

DRYCKESTIPS TILL TRILLERS HÖST OCH VINTERBUFFE!

Här kommer ett urval av bra viner som passar utmärkt till höst och vinterbuffen. Ett flertal av vinerna är nyheter på Systembolaget. Vi rekommenderar att ni servera ett vitt och rött vin så att rätterna får blomma ut till sin fulla potential. Smaklig måltid!

Cava Star 2020 nr 72601 **119kr** – Frisk årgångs cava med toner av gröna äpplen och citrus. Passar fint som aperitif. Funkar även till fjällrödingen och kräftan.

L Chablis 2022 nr 79925 **175kr** – Laroche gör Chablis med fin fruktighet, friskhet och minalitet. Ett måste till fjällrödingen, kräftan, kycklingen och det vegetariska. Bra pris i förhållande till den höga kvalitén.

La Gascogne nr 2882 **109kr** – Aromatisk och friskt. En Syd fransos på druvorna Gros Mansang och Sauvignon blanc. Bra kompis till fjällrödingen, kräftan och det vegetariska.

Pietra nr 2709 **99kr** – Fruktigt smak med och gott om gröna äpplen, mandelblom med fin syra. Ett allroundvin som passar bra till många av bufféätterna.

Opta nr 2112 **119kr** – En intressant nykomling från Portugal. Här har vi röda äpplen, fat och en viss mineralitet. Passar utmärkt till bakad rotselleri och majs kycklingen och det andra vegetariska.

Lenz Moser nr 5439 **99kr** – En nyhet från Österrike på deras signumdruva Zweigelt. Ett kryddigt och prisvärt vin som funkar till många av rätterna. Servera vid 16–18 grader – alltså lite svalare för sin fulla potential.

Glou-Glou Corbiéries nr 3072 **109kr** – Ännu en nyhet på PET- flaska. Här möts du av skogshallon, björnbär och körsbär med ett fint avslut som är pepprigt. Bra kombo till det smakrika vegetariska och hjorten. Vinet ger ett minimalt klimatavtryck, då flaskan är riktigt lätt att frakta från Languedoc - Frankrike.

Punt Road nr 2955 **169kr** – En ”flörtig” och väljord Pinot Noir från Australien. Ett vin som passar det mesta av bufféätterna dock ej laxen och kräftan. Serveras svalt.

Chianti Classico nr 2842 **169kr** – Cecchis första biologiska vin och en riktigt trevlig bekantskap. Vinet har en fin balans mellan frukt, fat och syra. Gillar både hjorten, svampen och det smakrika vegetariska rätterna och nyhet på Systembolaget.



Sommelier Maria Sjodin – www.signsjodin.se (insta signsjodin)