

Presentation av kvällens viner.

2019-03-26



VITT VIN, FRISKT & FRUKTIGT

Château Bonnet Nr 4151

2017

89:-

Flaska, 750 ml

 Frankrike, Bordeaux, Entre-Deux-Mers

Fruktig, mycket frisk, aromatisk smak med inslag av päron, krusbär, tomatblad och citron. Serveras vid 8-10°C till lättare rätter av fisk och skaldjur, eller till getost.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



APERITIF



FISK



DST



SKALDJUR

● Lättare glasflaska



VITT VIN, FRISKT & FRUKTIGT

A Christmann Nr 5882

Riesling, 2017

139:-

Flaska, 750 ml

 Tyskland, Pfalz

EKOLOGISKT

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, ananas, mineral och lime. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



APERITIF



FISK



SKALDJUR



Saint Clair Nr 12000

Vicar's Choice Sauvignon Blanc, 2017

99:-

Flaska, 750 ml

 Nya Zeeland, Marlborough

Aromatisk, mycket frisk smak med inslag av päron, lime, svartvinbärsblad och nässlor. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk och skaldjur, eller till sylriga getostar.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



FISK



DST



SKALDJUR

● Lättare glasflaska



VITT VIN, FRISKT & FRUKTIGT

Alvarinho Contacto Nr 6707

2017

120:-

Flaska, 750 ml

 Portugal, Vinho Verde

Nyanserad, fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula päron, nektarin, örter och limeskal. Serveras vid cirka 8°C som aperitif eller till fisk- eller skaldjursrätter.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



APERITIF



FISK



SKALDJUR