



Flaskpost

4 maj 2017



5 april 2017

Hade ni en skön Valborg?

Det hade vi – och det blev en perfekt avslutning på vårens mäss-säsong!

Som bekant gillar vi att hitta på nya intressanta tjänster som ger vinsverige mer kunskap och självförtroende när vin ska väljas i alla tänkbara situationer och sammanhang. Vi får nya idéer och format mest hela tiden och redan i nästa brev kommer vi att presentera några helt nya lite närmare - se fram emot mer info om vår egen eventlokal och vårt dekanteringskoncept...

Men first things first: nu knyter vi ihop våren! Under tiden som mässorna har rullat har vi byggt ut och förfinat våra tjänster och därför tänkte vi passa på att berätta lite mer om vad vi gjort...

Läs mer här nedan om tre av våra koncept och tveka inte att höra av er om ni vill veta mer eller hinna säkra en plats för din produkt...

4 maj 2017

Vinpiloterna live - en succé som vi tar med oss till höstens mässor!

Tycker du att det är svårt att få en djupare respons än "det här var gott", "tack så mycket" eller "mmm..." från besökarna på vinmässor? Har ni svårt att hinna få konsumentinput på vinstil, smakprofil och design före viktiga lanseringar?



Skulle du vilja få möjlighet att samla in mer produktomdömen från fler besökare på ett strukturerat sätt? Håller du med om ovanstående så tror vi att Vinpiloterna Live under höstens mässor kommer att vara intressant för dig. [Läs vidare här...](#)

BokaBord – nu utökat med ett starkt Facebook-erbjudande!

Som vi berättat tidigare så möjliggör vårt erbjudande via BokaBord att synas i en restaurangs nyhetsbrev i form av så kallade native-artiklar. Dessa berättar om öl och viner i den aktuella restaurangens utbud och vinlista – en form av dryckestips med extra hög trovärdighet!

För att ytterligare öka räckvidden av BokaBord-utskicken kan erbjuda vi nu att också marknadsföra dryckestipset via Facebook, genom sk retargeting.

Detta innebär att vi kan nå samma grupp som mottagit vintipset via mail samt en matchande tvilling-målgrupp med liknande intressen – en sk skräddarsydd mottagargrupp!



Vi älskar att jobba med ägg – den perfekta råvaran

Ägg är otroligt mångsidigt när det kommer till att generera smak, färg och textur. Men de kan också binda smaker och dofter som få andra råvaror kan.



Vi köper alla våra ägg direkt från Karolina Wilczynska på Norrby Säteri.

Varje måndag kör vi dit och hämtar riktigt färska ägg – de flesta fortfarande varma när vi hämtar upp dem.

Karolina har en stor mängd olika hönsraser, och emellanåt får vi även med oss ägg från vaktel, raphöna, anka och fasan.

Tänk på att ägg smakar mer ägg om de tillagas hårdare, så ju mjukare tillagning, desto elegantare smak.



Jacob Holmström, grundare, Gastrologik.

[Boka bord \(ordinarie meny\)](#)

Detta tycker vi gör utskicken till ett väldigt starkt erbjudande jämfört med det som görs i det standardiserade urvalet vid vanliga Facebook kampanjer! Hör av dig så berättar vi mer!

[Fortsätt att läsa...](#)

Vin till ägg?
Gastrologiks sommelier Ylva Berglund tipsar:
[Champagne Lenoble, Grand Cru Chouilly Blanc de Blanc](#)

– På Gastrologik har vi just nu en hel del rätter där ägget är i fokus. En av dem är krämigt vaktelägg med löjrom och syrad potatis. Till det passar det utmärkt att dricka en champagne eller ett mousserande vin till. Det får gärna vara en torr, generös champagne, med härlig frukt och mineralitet i smaken.

Beställ hos Systembolaget

SYSTEM BOLAGET

[Boka bord \(ordinarie meny\)](#)

gastrologik.

Adress
Artillerigatan 14
11451 Stockholm, Sweden
+46 (0) 8-662 30 80
info@gastrologik.se

Öppettider
Tis - fre - 18.00 - 01.00
Lördag - 17.00 - 01.00

Facebook | Hemsida | Instagram

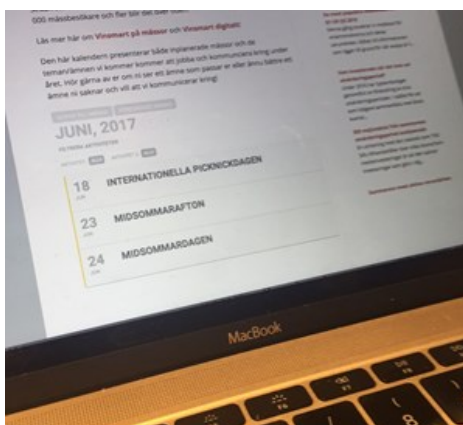
4 maj 2017

Vinsmart – nu med en kalender fylld av roliga teman/aktiviteter och nya mäsdatum!

Vi förstärker kontinuerligt tjänsten Vinsmart och under senare tid har vårt fokus legat på den digitala plattformen vinsmart.se och den tillhörande mejldatabasen.

För att förenkla och synliggöra vilka ämnen vi kan kommunicera med vår Vinsmarta målgrupp har vi tagit fram en kalender där både mässor, teman och ämnen finns samlade.

Ett par finesser med att synas i Vinsmarts digitala nyhetsbrev är:



- Åk snålshkjuts på detaljhandeln! Driv din produkt ihop med ett innehåll som större delen av detaljhandeln också driver (alltifrån fredagsmys till kycklingveckan) under samma vecka/period.
- Driv den lokala konsumtionen av dina produkter i situationer utanför mässorna.
- [Läs vidare för fler fördelar...](#)

Tveka inte att höra av dig för att höra hur du kan synas tillsammans med Vinsmart!



DU HITTAR OSS PÅ SIBYLLEGATAN 9 I STOCKHOLM

VILL DU BERÄTTA NÅGOT?
HEJ@SPINTHEBOTTLE.SE

VILL DU INTE LÄNGRE HA NYHETSBRIVET? TRÅKIGT, MEN VI FÖRSTÅR..
[CLICK HERE TO UNSUBSCRIBE](#)