

# Presentation av kvällens viner.

## 2018-10-09



### Briccotondo Nr 2773

Barbera, 2017

95:-

Flaska, 750 ml

Italien, Piemonte

Fruktig smak med inslag av fat, blåbär, örter, hallon, körsbär och vanilj. Serveras vid cirka 16°C till rätter av ljust kött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



FÅGEL



FLÄSK



BUFFEMAT

RÖTT VIN, KRYDDIGT & MUSTIGT

### Campolieti Nr 6792

Ripasso, 2015

115:-

Flaska, 750 ml

Italien, Venetien, Valpolicella, Valpolicella Classico

Kryddig smak med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, russin, choklad, kaffe, kanel och vanilj. Serveras vid 16-18°C till rätter av fläsk-, lamm- eller nötkött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



FLÄSK



LAMM



NÖT

RÖTT VIN, KRYDDIGT & MUSTIGT

### Rigogolo Chianti Riserva

Nr 2361

Nettuno, 2015

109:-

Flaska, 750 ml

Italien, Toscana, Chianti

Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, lakrits, kanel, choklad, hallon och salvia. Serveras vid cirka 18°C till rätter av lamm- eller nötkött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



NÖT

RÖTT VIN, KRYDDIGT & MUSTIGT

### Castel del Monte Riserva

Nr 70884

Ragaletti, 2008

119:-

Flaska, 750 ml

Italien, Apulien, Castel del Monte

Kryddig smak med fatkaraktär, inslag av hallon, svartpeppar, körsbär, rosmarin och vanilj. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



NÖT

