



Glad midsommar!

2016-06-22 15:57 CEST

Sju handplockade viner till midsommar!

Midsommar är en helg laddad med mystik och magi. Vem har inte provat att plocka sju sorters blommor att lägga under kudden för att drömma om sin tillkommande. Vi har plockat sju magiskt goda vinfavoriter som gör din midsommarhelg till en succé!

Till den goda laxen!

Sommarens vitvinsdruva nummer ett är Sauvignon Blanc med sin doft och smak av citrus, gröna äpplen, svart vinbärsblad och krusbär. Passar både som

välkomstdrink och till midsommarbordets lax. Världssuccén Les Fumées Blanches finns både på butelj och som smidig box om gästerna är många.

[Nr 22139 Les Fumées Blanches Sauvignon Blanc 2015, 75 cl, 85 kr, BiB 300 cl, 235 kr](#)

Blekrosa buffévin

Les Fumées Blanches Rosé har blivit en lika stor succé som sin vita föregångare. Ett ljuvligt blekrosa rosévin med inslag av skogshallon, smultron och blodgrape som finns på både flaska och box. Passar perfekt till sommarbuffén, som sällskapsvin eller när det vankas picknick.

[Nr 22138 Les Fumées Blanches Rosé 2015, 75 cl 85 kr, BiB 300 cl, 230 kr](#)

Bästa röda boxen till grillat!

Periquita Reserva hamnar alltid i topp när de bästa röda boxarna ska rankas. Det är lätt att förstå, för det är svårt att hitta ett generösare rödvin. Smakrikt och kryddigt med fina toner av mörka bär, plommon, rostade fat, kakao och viol. Den perfekta matchningen när det ska grillas gott kött.

[Nr 2560 Periquita Reserva 2013, BiB 300 cl, 249 kr](#)

Mångsidig italienare

Med sina rödbäriga och lite kryddiga toner passar italienska Bolgarello till det mesta på midsommarbordet, från kallskuret till köttbullar och prinskorv. Sangiovese i skön harmoni med en liten dos Syrah ger ett härligt rött vin där mörka körsbär samsas med inslag av mörk choklad, fat och örter.

[Nr 2325 Bolgarello Rosso Sangiovese 2013, 75 cl, 85 kr](#)

Italiensk elegans

Giacomo Borgogno har världsrykte som producent av Barolo. Samma höga klass håller deras vin på druvan Barbera som fått växa i deras allra finaste vingårdslägen och sedan skördats för hand och vinifierats med största omsorg. Tio månaders fatlagring rundar av och ger ett underbart elegant matvin med doft och smak av mörka körsbär, plommon, mörk choklad och fat.

[Nr 74201 Borgogno Barbera d'Alba Superiore 2014, 75 cl, 149 kr](#)

Midsommarlyx

Toscanska slottet Castello di Fonterutoli har funnits i familjen Mazzeis ägo sedan 1435! Vill du njuta av något alldeles extra i vinväg till fina midsommarmiddagen är det här vinet från Chianti Classico rätt val. Lyxigt, komplext och nyanserat med mörka bär, rostade fat, kaffe, tobak och kryddor. En stor vinupplevelse!

[Nr 32130 Castello di Fonterutoli 2011, 75 cl, 299 kr](#)

Söt final

Det är alltid gott att runda av med något sött. Simmigt söta vinet Alambre är gjort av druvan Moscatel och lyfter smaken på alla efterätter från jordgubbar med vispgrädde till din bästa kladdkaka. Härlig doft med toner av apelsinskal, torkad frukt, nötter och honung. Orkar du inte efterrätt? Njut då av ett litet glas Alambre på egen hand som söt final på midsommarmiddagen!

[Nr 8117 Alambre Moscatel de Setùbal 2010, 37,5 cl, 69 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

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.