
Ti friske roséviner Ti friske roséviner

iTromso.no - Kultur -13. juni 09:41

VELDIG LYS Nr. 14945 Topf Zweigelt Rosé (rosé) Østerrike/Kamptal/2013/11,5 prosent Kr. 129,90 (bestilling) Laget på Zweigelt-druer som ble fremstilt på 20-tallet og er en krysning av St. Laurent- og Blaufränkisch-druen. Den er den mest brukte i Østerrike. Veldig lys rosa. Aromaer av kirsebær og roser. Smaken går mot kirsebær og jordbær. Sitter godt og bæres av bløte syrer. Behagelig og lang med rød rabarbra i ettersmaken. Best alene. Terningkast: 6 Foto: ohn trandmo MODEN OST Nr. 12719 Divalicious Pink Pinot (rosé) USA/California/2012/12 prosent Kr. 114,00 (bestilling) En prisgunstig variant som ble lansert i maislippet. Laget på fire druer – tre deler Pinot Grigio, Muscat, Chardonnay og Viognier. Lys lakserosa. Går faktisk mot moden ost på lukt. Stor sødme i åpningen som erstattes av frisk melon, modne epler og bringebær. Masse smak som slutter med friske syrer og jordbær. Terningkast: 6 Foto: ohn trandmo FORFRISKENDE Nr. 44104 Domaine du Tariquet le Rosé (rosé) Frankrike/Gascogne/2013/12 prosent Kr. 112,90 (basis) Laget på Syrah, Cabernet Franc, Merlot og Tannat. Pen, lys rosa. Gode aromaer av jordbær. Direkte, åpen og forfriskende. Masse smak av jordbær og bringebær. Friske syrer. Sitter godt og bæres av sitrus og et lett bruspulverpreg. En god sommervin. Prøvd til biff og stekt sopp. Det fremhevet frukten. Svak sekser! Terningkast: 6 Foto: ohn trandmo NOE TOAST Nr. 12822 Crémant de Bourgogne Rosé (musserende) Frankrike/Burgund/u.å./12 prosent Kr. 144,90 (basis) En rosa musserende er ikke å forakte. Denne er ny i maislippet. Laget på Pinot Noir som er modnet 20 måneder på flaske. Går mot noe toast, modne bær, epler og sitrus. God fruktsmak og mousse. Også noe sødme og syrer som balanserer. Mot blomster og deig i avslutningen. God alene. Tåler lagring. Solid femmer! Terningkast: 5 Foto: ohn trandmo MARKJORDBÆR Nr. 12416 Chateau Beaulieu Rosé (rosé) Frankrike/Provence/2013/12,5 prosent Kr. 449,00 (bestilling) Denne boksvinen er dekorert av Jan-Thomas og er en hylles til kvinnen. Halvparten Grenache og

en miks av Cinsault, Cabernet Franc og Syrah. Lys rosa. Tropisk frukt og roser. Tørr start med bringebær, og markjordbær i en risk smak. Lett bitterhet i finish. Nytes iskald. Terningkast: 4 Foto: ohn trandmo FIN FYLDE Nr. 14144 Mellot La Moussière Sancerre Rosé (rosé) Frankrike/Loire/2013/13 prosent Kr. 176,90 (basis) Økologisk dyrket Pinot Noir-vin med druer fra 40 år gamle stokker. Halvparten er fatmodnet i seks måneder. Lys rosa. Fruktig åpning. Det fortsetter i smaken. Fin fylde, gode syrer og enda mer frukt i en lang avslutning. En god og innbydende rosé som vil tåle lagring. Til fisk og skalldyr. Terningkast: 6 Foto: John Strandmo ANNERLEDES Nr. 14646 La Croix Belle Caringole Rosé (rosé) Frankrike/Languedoc-Roussillon/2013/13 prosent Kr. 119,90 (bestilling) Halvt om halvt med Grenache og Syrah. Litt annerledes – svært lys rosa. Mild duft av jordbær og røde bær. Åpner med en markant bitter smak før det kommer sødmerik jordbær, fine syrer og grapefrukt i avslutningen. En rosé med mye smak. Prøv den til grillet, lyst kjøtt. Svak sekser! Terningkast: 6 Foto: ohn trandmo FUNKLENDE Nr. 8051 Louis Pascal Fronton Rosé (rosé) Frankrike/Toulouse/2013/12 prosent Kr. 99,90 (basis) Brukt Negrette, Gamay og Cabernet Franc – alt fra ukjente appellasjoner i sørvest. Lys lakserød og funklende. Gode aromaer av modne, røde bær og mild melon. Åpner moderat, men tar seg fort opp. Flott bærkarakter og nydelig syrestruktur som gjør vinen frisk. God avslutning med lichi, rips, kirsebær og bringebær. God alene. Sterk femmer! Terningkast: 5 Foto: ohn trandmo MODNE BÆR Nr. 12886 Roblin Sancerre Rosé (rosé) Frankrike/sancerre/2013/12,5 prosent Kr. 169,90 (bestilling) Rosévin er sesongbetont og kommer sigende inn i polhyllene utover våren. I stadig større grad har også vi i nord lært oss å sette pris på denne vintypen. I tillegg til å være leskende og friske, kan en god rosé være mer anvendelig i matveien. Her snakker vi om en Pinot Noir-vin hvor 2003-årgangen ble kåret til den beste sancerre'n. Denne er lys lakserosa mot gylden brun. Bringebær og jordbær – modne varianter – i en skjønn åpning. Elegant. Mye syre i innslaget erstattes av frisk frukt og limeaktig sitrus. Bringebær

bærene kommer tilbake i finish. God til det meste av fisk og skalldyr. Tåler lagring. Terningkast: 6
Foto: ohn trandmo MER FYLDE Nr. 44105 Zaccagnini Cerasuolo Montepulciano d'Abruzzo (rosé) Italia/Bolognano/2013/12 prosent Kr. 139,90 (basis) Montepulciano-vin hvor kun den beste av delen av mosten benyttes. Innbydende rosa. Klare tegn på kirsebær, markjordbær og bringebær. Også litt karamell og urter. Gode syrer med noe av den samme bærstrukturen. Sitter godt og lenge. Denne årgangen har mer fylde enn tidligere. Nytes alene eller til grillmat. Terningkast: 6 Foto: ohn trandmo

VELDIG LYS Nr. 14945 Topf Zweigelt Rosé (rosé) Østerrike/Kamptal/2013/11,5 prosent Kr. 129,90 (bestilling) Laget på Zweigelt-druer som ble fremstilt på 20-tallet og er en krysning av St. Laurent- og Blaufränkisch-druen. Den er den mest brukte i Østerrike. Veldig lys rosa. Aromaer av kirsebær og roser. Smaken går mot kirsebær og jordbær. Sitter godt og bæres av bløte syrer. Behagelig og lang med rød rabarbra i ettersmaken. Best alene. Terningkast: 6

Foto: ohn trandmo

Register

Tariquet, 14