# TRE GLAS

## MODERN FLIGHT

### DOMAINE FL – ANJOU CHENIN BLANC LOIRE, FRANKRIKE

**BÖRJA HÄR.**
**FRISKT OCH MINERALISKT MEN MED LITE MER KROPP ÄN DU KANSKE VÄNTAR DIG.**

**I GLASET**
Citrus, gröna äpplen och vita blommor med en lätt krämig känsla.

**NÄR DU PROVAR**
Känn efter hur den friska syran möter vinets rundare känsla och textur.

### PAUL DURDILLY – BEAUJOLAIS LES GRANDES COASSE PIEMONTE, ITALIEN

**NU GÅR VI ÖVER TILL RÖTT. JUICIGT OCH BÄRIG STIL.**

**I GLASET**
Röda och mörka bär, hög syra, men nästan inga tanniner. Det känns inte tunt, snarare elegant och transparent.

**NÄR DU PROVAR**
Kom ihåg känslan och jämför med nästa glas. Vilket känns friskast och vilket känns fylligast?

### TENUTA DI CARLEONE – CHIANTI CLASSICO TOSCANA, ITALIEN

**AVSLUTA HÄR. ETT ELEGANT RÖTT MED FRISKHET SNARARE ÄN TYNGD.**

**I GLASET**
Röda körsbär, örter och kryddor med frisk syra och fina tanniner. Gjort på Sangiovese – Toscanas viktigaste blå druva.

**NÄR DU PROVAR**
Vad lägger du mest märke till? Den röda frukten, syran eller tanninerna?