generösa, fruktiga och smakrika toner av plommon, rostade fat, viol och kakao. Passar perfekt till köttbullarna, revbensspjällen, lammet och fårfiolen på julbordet. Finns både på flaska och på behändig box om ni är många runt bordet. En box som nyligen utsågs till Årets Vinare 2016!

[Nr 2560, Periquita Reserva 2014, 75 cl, 89 kr](#)

[Nr 2560, Periquita Reserva 2014, 300 cl, 249 kr](#)

Sött till julens söta smaker

Till julens söta smaker och goda efterrätter serverar vi ett sött dessertvin från Portugal som passar fint till choklad, torkad frukt, nötter och juligt knäckiga toner. Alambra Moscatel de Setúbal smakar aromatiskt och fylligt med inslag av torkade aprikoser, apelsinskal, nötter och crème caramel och matchar perfekt julens goda dessertbord.

[Nr 8117, Moscatel de Sétubal 2010, 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

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.