

Två nya årgångar från CHILL OUT.

Lagom till vårens och sommarens alla matupplevelser kommer CHILL OUT med två nya härliga årgångar. En fräsch Chardonnay i modern stil och en generös och elegant Cabernet Sauvignon, båda i 100% återvinningsbara boxar. Vinerna kommer från sydöstra Australien och passar utmärkt när grillsäsongen drar igång.



CHILL OUT Chardonnay

En fräsch Chardonnay från sydöstra Australien som kan drickas både som sällskapsvin och till mat. CHILL OUT Chardonnay är veganvänlig - inga animaliska produkter använts i tillverkningen. Druvan växer längs Australiens största flod Murray i ett medelhavsklimat i sydöstra delen av Australien och skördas nattetid.

Nattskörden gör att druvorna hålls svalare och ger ett vin som blir friskt och fruktigt i karaktären. Efter försiktig pressning klarnas musten före jäsningen, som i huvudsak äger rum på rostfria tankar. För att addera en lättare fatkaraktär tillsätts även en mindre del vin med karaktär av ekfat.

Så här säger Anna Bastin Löwgren, Wine & Portfolio Development för CHILL OUT, om vinet:

– CHILL OUT Chardonnay från Australien kommer denna sommar till oss i en modern stil med en härlig, ren fruktighet med lätt fatkaraktär. Detta är en omtyckt stil av favoritdruvan Chardonnay. Vi ser att många efterfrågar fruktiga viner, men samtidigt älskar den australienska stilen med en puff av fatkaraktär.

Vinet passar utmärkt till:

- grillade grönsaker
- grillad kyckling
- ugnsbakad eller grillad lax
- grillad halloumi
- getostsallad

- salt plockmat



CHILL OUT Chardonnay Australia

Systembolagsnummer: 22280

219,00 kr

Ett fräscht, fruktigt och smakrikt vin som med denna årgång fått en mer elegant stil. Smaken bjuder på citrus och örter, med lätta tropiska inslag såsom ananas, mango och honungsmelon med en liten lätt ton av vanilj från fat på slutet.

CHILL OUT Cabernet Sauvignon

Den nya årgången är en generös, smakrik och druvtypisk Cabernet Sauvignon från Australien som passar både som sällskapsvin och till mat. Druvorna växer i ett medelhavsklimat i sydöstra delen av Australien. Efter skörd krossas druvorna och får jäsa i tolv dagar på rostfria tankar så att all färg och smak från skalen frigörs till vinet. Efter en kort tid i ekfat fraktas vinet till Finland och tappas på 100% återvinningsbara boxar.

– Med årgång 2020 visar CHILL OUT Cabernet Sauvignon upp en finessrik stil; smakrik och fruktig med fina örtiga noter. Det här vinet passar lika bra till en rejäl måltid som till plockmaten på verandan när vi äntligen kan umgås ute igen, avslutar Anna Bastin Löwgren.

Vinet passar utmärkt till:

- grillade köträtter
- grillad halloumi
- lammracks
- matiga pajer med ost

Vinet är även utsökt att servera svalt en varm sommardag som sällskapsvin.



CHILL OUT Cabernet Sauvignon Australia

Systembolagsnummer: 6873

219,00 kr

Smakrikt, generöst rött vin med mycket typicitet av druvan Cabernet Sauvignon där mörka bär såsom björnbär, mörka körsbär och svarta vinbär möter viol och lakrits och för med sig en kryddighet på slutet. Medelfylligt vin med lång, generös eftersmak och härlig fruktsötma och en elegant örtighet.

Goda recept till vinerna från CHILL OUT:



Krämig, lyxig pasta med oxfilé och svamp.

Linnéa bjuder på en smakrik och lyxig pasta med oxfilé, svamp, örter och grädde. Recept och vintips från Italiens Toscana.

Läs mer



Grillad majs med miso ponzu.

Grillad majs med miso ponzu passar utmärkt både som förrätt och tillbehör till grillat. Ett recept från Christin Kashou, Sveriges mästarkock 2021.

[Läs mer](#)



Hel laxsida med rostad potatissallad.

Det här goda receptet på hel laxsida med rostad potatissallad är ett perfekt alternativ till påskmiddagen som räcker till hela familjen.

[Läs mer](#)



Pulled pork smaksatt med tasmansk bergpeppar.

Tasmansk bergpeppar har en rund och fruktig smak med fin pepparhetta i eftersmaken som påminner lite om chili. Här ger den smak åt pulled pork i buns.

Läs mer
