



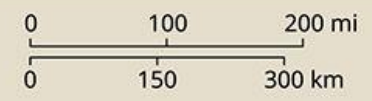
*Vinprovning
- Balkan -*

*Munskänkarna Trosa,
25 april 2026*

Sommelier
PERNILLA Small BIG WINES
RINGENHALL



Balkan

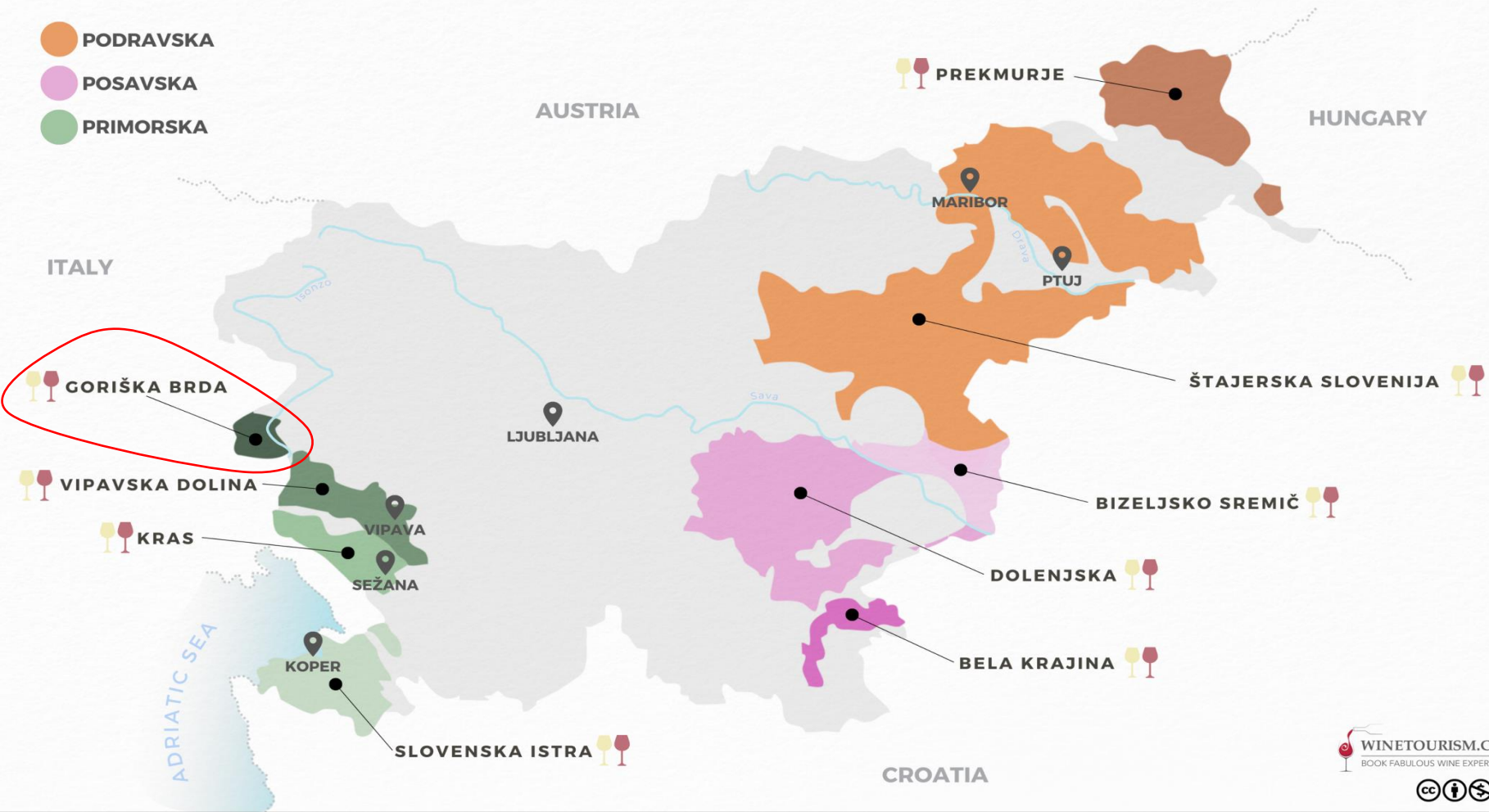


Vin nr 1:

