

Skaldjursfest!



2018-08-14 15:31 CEST

Vin + Skaldjur = Smaskens!

Med sensommaren är det dags att börja tänka på skaldjurssäsongen, som traditionsenligt inleds med kräftor i augusti och sedan tar fart ordentligt i september. Men redan nu kan ni inspireras av fyra härliga kombinationer av vin och skaldjur. Både mer klassiska och nya varianter. Enjoy!

Klassisk kräftfest!

Vin till kräftorna? Visst fungerar det så länge som du väljer vissa typer av vin, som till exempel ett friskt och fruktigt vitt vin på druvan Sauvignon Blanc.

Les Fumées Blanches är en klassiker med smak av fläder, gröna äpplen, svarta vinbärsblad och lime. Njut till kräftor, Västerbottenpaj och en härlig sallad.

Nr 22139, Les Fumées Blanches Sauvignon Blanc 2017, 75 cl 89 kr, BIB/300 cl, 249 kr

Toast Skagen med löjrom!

En svensk klassiker som älskas av många och vi är inte sena att hålla med. Denna krämiga och samtidigt aromatiska rätt passar perfekt till spanska Folklore Albariño, som är både frisk, fruktig och härligt aromatisk med inslag av persikor, citrus, äpplen, vita blommor och mineral.

Nr 6263, Folklore Albariño 2017, 75 cl, 99 kr

Moules Marinière

Koka blåmusslor med vitt vin, vitlök och persilja som serveras med en fräsch citronaioli och ett gott bröd att suga upp buljongen med. En skaldjursrätt som går snabbt att göra och passar fint till en Sauvignon Blanc med en torr, frisk och fruktig smak av krusbär, citrus och nässlor.

Nr 4184, Sauvignon Bordeaux 2016, 75 cl, 99 kr

Lobster rolls!

Hummer och champagne är en klassisk kombination och kanske finns det redan nu en sparad hummer i frysen? Vi tipsar om att göra trendiga **lobster rolls**, som de serveras på den amerikanska västkusten. En krämig hummerröra i korvbröd helt enkelt. Passar perfekt till champagne av typen blanc de blancs, det vill säga enbart gjord på druvan Chardonnay precis som Pierre Péters Cuvée de Réserve!

Nr 7350, Pierre Péters Cuvée de Réserve NV, 75 cl, 359 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.