



JANUARITIPS

2017-01-12 10:54 CET

Rödviner för tunna plånböcker

Januari är inte bara kall och mörk, det är också de magra plånböckernas månad. Då är det extra viktigt att välja vin med omsorg. Vi tipsar om fyra goda röda viner som inte gräver hål i plånboken och mat som passar till!

EKO-favorit till vardagspastan!

Lupi Reali är ett ungt, njutbart vin från druvor som vuxit under tuffa förhållanden i karg natur och därför laddats med extra mycket smak. Vingården ligger i en nationalpark och vinet är självklart ekologiskt. Fruktigt

och kryddigt med doft och smak av mörka körsbär, örter, choklad och fat.

Mattips: Till den goda pastan!

[Nr 2384 Lupi Reali Montepulciano d'Abruzzo 2015, 75 cl, 70 kr](#)

Älskad klassiker till husmanskosten!

Periquita Original har vunnit en plats i svenska folkets hjärtan årtionde efter årtionde, och just nu är den älskade klassikern i bättre form än någonsin. Systembolagets mest prisvärda rödvin anser många. Här samsas mörka bär och plommon med fina toner av lakrits, tobak och fat.

Mattips: Passar till en mustig köttgryta eller köttbullar

[Nr 2574 Periquita Original 2015, 75 cl, 70 kr](#)

Chianti Classico på halvflaska till charkuterierna!

Ser Lapo är ett lysande exempel på en riktigt bra Chianti Classico som finns att njuta på halvflaska. Doften rymmer mörka körsbär, cederträ, mocka och fat, och körsbären går igen i den kryddiga smaken tillsammans med nyanser av läder, lakrits och fin mörk choklad.

Mattips: Till de smakrika charkuterierna och korvarna

[Nr 2208 Ser Lapo Chianti Classico Riserva 2012, 37,5 cl 80 kr](#)

Småskalig lyx till ostarna!

Hälften så mycket, dubbelt så gott är ett bra tips när budgeten inte vill gå ihop. Varför inte lyxa till det med Amarone! En halvflaska räcker långt för att sätta ordentlig guldkant på januari. Ca'Montinis Amarone är mäktig och koncentrerad med inslag av körsbär, mörk choklad, russin och fat.

Mattips: Njut till fina köttbiten eller en vällagrad ost!

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.