D... .. 2024

SLOVENIA

- PODRAVSKA
- POSAVSKA
- PRIMORSKA



WINETOURISM.COM
BOOK FABULOUS WINE EXPERIENCES
CC BY-NC-SA



Vin nr 1:

Peneca Rebula Sparkling 2024 Brut

- **Ursprung:** Slovenien
- **Druvsort:** Ribolla Gialla (eller Rebula)
- **Producent:** Klet Brda (kooperativ)
- **Vinifikation:** handskörd, 1a alkoholjäsning på ståltankar, 2a jäsning på trycktankar ger bubblorna i vinet. Vinet ligger 3 mån med jästfällningen i tanken (sur lie). Alk 12%. BRUT med 0,4 g/L restsocker i vinet. Syran hög 6 g/L.
- **VAD TYCKER NI OM VINET?**
- **Passar till:** aperitif, plockmat.
- **Pris:** 187 kr, nr 73227, BS.



WINE REGIONS OF CROATIA

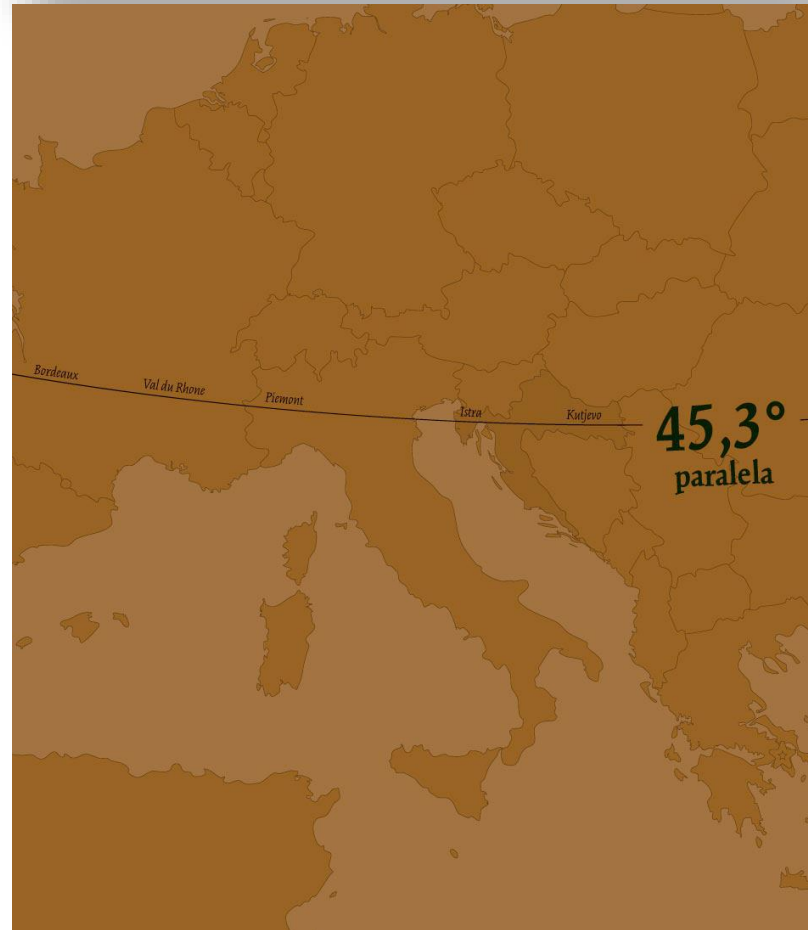


WINE FOLLY
Thematic map boundaries are representative not exact. (2017)

