



2023-01-05 11:11 CET

Januari! Viner som smakar mer än de kostar

Årets fattigaste månad är här och därför vill vi tipsa om viner som smakar mer än de kostar. Alla vinerna ligger mellan 90 och 150 kr, är i olika stilar och finns både på Systembolagets hyllor samt i beställningssortimentet. Bubbel, vitt och rött från Italien, Frankrike, Spanien, Sydafrika och Argentina. Vi tipsar förstås även om vilken typ av mat som passar till. Även här handlar det om prisvärda maträtter, som kanske tömmer kylan på goda rester och även fungerar att bjuda på för den som väntar gäster.

Varsågod!

[Nr 7567, Rotari Brut Riserva 2017, 131 kr](#)

Skapas av det ansedda kooperativet Mezzacorona i Trentino-Alto Adige, som ligger i norra Italien. Görs på den traditionella metoden (Metodo Classico) och innehåller 100 % chardonnay. Vinet vilar minst 36 månader på sin jästfällning vilket skapar komplexitet. Här är ett torrt, mycket friskt och mineralrikt mousserande vin med fruktig smak. Här finns inslag av grapefrukt, äpplen, päron, honung och en fin brödighet.

Passar till: Att skåla med i sällskap med salta tilltugg eller till en hemgjord pizza Quattro Formaggio (fyra ostar, perfekt att tömma kylen på det som är kvar).

[Nr 7552, De Chanceney Crémant de Loire Brut Rosé NV, 121 kr](#)

Även detta är resultatet av ett samarbete (kooperativ) vid namn Cave Robert et Marcel. Här befinner vi oss i franska Loiredalen och det handlar fortfarande om bubblor på den traditionella metoden (Crémant) men som här görs på druvorna cabernet franc och lite grolleau (lokal druva). Vinet ligger minst 12 månader på sin jästfällning och färgen är vackert blekrosa efter skalkontakt. I den friska och fruktiga smaken finns röda bär, kex, persika, örter och blodgrape.

Passar till: Att skåla med till salta tilltugg, men även till vegetariska rätter. Prova till en matig paj med grönsaker och salt fetaost.

[Nr 6263, Folklore Albariño 2021, 111 kr](#)

Denna albariño kommer från Rías Baixas i Galicien, som ligger invid den spanska Atlantkusten. Bakom detta färgstarka vin står en lika färgstark, kvinna, vinprofilen Almudena Imhof vars syfte med Folklore-vinerna är att visa upp det bästa av Spanien till ett tillgänligt pris, vilket beror på att man arbetar med kontrakterade odlare i regionen. Vinet är torrt, med en mycket frisk smak och en härlig aromatisk ton med inslag av päron, lime, ananas, vita blommor och en fin mineralitet.

Passar till: Fisk och skaldjur, prova gärna till vinkokta blåmusslor smaksatt med vitlök och persilja.

Nr 58001, Stellenbosch Reserve Moederkerk Chardonnay 2021, 141 kr

En nyhet i beställningssortimentet! Chardonnay är en klassiker bland vita viner och här kommer vinet från Stellenbosch i Sydafrika och producenten The Stellenbosch Reserve, som även ligger bakom ett rött vin med samma namn. Även här handlar det om att visa upp Sydafrika från sin bästa sida, med en större tillgänglighet både i stil och pris. 65 % av vinet har lagrats på franska ekfat i sex månader medan resten vilat på ståltank för att bevara fräschören. Vinet är torrt, smakrikt och fruktigt med en fin syra. Här hittar vi inslag av lemon curd, lime och äpple tillsammans med en välbalanserad fatton.

Passar till: Prova till en hel ugnstektkyckling med rostad potatis och dressing med olivolja, citron och vitlök.

Nr 2220, SAAM Pinotage 2020, 91 kr

Här hittar vi en modernt fruktig och hållbar pinotage på PET-flaska från ett etiskt kollektiv i Sydafrika, som både månar om miljön och om arbetsförhållanden (Fairtrade). Detta är ett så kallat Hållbart Val hos Systembolaget, vilket innebär att vinet uppfyller ett antal kriterier: Drycken är miljöcertifierad, har en förpackning med lägre klimatavtryck och är godkänd i Systembolagets analys av arbetsvillkor i odling och produktion. I vinet finns en pigg och mjuk frukt med toner av fat, lakrits, plommon och mörka bär.

Passar till: Servera vinet svalt till köttbullar med potatismos, sås och lingonsylt.

Nr 1056, Zolo Winemakers Blend 2021, 121 kr

För den som vill ha ännu lite mer kraft tipsar vi om denna mörkfruktiga och ekologiska blend från Argentina. Här är druvorna malbec och cabernet sauvignon huvudrollsparet, men backas upp av en liten nypa chardonnay. Den vita druvan i den röda blenden tillför en liten friskhet och är vanligt i både Rhône och Australien. Smaken är fruktig med fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, mynta, plommon, choklad, peppar, fikon och mörka körsbär.

Passar till: Lammkorv med rostade rotfrukter och rödvinssås.

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

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.