

DRYCKESTIPS TILL TRILLERS VÅR OCH SOMMARBUFFE!

Här kommer rekommendation av ett urval av bra viner som passar utmärkt till vår och sommarbuffén. Vi rekommenderar att ni servera ett vitt och rött vin för bästa kombination av mat och vin. Hoppas det smakar!

Bollinger Special cuvée nr7418 **649kr** – En utvecklad, nyanserad och frisk kvalitets Champagne, ett självklart val som aperitif. Men även riktigt bra till rödingen, potatisterrin med löjrom & kycklingen. Finns även i magnum till det stora sällskapet.

Loxarel A Pel 2021 nr747001 **139kr** – Frisk årgångs Classic Penedes. Ett finstämt mousserande i torr och fruktig stil som har högre kvalitetskrav än en Cava. Passar både till aperitif och till den lättgravade rödingen men även till fler av rätterna, då Loxarel det är en brut natur.

Pietra Di Pinot Grigio nr270901 **99kr**- FYND Fruktigt smak och inslag av päron, mandelblommor, gröna äpplen, vita vinbär och citron. Ett allroundvin som passar bra till många av bufférätterna.

Montespina nr20179 **99kr** – En frisk och fruktig spanjor på druvan verdejo. Funkar alldeles perfekt till det vegetariska, fisk, och kycklingen.

Puy Cheri nr2209 **99kr** – en bärig fransos på druvan Syrah. Ett okomplicerat och ungdomligt rosa som passar i princip samtliga rätter, dock ej lammet.

Mulderbosch rosé nr6077 **99kr** – en riktigt prisvärd rosé där frukten är det primära från druvan Cabernet sauvignon. Även detta rosa funkare fint till många rätter från buffen. ”Sommar på flaska fr Sydafrika”

Farina Lágrima nr2662 **109kr** – här möts vi av mörk frukt med inslag av fat, björnbär, plommon, lakrits, kaffe och örter. En nyhet på SB från Toro – Spanien. Passar till lamm, ostpajen och majs kycklingen. Druvan är Tinto deToro (Tempranilla)men kanske mer känd som Servera vinet lite svalare 16–18 grader.

DeAetna nr2400 **195kr** – ett fantastiskt vulkanvin fr Etna – Sicilien på druvan Nerello Mascalese. Ett av det få vinerna fr regionen under 200kr och som också finns i hyllan. Ekologiskt, handskörd, höghöjdsvin och ekologiskt blir en bra kombo till lammet.



Sommelier Maria Sjodin signsjodin.se (insta [signsjodin](#))