

2016-06-14 17:14 CEST

Nya sommarviner! Ekologiska CRUDO från Italien - 79 kr

Ekologiska vinserien CRUDO lanseras i dagarna på Systembolaget. Först ut i Systembolagets ordinarie sortiment är Crudo Catarratto Zibibbo. Den 13 juni lanserades rosévinet Crudo Negroamaro Rosato och i början av juli lanseras Crudo Prosecco i beställningssortimentet. Samtliga Crudo-viner är friska, fruktiga och aromatiska och serveras iskalla som drink eller till sommarens fisk, skaldjur, sallader och medelhavsmat. Crudo betyder rå på italienska. På etiketten slingrar sig en bläckfisk.

Crudo Catarratto Zibibbo 2015

Crudo Catarratto Zibibbo kommer från Sicilien och är friskt, torrt och aromatiskt med aningens sötma. Vinet görs av de klassiska Sicilianska druvorna Catarratto och Zibibbo. Zibibbo ger aromatiska blommiga toner som ananas och fläder och Catarratto ger vinet fräscha citrustoner. Crudo Catarratto Zibibbo finns sedan 1 juni i ordinarie sortiment.

Nr: 4993 **Pris:** 79 kr **Alkoholhalt:** 12% **Ursprung:** Sicilien, Italien **Lanserades:** 1/6 ordinarie sortimentet

Crudo Negroamaro Rosato 2015

Crudofamiljens rosévin heter *Crudo Negroamaro Rosato* och kommer från Italiens klack, Apulien. Färgen är ljus rosa och smaken är frisk, fruktig och aromatisk med inslag av mogna röda bär, rosa grapefrukt och vinbär. Vinet görs på den inhemska druvan i Apulien, negroamaro, som nästan uteslutande odlas här. Traditionellt används negroamaro till kraftiga och rustika röda viner med mycket färg men som rosé ger den lätta, eleganta viner med aromatisk och frisk profil.

Nr: 72335 **Pris:** 79 kr **Alkoholhalt:** 12,5% **Ursprung:** Apulien, Italien **Lanseras:** 9/6 i beställningssortimentet

Crudo Prosecco

Vi förflyttar oss till regionen Treviso i Veneto i nordöstra Italien. Härifrån kommer Crudo-seriens prosecco, *Crudo Prosecco*, som görs av den lokala druvan i Treviso, glera. Crudo Prosecco har en torr, frisk och fruktig smak med färska aromer av päron, gröna äpplen, mandarin och mineraler. Crudo Prosecco har ren eftersmak med härliga mineraler.

Nr: 76580 **Pris:** 79 kr **Alkoholhalt:** 11,5% **Ursprung:** Treviso, Italien **Lanseras:** 4/7 i beställningssortimentet

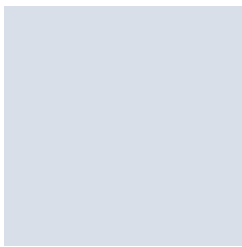
Vi ser Crudo-serien som en möjlighet att servera både vitt, rosé och prosecco med liknande smakprofil, från ett och samma varumärke. Glöm bara inte att vinerna ska serveras väl kylda, 8-10°C. Ett tips är att lägga dem i frysen strax innan servering och att sedan använda ishink på bordet.

Vi önskar dig en riktigt härlig sommar med god mat och dryck!

Ett pressevent hölls den 13 juni för Crudoserien på Aquaria i Stockholm. Lunchen serverades av Den Gamle och Havet vars kock tillagade bläckfisk på sju sorters vis.

En akvarist från Aquaria berättade om bläckfisken som djur. Bläckfisken har tre hjärtan, blått blod, kan snabbt byta färg vid fara och kan ta sig igenom passager stora som en femkrona tack vare att i stort sett hela djuret är mjukt.

Kontaktpersoner



Lisa Lind

Presskontakt

Public Relations Manager Oenoforos Group

Press och media

lisa.lind@oenoforos.se

0706 - 66 04 21

08 - 505 515 29