



wine news: #2/2011

Nyheter och inspiration från Jakobsson & Söderström Wineclub

VIN TILL PÅSK!

OM NÅGRA VECKOR STUNDAR DEN HÄRLIGA påskhelgen med förhoppningsvis både vårvärme, umgänge och god mat! Påsken är verkligen en favorithögtid med en välfylld palett av god mat, lata dagar och mindre stressat umgänge med nära och kära kring matbordet.

Matmässigt är utrymmet stort i vår traditionella påskmat och vare sig man väljer fisk, vårkyckling eller det traditionella lammet är de flesta rätterna riktiga vinvänner. Härtill kommer all den goda chokladen i påskäggen som verkligen får ett lyft av ett sött starkvin från södra Spanien.

Vi har packat en låda påskviner att beställa före den **10 april** för leverans innan påskhelgen:

FILANDA ROSÉ, MOUSSERANDE ROSÉVIN från norra Italien. Få viner kan ge dig bättre väckningskraft än detta vackert laxrosa mousserande vin gjort på druvan Pinot Nero, underbart välgjort med jordgubbar, grapefrukt och hallon i smaken.

PEYNAC CHARDONNAY/VIIGNIER är ett vitt vin med en trevlig blend av de två druvarna. Chardonnay står för friskheten och strukturen medan Viogner bidrar på ett förträffligt sätt med goda aromer och rundör. Vinet passar utmärkt till en påskbuffé med blandade smaker.

CADOUÇOS NATUR är ett rött vin från Tejo i centrala Portugal gjort på följande druvar: Aragonez, Touriga Nacional och Merlot. Vinet är gjort på ekologiskt odlade druvar och dess vinmakare försöker ta så mycket hänsyn till naturen som det bara går. Flaskans etikett är till exempel tryckt med vegetabiliskt baserad färg och pappret är naturligtvis återvunnet. Vinet är mustigt och fylligt med goda aromer av plommon och choklad, passar utmärkt till lammet.

WILLIAM COLE PINOT NOIR är ett lättsamt och fruktigt vin gjort i Casablanca Valley Chile. Den lätta strukturen på vinet gör att det passar fint till lättare kycklingrätter med buljong eller ljus sås, stekt fisk eller att drickas mitt på dagen vid till exempel en påsklunch.

PEDRO XIMÉNES – till de goda chokladäggarna och tårter av nötter och choklad rekommenderas ett litet glas Pedro Ximénes från området Montilla-Moriles strax ovanför Malaga i södra Spanien. I detta område görs starkviner på samma sätt som Sherry och den godaste druvan för söta viner är just Pedro Ximenes som också är namnet på vinstilen. Druvorna plockas mycket mogna och får sedan torka i solen, på så vis får man ut den goda sötman i druvarna på ett exceptionellt sätt. Vinet är mycket mörkt och fylligt med goda aromer av torkade fikon, nötter och choklad. En öppnad flaska kan sparas i kylan under mycket lång tid utan att bli förstörd.

VINLÅDAN INNEHÅLLER

Filanda Rosé Pinot Nero	x 2
Peynac Chardonnay/Viogner	x 3
Cadouços Natur	x 3
Cole Mirador Sel Pinot Noir	x 3
PB Pedro Ximénez Cosecha	x 1
Totalt 12 flaskor	

Pris: 1 560 kr inklusive frakt

KLICKA HÄR FÖR ATT KOMMA DIREKT TILL PAKETET!

HÄLSNINGAR FRÅN
JS WINECLUB

FILANDA ROSÉ PINOT NERO (75 CL)



MER INFORMATION

Vackert laxrosa mousserande vin gjort på druvan Pinot Nero, underbart välgjort med jordgubbar, grapefrukt och hallon i smaken.

PEYNAC CHARDONNAY/VIIGNIER (75 CL)



MER INFORMATION

Vitt vin med en trevlig blend av två druvar. Chardonnay står för friskheten och strukturen medan Viogner bidrar på ett förträffligt sätt med goda aromer och rundör. Passar utmärkt till en påskbuffé med blandade smaker.

CADOUÇOS NATUR (75 CL)



MER INFORMATION

Rött vin från Portugal på druvarna: Aragonez, Touriga Nacional och Merlot. Vinet är gjort på ekologiskt odlade druvar. Smaken är mustig och fyllig med goda aromer av plommon och choklad, passar utmärkt till lammet.

WILLIAM COLE PINOT NOIR (75 CL)



MER INFORMATION

Ett lättsamt och fruktigt vin gjort i Casablanca Valley Chile. Den lätta strukturen på vinet gör att det passar fint till lättare kycklingrätter med buljong eller ljus sås, stekt fisk eller att drickas mitt på dagen vid till exempel en påsklunch.

PB PEDRO XIMÉNEZ COSECHA (50 CL)



MER INFORMATION

Ett sött vin från området Montilla-Moriles strax ovanför Malaga i södra Spanien. Vinet är gyllene mörkt och fylligt med goda aromer av torkade fikon, nötter och choklad.