

Vi smaker på roséviner

MATVENNLIG: Rosévin harmonerer til mat, og også til lette kjøttretter med grønnsaker. Piemonte er et område hvor rosé nytes til måltider.



EN KLASSIKER

3311501 Rosaura 2014, Feudi,
Campania, Italia, kr 139,90 (Basis)

Rosaura har mange tilhengere med sin lett tilgjengelige smak. Vinen er ung, delikat og forfriskende, med smak av bringebær og rips, og litt urter. Vinen passer perfekt til å nytes alene, og til sommermat som salater, vegetarretter, fingermat, lyst kjøtt og laks.



NYDELIG TIL LAKS

5723601 Lacrimarosa Irpinia Rosato 2014,
Campania, Italia, kr 169,90 (BU)

Denne roséen er laget på aglianico-druer som høstes sent i oktober. Vinen har en konsentrert smak, nesten litt tropisk preg med fersken. Den passer både i sølveggen og til sommermat som skaldyr, forretter, pasta, risotto, hvitt kjøtt og fiskesuppe. En favoritt til rå laks!

GOD ALLROUNDER

243401 Trediberni Langhe Rosato
2014, Piemonte, Italia, kr 129,90 (BU)

Nebbiolo-druen lager god rosévin, og denne utgaven er blandet med litt barbera. Det skaper en saftig og fruktig smak som blir en ny sommerfavoritt. Stilen er slank og frisk med preg av saftige røde bær. Den står utmerket alene, og til retter av svin eller kylling, og til det meste av fisk og skaldyr.



MATVENNLIG

9747601 Ioppa Rosé 2014, Piemonte,
Italia, kr 134,90 (Basis)

Denne roséen fra Piemonte er også laget på nebbiolo, med innsmigrende fruktig og frisk aroma av jordbær, plommer, skogsbær, rips og krydder. Smaken har flott dybde og kompleksitet, samt lang etter smak. Kan gå til fisk og skaldyr, lyst kjøtt og fugl, spekemat, koldtbord og tapas.



FLYTENDE BRINGEBÆR

5174801 Castlet Vespa Rosé 2014,
Piemonte, Italia, kr 139,90 (BU)

Her er det hovedsakelig benyttet barbera-druer med mindre tilsetning av nebbiolo. Det gir en vin som er preget av bringebær, markjordbær og røde frukter. En deilig frisk og fruktig vin med god syre. Kan fint nytes alene og til matretter med fisk og lyst kjøtt.



FRA VAKRE TOSCANA

5579001 Centine Rosé 2014,
Toscana, Italia, kr 149,90 (BU)

Castello Banfi lager en sommerlig rosé på druer av sangiovese, cabernet sauvignon og merlot. Den både dufter og smaker behagelig av friske skogsbær. En velbalansert rosévin med lang ettersmak, som passer ideelt til skaldyr og retter av lyst kjøtt.