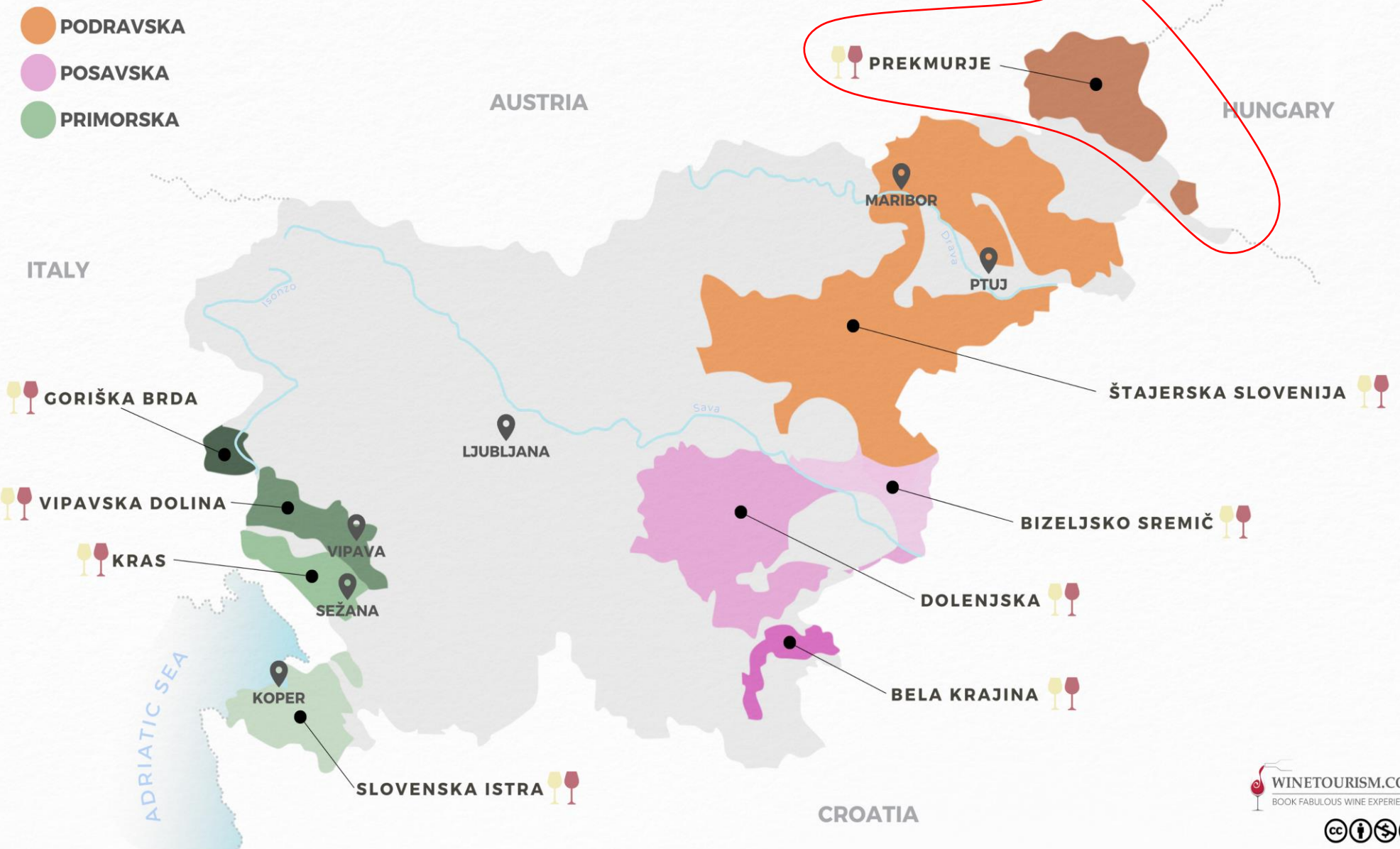
Vin nr 2:

Grasevina Mitrovac 2023

- **Ursprung:** Kroatien
- **Druvsort:** Grasevina (uttalas grasjevina)
- **Producent:** Krauthaker Winery
- **Vinifikation:** handskörd i slutet av september, försiktig pressning, alkoholjäsning på ståltankar på låg temp. Lagring 8 mån på ståltankar med jästfällningen (sur lie). Filtrerat. Alk 13,5%, RS 3,7 g/L.
- **VAD TYCKER NI OM VINET?**
- **Passar till:** skaldjur, fisk och vegetariskt. Gärna pastarätter.
- **Pris:** 229 kr, nr 54709, BS



