

## DRYCKESTIPS TILL TRILLERS VÅR OCH SOMMARBUFFÉ!

Här kommer ett urval av bra viner som passar utmärkt till vår och sommarbuffén. Vi rekommenderar att ni servera ett vitt och rött vin så att rätterna får blomma ut till sin fulla potential. Hoppas att det smakar!

**Louise Roederer Colletion 244** nr7602 **569kr** – En utvecklad Champagne som även kan beställas på halvflaska och magnum om du har något stort att fira. Ett självklart val som aperitif då den bjuder på friskhet, elegans och en tilltalande krämig stil.

**Loxarel A Pel 2021** nr7470 **139kr** – Frisk årgångs Classic Penedes. Ett finstämt mousserande i torr och fruktig stil. Passar både till aperitif och till den sotade laxen, snökrabban och salladen.

**Pietra** nr2709 **99kr** – Fruktigt smak med och gott om gröna äpplen, mandelblom och fin syra. Ett allroundvin som passar bra till många av bufférätterna.

**Zahel** nr2515 **149kr** – Ett välgjort vin från huvudstaden Wien i Österrike som gillar sparris, laxen, krabban, salladen och pajen. Det är en så kallad field blend, där det ingår ett flertal druvor b.l.a. Gruner Veltiner, Riesling och Chardonnay med flera.

**Elara** nr20071 **99kr** – Tropiska toner, aningen örtigt med ett pepprigt avslut (vitpeppar) som passar riktigt bra till det vegetariska och det ljusa köttet. Ett bra val till många av rätterna för dig som föredrar vitt vin igenom hela måltiden. Vinet kommer från Galicien som är det trendiga "gröna Spanien".

**Stellenrust Secrets & Lies** nr20068 **149kr** – Nyansera vin med fatkaraktär funkar fint till det ljusa köttet. Druvan är Chenin Blanc och Sydafrikas signumdruva. Vinet har en fin längd och härlig munskänsla.

**Casal Mor – Baga** nr2224 **99kr** – En portugis från Barriada som är beläget intill friska Atlanten. Ett bärigt och friskt vin som passar bra till kycklingen, porchettan och ostpajen. Importören har sänkt priset rejält som tidigare låg 139kr. Det gillas av oss...

**Glou-Glou Corbiéries** nr3072 **111kr** – Intressant vin på PET- flaska. Här möts du av skogshallon, björnbär och körsbär med ett fint avslut som är pepprigt. Superkombi till det smakrika vegetariska och det ljusa köttet. Vinet ger ett minimalt klimatavtryck, då flaskan är riktigt lätt att frakta från Languedoc - Frankrike.

**Punt Road** nr2955 **169kr** – En "flörtig" och välgjord Pinot Noir från Australien. Ett vin som passar det mesta av bufférätterna dock ej laxen och krabban. Serveras 16–18 grader för sin fulla potential.

