

TIL EN HYGGESTUND



Lette og læskende

Fremstilling

Alliance Loire Saumur Blanc Reserve des Vignerons fremstår indbydende med sin let gyldne farve og strålende reflekser. Duften er lækker, kompleks og intens. Citrusfrugt og ananas går tydeligt igennem. Smagen er rund og frisk med en lang citrusagtig eftersmag.

Server vinen til fisk og skaldyr. Prøv også at servere den til retter med kød, til ost eller let syltige desserter.

Rosé d'Anjou AOC har en attraktiv klar lyserød farve med rødlige strejf. En koncentreret duft med tydelige duft af fersken, ananas, friske druer, jordbær og kandiseret frugt efterfulgt af sort peber strømmer op af glasset. Fyldig, silkeblød og perfekt afbalanceret. En sprød og blød vin i munden med tydelig smag af jordbær og hindbær. Lækker, lang eftersmag.

Perfekt til sommerens lette retter og grillet kød. Den kan også med succes serveres til jordbær, sorbetis af røde bær og frugtsalat. Herudover er den velegnet til det orientalske køkken og moden ost.

Grenache Noir Sélection Vieilles Vignes Grande Réserve oak aged remstår dyb rød i glasset. I duften og smagen møder man modne frugter og lakrids. I munden opleves vinen silkeblød og intens med fint afrundede tanniner, en flot fylde og kraft samt en lang vedvarende eftersmag.

Denne fyldige vin er en oplagt ledsager til rødt kød, gerne grillet, men kan også sagtens serveres som aperitif.