

Georg Breuer Riesling Sauvage (nr 5899)

Vitt vin, Torrt, Friskt & Fruktigt



Tyskland, Rheingau

- Årgång 2011
- Alkoholhalt 11,5 %
- Sockerhalt 6 gram/liter
- Användning Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.
- Smak Torr, ungdomlig, påtagligt frisk smak med inslag av gröna äpplen, nektarin, honung och mineral.

Picàie (nr 5331)

Rött vin, Kryddigt & Mustigt



Italien, Venetien, Veronese

- Årgång 2008
- Alkoholhalt 14,5 %
- Sockerhalt 10 gram/liter
- Användning Serveras vid 16-18°C till robusta rätter av lamm- eller nötkött, gärna grytor och stekar.
- Smak Kryddig, aningen utvecklad smak med inslag av fat, mörka körsbär, katrinplommon, salvia och kakao.

Château du Juge (nr 4197)

Vitt vin, Sött



Frankrike, Bordeaux, Cadillac

- Årgång 2007
- Alkoholhalt 13,5 %
- Sockerhalt 98 gram/liter
- Användning Serveras vid cirka 8°C till milda mögelostar eller inte alltför söta frukt- och bärdesserter.
- Smak Söt, nyanserad smak med inslag av torkade aprikoser, honung, marsipan och pomerans.

Ron Barceló Gran Añejo (nr 578)

Rom, Mörk



Tillverkad i Dominikanska Republiken

- Alkoholhalt 37,5 %
- Användning Serveras rumstempererad som avec.
- Smak Kryddig, fruktig smak med liten sötma och fatkaraktär, inslag av pomerans, sirap, nötter och örter.