



27

jul 2016

Tips på trevliga sommarviner

Skribent: **Vin & Matguiden**

På sommaren vill vi ha friska och lätta sällskapsviner, goda aperitifer och pigga bubblor. Gärna prisvärt för ansträngd semesterkassa. Några bra viner till grillat är uppskattat. Här är några kanonbra tips!



Vi tipsar om tre mycket trevliga, lätta och prisvärda aperitif- och sällskapsviner. Passar

även till fisk och skaldjur.

Spanska Cava Blanc de Noirs (nr 7610, 99kr)

Domäne Wachau, riesling (nr 4218 99kr)

Portugisiska Casal Garcia, vinho verde (nr 2596, 59kr)





En favorit som är bra att alltid ha hemma är Kung Fu Girl, riesling, USA (nr 2690 129kr). Passar perfekt till asiatisk mat. Likaså passar sicilianska, ekologiska Crudo Catarratto Zibibbo (nr 4993, 79 kr). Även ett bra sällskapsvin.





Till grillat kött väljer vi en annan favorit - ekologiska Bonterra, zinfandel från USA (nr 22620, 139 kr) med mycket smak. Stellenzicht, pinotage från Sydafrika (nr 22273, 99 kr) är också kanonbra till smakrika köträtter.