SLOVENIA



Vitt vin nr 3:

Goricko Blanc 2022

- **Ursprung:** Slovenien
- **Druvsorter:** 50% Welschriesling, 30% Chardonnay, 20% Sauvignon Blanc.
- **Producent:** MAROF Winery
- **Vinifikation:** handskörd, alkoholjäsning på ståltankar. Vinet lagras 24 månader på franska och slovenska ekfat 500L och 2500L med jästfällningen och båttonage. Ofiltrerat. Alk 13,5%, RS 1,3 g/L.
- **VAD TYCKER NI OM VINET?**
- **Passar till:** vit fisk, skaldjur, grönsaker och kyckling. Gärna grillat!
- **Pris:** 229 kr, nr 51880, BS



WINE REGIONS OF CROATIA



WINE FOLLY
Thematic map boundaries are representative not exact. (2017)

Vin nr 4:

Elegance Plavac Mali 2019

- **Ursprung:** Kroatien
- **Druvsort:** Plavac Mali
- **Producent:** SKARAMUČA
- **Vinifikation:** Handskörd.
För-maceration 10 dagar (cold-soak),
alkoholjäsning på ståltankar med
skal-maceration. Lagring 12
månader på franska ekfat 2-3-åriga.
Filtrerat. Alk 13,5%, RS 1,5 g/L.
- **VAD TYCKER NI OM VINET?**
- **Passar till:** nötkött, viltkött,
lamm, korvar, charkuterier.
Gärna kryddiga rätter. Och
till lagrade ostar. Bra grillvin!
- **Pris:** 238 kr, nr 54726, BS



Vinresor till Balkan
Besök Balkan tillsammans
med BalkanWines.

För mer info om vin- &
matresor besök
balkanwines.com och
registrera dig på
nyhetsbrevet.





Vin nr 5:

Tri Morave Red 2022

- **Ursprung:** Serbien
- **Druvsort:** Prokupac (uttalas Prokupatz)
- **Producent:** TEMET WINERY
- **Vinifikation:** ekologisk odling, handskörd, alkoholjäsning på ståltankar med skal-maceration. Lagring 12 månader 50% nya franska ekfat (barriquer 225L) och 50% ståltankar. Alk 13%. 1 g/L RS.
- **VAD TYCKER NI OM VINET?**
- **Passar till:** nötkött, fläskkött, vilt, fågel. Charkuterier och lagrad ost. Gärna grytor/pasta tomatbaserad.
- **Pris:** 219 kr, nr 54687, BS





Vin nr 6:

Babuna Red 2022

- **Ursprung:** Nord Makedonien
- **Druvsorter:** 45% Plavec , 45% Vranec, 10% Shiraz.
- **Producent:** Tikveš Winery - Babuna Domaine
- **Vinifikation:** handskörd, varje druva vinifieras för sig, för-maceration (cold-soak), alkoholjäsning på betongtankar med skal-maceration. Sedan blandas vinet. Lagring 18 månader: 40% nya små franska ekfat, 25% gamla stora franska ekfat och 35% på stältankar. Alk 15%, RS 3,2 g/L.
- **VAD TYCKER NI OM VINET?**
- **Passar till:** nötkött, fläskkött, lamm, viltkött, ugnrostade grönsaker. Gärna kryddig mat.
- **Pris:** 260 kr, nr 70001, BS



Sammanfattning vinprovning – Balkan





Exklusiv vinresa Mallorca 6-9 maj
Endast 7 platser. Fullbokat!
Vingårdsbesök, luncher och middagar.





TACK FÖR IKVÄLL!!!



