

# Vinn grillset från Ravenswood.



Zinfandelvinernas popularitet har ökat lavinartat på den svenska marknaden. År 2020 bälgade vi i oss mer än 9 miljoner liter och det är lätt att förstå. Vinerna är generösa och mjuka med mycket fruktsötma och hög alkohol. Ett recept som visat sig passa svenskarnas smaklökar som handen i handsken.

**Ravenswood** är ett legendariskt vinvarumärke som grundades 1976 av Joel Peterson och en kamrat i Kalifornien. Joel hade en dröm att göra viner som kunde konkurrera med europeiska toppviner och det visade sig snabbt att han var på rätt väg. Redan den första årgången, 327 lådor Dry Creek Zin, vann direkt en prestigefull vinprovning i San Fransisco.

Ravenswood har många fans och det är ingen överdrift att säga att de är i stort sätt kultförklarade på hemmaplan i Kalifornien, USA. När man på 90-talet öppnade upp sitt tasting room i Sonoma sålde inte bara vinet slut, folk blev även som tokiga i alla souvenirer med företagets distinkta logo. Vineriet ligger i hjärtat av Sonoma.

## Snart börjar grillsäsongen, tävla om ett grillset från Ravenswood:

Allt du behöver göra för att vara med att tävla är att skicka ditt svar på nedanstående fråga samt din postadress till [info@folkofolk.se](mailto:info@folkofolk.se) skriv "Ravenswood" i ämnesraden.

**10 vinnare** får ett grillset bestående av grillverktyg, träbricka och ett förkläde var. Vi behöver ditt svar senast den **18 mars 2021**. [Vinnarna kommer att presenteras här.](#)

## Vilka fåglar är avtecknade på Ravenswoods logo?

1. Örnar

X. Korpar

2. Råkor

# Rawenswood Zinfandel på Systembolaget:



## Ravenswood Lodi Old Vine Zinfandel

Systembolagsnummer: 26001

139,00 kr

---

Välbalanserad, fyllig och mjuk smak med inslag av mogen söt frukt och kryddiga fat. Mjuka tanniner och sammetslen struktur.

## Läs mer om Ravenswood och Zinfandel:



Amerikansk zinfandel när den är som bäst.

Vi översvämmas av publikfriande Zinfandelviner som överskuggar de riktiga godbitarna från gamla vinstockar. Tips på Zinfandel värd namnet från Ravenswood.

**Läs mer**

---



## Grillad entrecôte med sallad och blåbärsvinäggret.

Marinera en riktigt bra bit kött i Linnéas smakrika krydd-rub, grilla och servera med en fräsch sallad eller ugnsbakade sötpotatisklyftor.

**Läs mer**

---