

# Vinn en ishink från Pierre Olivier.

Nu har du chansen att vinna en ishink från Pierre Olivier som passar perfekt för sommarens varma kvällar när vinet behöver kylas ner lite extra. Vi lottar ut fem ishinkar, var med i tävlingen genom att svara på frågan nedan. Lycka till!



Pierre Olivier Blanc de Blanc tillverkas i Frankrike av ekologiskt odlade gröna druvor. Efter en noggrann kontrollerad jäsning görs en varsam cuvée (blandning) för att sedan genomföra en andra jäsning i en sluten trycktank. Den långsamma andra jäsningen bildar vinets behagliga kolsyra och den här metoden tillämpas även vid de populära proseccovinerna.

Bubblen som nu även finns på halvflaska har en trevlig fruktsötma med inslag av gula frukter, päron och äpple och kex. Vinet har en angenäm balans med mjuka och uppfriskande bubblor och passar fint till lättare vegetariska rätter samt fisk och skaldjur.

## Tävla om ishink från Pierre Olivier

Vi lottar ut fem ishinkar. Tävla genom att svara på frågan nedan och mejla oss svaret på [info@folkofolk.se](mailto:info@folkofolk.se). Skriv "Pierre Olivier ishink" i ämnesraden och ange svar samt adress dit vi kan skicka ishinken.

Vad kallas tillverkningsmetoden som Pierre Olivier behärskar mäterligt?

1. Charmatmetoden

X. Champagnemetoden

2. Crémantmetoden

De fem vinnarna kommer att meddelas via mejl och presenteras här. Vi vill ha ditt svar senast den **28/7 2021**.

## Viner från Pierre Olivier:



### Pierre Olivier Blanc de Blancs Prestige Brut

375ml

Systembolagsnummer: 51680

54,00 kr

---

Pierre Olivier finns nu även som halvflaska.



### Pierre Olivier Blanc de Blancs Prestige Brut

Systembolagsnummer: 77141

96,00 kr

---

Pierre Olivier har en medelstor och angenäm doft med inslag av solmogna päron, äpplen, kex och nougat. Smaken har en trevlig fruktsötma med inslag av gula frukter, päron och äpple och kex. Det finns en angenäm balans med mjuka och uppfriskande bubblor.



## Pierre Olivier Cuvée Rosé Prestige Brut

Systembolagsnummer: 76086

79,00 kr

---

Finns även som rosé! Pierre Olivier Cuvée Rosé Prestige Brut är medelstor och fruktig med inslag av persika, nektarin och röda bär. Smaken är frisk med toner av persika, röda bär och en fläkt av örter.

### Du kanske också är intresserad av:



Goda tilltugg till bubblat.

Mingel, förfest eller välkomstskål - det är alltid gott att ha något att tugga på till bubblat. Chips och nötter i all ära, men här kommer ett lite festigare alternativ.

[Läs mer](#)

---



## Mousserande vin - skillnaden mellan Prosecco, Cava och andra bubbel.

Varför är det så stora prisskillnader? Dryckesexperten Mats förklarar skillnaden mellan Champagne, Cava, Crémant, Prosecco och andra typer av mousserande viner.

[Läs mer](#)

---



## Ekologiskt rosébubbel med fransk elegans.

Ett elegant, rosa sommarbubbel från Pierre Olivier.

[Läs mer](#)

---