



2021-05-31 07:00 CEST

## Nyhet i fast sortiment – Ekologiska Susurro Sauvignon Blanc Verdejo i klimatsmart påse

**1 juni lanseras Susurro Sauvignon Blanc Verdejo i Systembolagets ordinarie sortiment. Ett ekologiskt vin på 2-liters påse från La Mancha. Den klimatsmarta påsen har varit en växande trend världen över men är fortfarande relativt ny på den svenska marknaden.**

Susurro Sauvignon Blanc Verdejo är en blend på 75% sauvignon blanc och 25% verdejo. Vinet har en ljusgul färg, doften är fruktig och ungdomlig med inslag av krusbär, svartvinbärsblad, päron och lime. Smaken är frisk och

fruktig med toner av gröna äpplen, svartvinbärsblad, päron och lime. Servera vid 8–10 grader till rätter av fisk och skaldjur, grillad kyckling, sallader eller som sällskapsdryck.

På den svenska marknaden är påsen ett ganska okänt förpackningsformat även om det börjar synas allt fler viner i just denna förpackning. Trenden och intresset för denna förpackning har ökat internationellt och i vårt grannland Finland har förpackningen funnits under många år.

Druvorna till Susurro kommer från vingården Finca Entresendas i Carrascosa de Haro och ligger på 900 meters höjd. I La Mancha är detta relativt ovanligt och tillsammans med jordmånen som främst består av lera och sten kan producenten skapa friska viner med balanserad syra. Skörden sker under natten från slutet av augusti till början av september. Genom att skörda på natten förhindras oxidation av druvorna samtidigt som det går att få en bättre kontroll av temperaturen, Bodegas Parra Jimenez föredrar nämligen att producera detta vin i svalare temperatur.

### **Bodegas Parra Jimenez**

Bodegas Parra Jimenez är en familjehistoria som startade 1993 när bröderna Francisco, Javier och Luis Parra grundade företaget. De började med en mycket liten vingård i staden Las Mesas men har expanderat genom åren. Redan från starten skedde odlingen enligt ekologiska principer men 2008 inleddes konverteringen till biodynamiskt jordbruk. Utöver vin odlas bland annat vitlök, spannmål och ärtor på gården. På ägorna finns även svarta Manchego-får och med mjölken från fåren skapas Manchego-ost med ursprungsbeteckning PDO. Det är den första Manchego-osten med Demeter-certifiering enligt principerna för biodynamiskt jordbruk och boskap. Parra-familjens filosofi var, och är än idag, att skapa ett hållbart ekosystem, en sluten cirkel som förnyas sig själv.

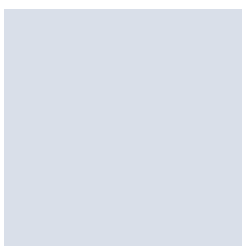
---

### **Arvid Nordquist Vin & öl – Smakupplevelser och nutida kvalitet.**

Arvid Nordquist HAB är ett svenskt familjeföretag som sedan starten 1884 fokuserat på stora smakupplevelser och kvalitetsprodukter. För oss handlar kvalitet inte enbart om att koncentrera sig på dagens önskemål och behov, vi vill också ta ansvar för morgondagens. Vi erbjuder ett stort sortiment av vin

och öl där endast de drycker som uppfyller Arvid Nordquists sensoriska krav tas in i sortimentet. I Arvid Nordquists portfölj finns även vårt egenrostade kaffe, livsmedel och sedan 2016 även non food-produkter. Vi är idag 286 medarbetare i Norden som tillsammans arbetar för att kunna erbjuda de bästa smakupplevelsena och produkterna - samtidigt som vi gör vårt yttersta för att förbättra villkoren för människor och minimera miljö- och klimatpåverkan. Det är, enligt oss, riktig god kvalitet. Läs mer på [www.arvidnordquist.se](http://www.arvidnordquist.se).

## Kontaktpersoner



### **Evelina Walsö**

Presskontakt

Project Manager Communication & PR

[evelina.walso@arvidnordquist.se](mailto:evelina.walso@arvidnordquist.se)

08-799 18 60