



2017-06-08 10:52 CEST

Glödande goda grillviner till midsommar!

Sol eller inte – nu är det dags att kicka igång grillsäsongen! Eftersom många vill ha en köttbit på grillen tipsar vi om fyra riktigt bra grillviner i olika stilar och vad som passar till. Låt grillarna glöda!

Till hamburgare med pommes frites

Italienska Borgogno Langhe Rosso från Piemonte passar perfekt att matcha med den goda vardagsmaten. En saftig hamburgare och frasiga pommes frites må vara allt annat än italienskt, men vinet görs både av klassiska Piemonte-druvor och internationella druvor. Här smakar det kryddigt och mustigt av mörka körsbär, choklad, plommon, kanel och vanilj.

Nr 70384, Borgogno Langhe Rosso 2014, 75 cl, 109 kr

Till lammkotletter med kryddsmör

Portugisiska Periquita Reserva är generöst och fruktigt – ett torrt rött vin med smak av mörka körsbär, plommon, kakao och vanilj. Passar perfekt till lammkotletter med kryddsmör. Inte hungrig? Perfekt, då kan du hålla upp ett glas Periquita Reserva och bara njuta av medan grillen glöder!

Ps! Finns även på smidig box om ni är många

Nr 2560, Periquita Reserva 2015, 75 cl, 95 kr eller 300 cl, 249 kr

Till flankstek med bearnaisesås

Sydafrikanska Stellenbosch Reserve Vanderstel är ett smakrikt och fruktigt vin gjort på klassiska Bourdeaux-druvor. Här smakar det svarta vinbär, plommon, choklad och kaffe. Passar perfekt till pepparkryddad flankstek som grillas hel och serveras i skivor med en fet bearnaisesås och god färskpotatis som förkokas och sedan läggs på grillen för att få fin smak och yta.

Nr 4638, Stellenbosch Reserve Vanderstel 2015, 75 cl, 129 kr

Till grillspett med parmalindad fläskfilé

Italienska Fonterutoli Chianti Classico smakar gott av körsbär, plommon, rostade fat och mörk choklad. Vi tipsar om ett klassiskt grillspett baserat på parmalindad fläskfilé, som vi serverar med en god tomat- och mozzarellasallad på en bädd av ruccola med olivolja ringlad över. Låt Italien få smaksätta en svensk grillklassiker!

Nr 32229, Fonterutoli Chianti Classico 2015, 75 cl, 149 kr

För frågor och ytterligare information hänvisar vi till:

Anna Burman på tel: 08-545 81 961

e-post: anna@thewineagency.se

Kajsa Ekman på tel: 08-545 81 969

e-post: kajsa@thewineagency.se

Carina Olmås på tel: 08-545 81 976

e-post: carina@thewineagency.se

Charlotta Lindow på tel: 08-545 28 944

e-post: charlotta@thewineagency.se

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.