



2013-02-12 17:14 CET

We LOVE these wines!

Två dagar kvar till alla hjärtans dag. De här vinerna vill vi bjuda våra nära och kära på!

En bubblande början

[Pierre Peters Brut Cuvée de Réserve, nr 7350, pris 279 kr](#)

I Le Mesnil i Champagne förfogar Pierre Peters över 17,5 hektar varav 12 av dessa ligger i de bästa delarna av området. Cuvée de Réserve är en blend av 6 olika årgångar med vin från särskilt utvalda grand cru-vingårdar. Elegant, fruktigt med blommiga inslag och toner av citrus, bröd och nougat. **Di Di Di Di**
Di Dagens Industri

Elegans från Bordeaux

[Villa Garros Sauvignon 2011, nr 4814, pris 85 kr](#)

Francois Lurton gör succéviner i fyra länder. I Bordeaux är han uppvuxen och ingenstans blir vin av druvan Sauvignon Blanc godare än där! Här finns alla de rätta tonerna av citrus, svarta vinbärsblad, nässlor och krusbär i både doft och smak. Ett riktigt läckert vin till fisk och skaldjur och fullständigt lysande till getost! +++++ **Aftonbladet**

Toscansk värme

[Solosole Vermentino 2011, nr 2342, pris 119 kr](#)

Solosole betyder "bara sol" på italienska och den mest mulna dag blir strålande med det här vinet i glaset. Druvan heter Vermentino och har en alldeles egen, aromatisk doft som påminner om nyplockade, solmogna persikor i sällskap med vita blommor. Smaken är fruktig, aromatisk och fyllig och vinet passar till lite kraftigare fiskrätter, skaldjurpasta eller kyckling. **Mer än prisvärt! - Allt om Mat**

Världens bästa Montepulciano!

[Valle Reale Montepulciano d'Abruzzo 2009, nr 2355, pris 89 kr](#)

"Förmodligen världens bästa Motepulciano" skrev New York Times när de smakat det röda vinet från Valle Reale. Kryddigt, fruktigt och med inslag av fat, körsbär, plommon, örter och choklad. Passar till smakrika rätter av lamm- eller nötkött. **Bäst just nu! - Aftonbladet Söndag**

Lyxig Chianti Classico

[Castello di Fonterutoli 2007, nr 32130, pris 289 kr](#)

Castello di Fonterutoli är familjen Mazzeis flaggskeppsvin från egendomen i Chianti Classico. Vinet har producerats sedan 1995 och rankas idag som ett av de allra bästa vinerna från området. Nyansrikt, elegant och kryddigt med inslag av mörka körsbär, rostade fat, choklad, plommon och kaffe. **92 pts - Robert Parker**

Ett sött avslut

[Moscatel de Setúbal 2007, nr 8117, pris 59 kr, 375 ml](#)

Moscatel de Setúbal är ett dessertvin producerat i Portugal på Setúbalhalvön söder om Lissabon. Vackert gyllene söta droppar som är helt oemotståndliga. Fylligt med toner av torkad frukt, apelsinskal, nötter och crème caramel. Perfekt till desserter med choklad, torkad frukt eller nötter. **Fynd! - Allt om Mat**

Alla vinerna finns i Systembolagets ordinarie sortiment!

För frågor och ytterligare information, kontakta oss på tel: 08-660 84 16 eller e-post: info@thewineagency.se. Besök gärna vår hemsida www.thewineagency.se.

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.*