

Presentation av kvällens viner

2019-10-01



RÖTT VIN, KRYDDIGT & MUSTIGT

Saint Clair Origin Nr 16015

Pinot Noir, 2018

109:-

Flaska, 750 ml

 Nya Zeeland, Marlborough

Kryddig, nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av jordgubbar, skogshallon, körsbär, ingefära, nougat och vanilj. Serveras vid cirka 16°C till lättare rätter av ljust kött eller till stekta fiskrätter.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



BUFFEMÄT



FISK



FÄGEL



FLÄSK



RÖTT VIN, KRYDDIGT & MUSTIGT

Les Sorts Nr 70217

Selecció, 2016

115:-

Flaska, 750 ml

 Spanien, Katalonien, Montsant

Kryddig, nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av körsbär, kanel, björnbär, choklad, ceder och skogshallon. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



NÖT



RÖTT VIN, KRYDDIGT & MUSTIGT

Alamos Nr 6670

Malbec, 2018

99:-

Flaska, 750 ml

 Argentina, Cuyo, Mendoza

EKOLOGISKT

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



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



NÖT



Borgogno Nr 70384

Langhe Rosso, 2016

109:-

Flaska, 750 ml

 Italien, Piemonte, Langhe

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



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



NÖT

● Lättare glasflaska