

Swedish Wine Center



Gör din egen vinprovning av
sommarens svenska prestigeviner!

Välj 3 viner (5 cl/glas) för 250 kr

Dessa viner säljs även per glas under sommaren!

1. Klagshamn Textur Barrique *Solaris*

fl 625 kr / gl 160 kr

Druvorna kommer från gårdens, eller t o m Skandinaviens äldsta vinstockar. Skalmaceration i 25 dagar på ståltank innan pressning, därefter har vinet lagrats 24 månader på ekfat. 50% av vinet från 2018, 50% från 2019. Du kan hitta toner av nyprickad aprikos i detta härliga orangea vin!

2. Kullabergs Gylleröd *Souvigner Gris*

fl 825 kr / gl 210 kr

Orangevin från druvsorten Souvignier Gris, skalmacererat i 20 dagar före pressning. Lång skalkontakt ger fin struktur generös karaktär. Toner av stenfrukt, vanilj och blommande apelsinträd.

3. Kullabergs Askesäng *Souvigner Gris, Solaris*

fl 860 kr / gl 215 kr

Fylligt vitt vin med inslag av ek. Jäst på ståltank, ekfat och barriques. Vinet har en stor karaktär; brödig & nötig till fruktig med toner av röda äpplen, ananas, lakritsrot och kryddiga nyanser

4. Kullaberg Immelen 2019 *86% Solaris, 7% Souvignier Gris, 7% olika andra*

fl 895 kr / gl 225 kr

Komplext vitt vin med ett stort djup och bredd som spänner från distinkt tydlig frukt till brödig, nötig toner och rostade dofter. Ett välbalanserat spel mellan torrt och fylligt och en stor munkänsla. Jäsning till hälften på ståltank och hälften på nya fat av österrikisk och fransk ek.

5. Lill-Ego *Solaris,*

fl 685 kr / gl 175 kr

Ett vitt vin som lagrats 11 mån franska ekfat, här hittar du gärna toner av pomerans, torkade aprikoser, vaniljtoner och tydlig fatkaraktär

6. Klagshamn Ego 6 *Solaris*

fl 685 kr / gl 175 kr

Multivintagevin gjort på solerametoden. Vinet har jäst på begagnade ekfat och lagrats i ekfat i ett solerasystem. Slutlagring sedan på ståltank innan buteljering. Toner av vanilj och tropiska frukter såsom ananas

7. Arild Solaris Barrique *Solaris*

fl 720 kr / gl 160 kr

Tillverkad från deras äldsta Solaris-vinstockar. Lagrat på franska ek och Akacia ek. Ekbalansen överskuggar inte den fruktiga smaken. En total tid på nio månader i barrique med månadsvis omröring för att skapa extra komplexitet.

8. Lottenlund Estate Lotima Selense *70 % Solaris, 30% Muscaris*

fl 880 kr / gl 220 kr

Handskördade druvor. Solaris jäste på nya franska ekfat och Muscaris på ståltank. Inga animalier används i vinifieringen vilket gör våra viner veganvänliga. Naturlig kylstabilisering under lång tid. Ingen malolaktisk jäsning. Efter fermenteringen vilade vinerna på finjästen i ca 6 månader och tappades därefter om och lagrades på gamla ekfat (Solaris) och ståltank (Muscaris).

9. Arild Pinot Noir

fl 725 kr / gl 185 kr

100% Pinot Noir, lagrat i nya franska barriquer 11 månader. En fin rubinröd färg med aromer av jordgubb, viol och lite skogiga toner. En lång eftersmak med toner av vanilj och kola.