Följ "Small Big Wines"
på Sociala Medier



Maj: Vinprovning – Sauvignon Blanc jorden runt

Sankt Eriksplan tis 19 maj kl 18-20

Ekerö tor 21 maj kl 18-20

*

Maj: Vinprovning & hudvård med Kerry från More Beautiful Beauty Salon

Ekerö lör 23 maj kl 16-17:30

*

Juni: Riedel - prova vin i olika glas med glasekspert Jane Sandström

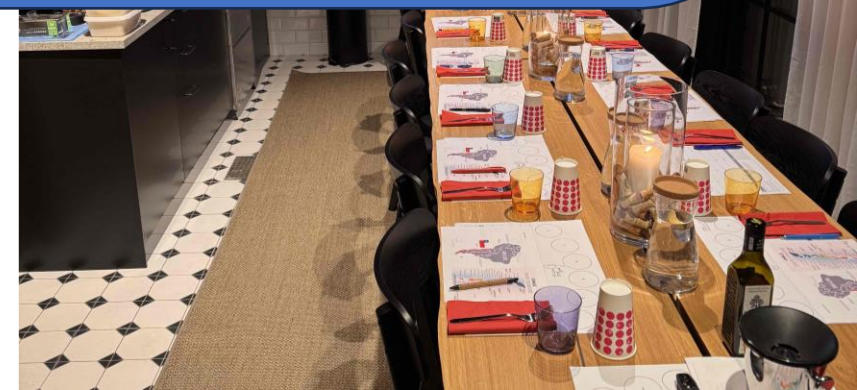
Ekerö tor 4 juni (2-sittningar 18-19, 20-21)



Sommelier: Pernilla Ringenhall
pernilla@smallbigwines.com



Boka vinprovning:
smallbigwines.com





Small Big Wines erbjuder
vinförvaring
Ekerö-Sjöstadsfabriken



Vinprovning Sankt Eriksplan



Sommelier: Pernilla Ringenhall
pernilla@smallbigwines.com

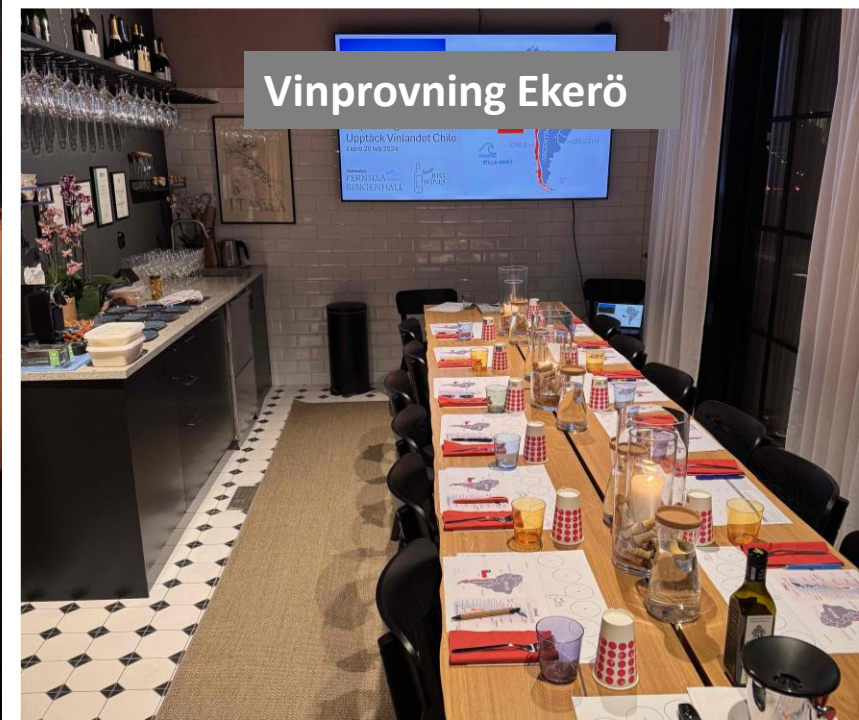


Boka vinprovning:
smallbigwines.com

TACK FÖR IKVÄLL!!!



Följ "Small Big Wines"
på Sociala Medier



Vinprovning Ekerö

