



2016-10-10 12:22 CEST

Vilket vin till din favoritpizza?

När jobbveckan är lång och orken tryter är det smidigt att satsa på en god pizza. Men hur matchar man bäst favoritpizzan med ett passande vin? Lugn, vi har svaret! Här tipsar vi om olika vin till vanliga pizzor. Nu rullar vi ut pizzahösten tillsammans!

Salamipizza + Fonterutoli

Till pizzor med charkuterier passar druvan Sangiovese perfekt och då särskilt viner från den klassiska vinregionen Chianti Classico i Toscana. Fonterutoli Chianti Classico är ett nyanserat och smakrikt vin med inslag av körsbär, plommon, rostade fat och choklad.

[Fonterutoli Chianti Classico 2014, nr 32229, 75 cl, 149 kr](#)

Löjromspizza + Monte Rossa Flamingo Rosé NV

Bubbel och löjrom är en klassisk kombination och här har vi valt en elegant hemgjord pizza med löjrom, crème fraîche och gräslök som vi matchar med Monte Rossa Flamingo Rosé NV, ett elegant italienskt rosébubbel från Franciacorta i norra Italien.

[Monte Rossa Flamingo Rosé NV, nr 7615, 75 cl, 159 kr](#)

Vegetarisk pizza + Villa Garros Sauvignon Blanc

För alla som vill äta en vegetarisk pizza rekommenderar vi en ekologisk Sauvignon Blanc. Villa Garros Sauvignon kommer från Bordeaux i Frankrike och smakar friskt och fruktigt med inslag av krusbär, citrus och nässlor.

[Villa Garros Sauvignon Blanc 2015, nr 4184, 75 cl, 95 kr](#)

Oxfilepizza + Stellenbosch Vanderstel Reserve

Till pizzan med oxfile och krämig bearnaisesås passar ett lika kraftfullt vin med mycket smak. Stellenbosch Reserve Vanderstel har en fruktig smak av svarta vinbär, plommon, choklad och kaffe och en lång nyanserad eftersmak.

[Stellenbosch Vanderstel Reserve 2013, nr 4638, 75 cl, 129 kr](#)

Capricciosa + Borgogno Langhe Rosso

Svamp och vinregionen Piemonte är en klassisk kombination. Här matchar vi en Capricciosa med Borgogno Langhe Rosso, en mjuk röd blend med smak av röda vinbär, svarta vinbär, björnbär, choklad och kaffe.

[Borgogno Langhe Rosso 2013, nr 70384, 75 cl, 99 kr](#)

Hawaii-pizza + Solosole Vermentino

En tropisk pizza kräver ett fylligt och aromatiskt vitt vin och då passar Solosole Vermentino perfekt. Den trendiga druvan Vermentino skapar ett vin med mycket fruktig smak med inslag av tropisk frukt, aprikos, citrus och mineral.

[Solosole Vermentino 2015, nr 4323, 75 cl, 129 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.*