

Gunnhilds vinfavoritter



Rosa vin i glasset

Det er spådd en varm sommer – er det ikke da perfekt med en kjølig vin på terrassen, på café og på hytta? Rosévin er så glimrende fordi den både kan drikkes alene, men går også utmerket til mat. Prøv den rosafargede drikken til lyst kjøtt, som kylling og kalvefilet, grillmat, skinke, salat eller sushi. Et enkelt triks er at rosa vin går til rosa mat. Skalldyr som reker, gjerne med litt majones og sitron, passer ypperlig til godt avkjølt rosévin. Laks i alle varianter trives også med rosévin. Server rosévinen kjølig, så er den svært forfriskende.

jordbær, kirsebær og solbær. Den er velbalansert og rund med integrerte tanniner som gjør den ypperlig til mat som fisk og lyst kjøtt, og sushi-varianter. Lang ettersmak. Kan også fungere som aperitiff. Vinstokkene vokser i et tørt og solrikt klima som gir god modning av druene.

Gunnhild Bjørnsti (50) er Taras vinskribent. Hun er frilansjournalist og vinentusiast, og har i en årrekke fulgt med på trender og besøkt vinområder verden over. Har du spørsmål til Gunnhild, send oss en e-post til: tips@tara.no

godt til forretter, pasta og pizza. Denne vinen står også til ovnsbakt fisk og fiske-supper. Prøv den også til ferske oster og grønnsaker. Etiketten er inspirert av et familiefoto av fire småjenter på en rosa Vespa. Bildet ble tatt i en periode med god vekst i italiensk økonomi, og gjenspeiler livsglede i den italienske familien.



og jordbær. Saftig smak med god konsentrasjon og en liten tørrhet i slutten av smaks-kurven. Passer godt til enkle retter av hvit fisk, kylling, kalv, salater, pasta, eller helt alene. Druetypene heter Grenache, Cinsault, Mourvèdre og Syrah.



Rosé på Bag in box

Les Fumées Blanches Rosé 2008, Frankrike, BIB kr 359,90 (3 liter) kr 113,90 (flaske)

En frisk, fruktig og tørr rosévin laget på 50 % Merlot og 50 % Cabernet fra 10–15 år gamle vinstokker. Druene blir høstet tidlig om morgenen for å unngå oksidering. Lys rosa, med aromaer av røde bær og bra syre. Lett i stilen, perfekt terrasse- og lunsjvin! Og på tur – til hytta og båten!



Perfekt allrounder

Louis Jadot Rosé de Marsannay, Burgund, Frankrike, kr 159,80

En flott rosé med mye smak basert på 100 % Pinot Noir-druer. Vinens duft er frisk og fruktig, konsentrert smak og bra lengde. Den kan nytes alene og står perfekt til alt det du liker rosevin til. Vingården ligger nær sennepbyen Dijon og har sin egen AOC-appellasjon. Marsannay er den første byen der appellasjonen kan brukes både på rødt, hvitt og rosé.



Rosé av Merlot

Saint Lannes Rosé, Frankrike, kr 95

Vin med lys rosa farge, sødmefylt fruktig duft, myk, smaksrik og med innslag av modne røde frukter og bær. Laget av 100 % Merlot-druer som høstes for hånd med samme modenhetsgrad som for å lage rødvin. Dvs. god tanninstruktur. Vinen har frisk og god lengde. En deilig sommervin som passer til lette sommerretter eller som gjerne kan nytes alene.



Frisk eleganse

Schloss Gobelsburg, Kamptal, Østerrike, kr 186,30

Prøv gjerne en østerriksk rosé, som er tørr, frisk-elegant og fruktig. Perfekt som terrassevin og til gode fiskeretter.



Rosé i Magnum

Dopff & Irion Pinot Noir Rosé, Alsace, Frankrike, kr 311,50

Dette er en topp rosé laget på 100 % Pinot Noir, i en høy, slank flaske, perfekt å servere på en sommerfest. Vinen har lys delikat rødfarge. Aroma og smak av



Druene gir fargen

Rosévin er fremstilt av blå og hvite druer. Vinen har som oftest rosa eller lyserød farge. Fargen på rosévin kommer av drueskallet på de blå druene. Med en skånsom og kort kontakt med drueskallet, får vinen den flotte rosa fargen. Verdt å merke seg: Rosé er den vintypen som øker mest på Polet.