



01

jul 2015

Rosébubblor och ost del 2

Skribent: **Josephine Edelskog**

Till ostarna provades det champagne både från Systembolagets ordinarie sortiment och från beställningssortimentet. Generellt sett går det dock att säga att rosa bubbel passar väldigt bra tillsammans med ost.

André Clouet Rosé no 3, art nr 77253, 295 kr

En stor fruktig doft av röda äpplen, blommor och mineraler. Smaken är fyllig, lätt parfymerad med bra kraft ? en bra mat-champagne. Prova även gärna till brieost eller hård getost.

Belle Epoque Rosé 2006, art nr 87429, 2150 kr

Elegant doft med inslag av vita blommor, sublima röda bär och mineraler. Smaken är finstämd och komplex där röda bär såsom vinbär och smultron gör sig påminda.

Mineraler samt en lätt brödighet ger komplexitet och bra längd. Hatten av för denna lady. Priset är högt, men vilken upplevelse man får.

Lenoble Rosé Brut, art nr 77257, 359 kr

Uppfriskande doft av citrus, vita blommor och smultron. I smaken kommer även en insmickrande brödighet som tillsammans med de röda bärtonerna ger elegans och harmoni. God till såväl brie som grönmögelost eller bara att njuta av rakt upp och ner.

Champagne Cuvée The Convincer, art nr 77368, 327 kr

Lätt fruktig doft med inslag av röda bär såsom smultron och röda vinbär samt mineraler. Smaken är torr med friska bärtoner, mineraler och lätt rostad brioche. Ett vin från Per Gessle Selection där han i dagsläget har tre olika champagner. Denna gifter sig bra med både brie och hård getost.

Bollinger Rosé, art nr 7755, 579 kr

Harmonisk doft av blommor, röda äpplen och bär, mineral och en lätt brödighet.

Finstämd elegant smak där både bär och mineraler sitter på rätt ställe med ett uppfriskande avslut. Kombinationen med gruyère är gudomlig.

Billecart-Salmon Brut Rosé, art nr 7758, 561 kr

En finstämd doft med toner av rostat bröd mineral och blommor. Tonerna har mera kraft i smaken där även röd citrus förekommer med en lätt knäckighet i avslutet.

Pol Roger Rosé 2006, art nr 77071, 559 kr

Stor bärig doft med inslag av röda vinbär och hallon. Smaken är läskande där de röda bären fått en angenäm mognad som tillsammans med rosor inger en harmoni med bra längd. God till en krämig brie?

Mumm Le Rosé, art nr 82232, 385 kr

En nyanserad doft av röda äpplen och mineral. Smaken är friskt mineralig där grapefrukt dominerar med ett torrt avslut.

Underbar tillsammans med en hård getost.

Pierre Peters Rosé for Albane, art nr 77826, 389 kr

En stor och harmonisk doft med inslag av bröd, smör, blommor och mineraler. Detta återkommer i den goda smaken och eleganta eftersmaken. Den lekande finstämda moussen förhöjer intrycket.

Passar till mycket men även här blir giftemålet komplett med en hård getost.

Collet Brut Rosé, art nr 83638, 324 kr

Lätt brödig doft med inslag av mogen blodgrape och jordgubbar. Len mousse och i smaken framträder än mer de mogna citrustonerna tillsammans med röda äpplen. Bra längd. Har tidigare kallat den för brunch-champagne då den känns som en vuxen vitamindrink.

Den är perfekt till en krämig brie.

Tsarine Brut Rosé, art nr 7877, 329 kr

En doft fylld av vildhallon, körsbär och lime. I smakens röda bärtoner infinner sig även en brödig och knäckig ton. Eftersmaken domineras av solmogna röda bär.

Taleggio (salt), hård fårost och grottlagrad gruyere passar alla helt okej.

Laurent Perrier Rosé, art nr 81985, 599 kr

Finstämd, harmonisk doft och smak med inslag av röda, lätta bär, röd citrus, rosor och mineraler som tonar ut i en elegant eftersmak.

Denna champagne var mitt första möte med rosa champagne. Jag köpte den utomlands i en kvadratisk förpackning med vackert motiv som ändrades årligen och blev samlarobjekt. Smaken är lika klockren och elegant då som nu.

Ayala Rosé Majeur, art nr 81985, 399 kr

En finstämd doft fylld av mineraler, smultron och vita rosor. Smaken är frisk med dominerande citrus- och mineralinslag. Lång elegant eftersmak. En champagne som passar till allt från aperitif och småplock till ostbrickans alla varianter.

Ferrari Rosé, art nr 76293, 179 kr

Fin laxrosa färg. Doften är fylld av röda vinbär och hallon med underliggande inslag av mineraler. Smaken är läskande och frisk, passar med saint agur och parmesanost.

Lindauer Rosé brut, art nr 77056, 99 kr

Frisk doft av smultron, hallon och mineraler med en underliggande brödighet. Smaken är frisk och insmickrande där de röda bären framträder elegant under de mineral och citrus tonerna som följer med hela vägen. Ett bubblande vin från Nya Zeeland som visar att de snart kan ta upp täten bakom champagne.

Castillo Perelada Brut Rosado, art nr 77288, 105 kr

Mörk, nästan röd färg. Doften är örtigt fräsch med toner av röda bär och mandel.

Smaken är mera bärig men har kvar en bra syra som gör den aptitretande med en bra längd.

La Robina Rosé, art nr 72816, 89 kr

Örtig doft med inslag av smultron och sommar. Smaken är insmickrande med en smultronsöt ton?

Jacob's Creek sparkling rosé

Laxrosa färg. Doften är fylld av röda bär där hallon och körsbär dominerar. Smaken är läskande där de röda bären blir kraftigare och en aning sötare.