



**07**  
apr 2016

## 6 roséviner som sitter perfekt i vårsolen

Skribent: **Vin & Matguiden**

Vi går mot ljusare tider och då är det många av oss som även väljer ljusare viner. För det är något visst med roséviner, och vi gillar alltifrån ljus laxrosa, krispiga viner till kryddiga, lite mörkare matroséer.



2011 Domaine de Collavery (2859) Frankrike, Provence ? 79 kr  
 Ljus och härlig färg med en överraskande smakintensitet. Torrt vin med fräsch syra och toner av röda vinbär, smultron, vattenmelon och blodgrape. Underbart som aperitif i vår och sommarsolen eller till skaldjur, lätta kycklingrätter eller en klassisk räksallad ? mums!



2015 Mulderbosch (6077) Sydafrika, Western Cape ? 82 kr  
 Lätt och fruktigt rosévin med frisk syra och bärig karaktär. Vinet är torrt och här snackar vi fruktighet! Fräsch karaktär av granatäpple, hallon och blodapelsin utan att det blir sött och kvalmigt. Prisvärt vin som passar perfekt som aperitif eller till fräscha, lätta rätter på fisk eller kyckling.



2014 Morberg Collection (2240) Frankrike, Languedoc-Roussillon ? 99kr  
 Friskt och fruktigt vin med pigg syra och toner av röda sommarbär som smultron och röda vinbär samt inslag av citrusskal. Perfekt till sommarbuffén eller en fräsch sallad.



2014 Couly-Dutheil René Couly Rosé (BS 74972) Frankrike, Loire ? 129kr  
 Trevlig och välbalanserad rosé med adress. Aromatiskt och blommigt med tydliga, bäriga toner av hallon och andra röda sommarbär. Står bra på egna ben men kommer sitta fint till en sallad med jordgubbar, getost och pistagenötter i sommar.



För dig som vill prova något annorlunda

Vi svenskar har fått lära oss att ju ljusare rosévin, desto högre kvalitet. Så är inte riktigt fallet då färgen på vinet enbart har att göra med hur länge druvskalen har fått vara med under macerationen. För visst finns det mörkrosa, jordgubbsfärgade viner som smakar just sött och blaskigt, men bland de mörkrosa flaskorna döljer sig även lyxigt, seriöst rosévin utan onödig sötma som är utmärkt till mat, speciellt till grillat (vilket annars brukar vara lite för tufft för roséviner).

Ett exempel på denna vintyp är roséviner från appellationen Tavel i södra Rhône. Tavel är helt unikt då det är det enda vindistrikt som enbart är specialiserat på roséviner. Området är också unikt i det att man här blandar blå och gröna druvor för att göra rosé. Tavel ligger i Provence, men det är i det här fallet skillnad på Provence och Provence. Man kan säga att Tavel är precis som en smarrig, ljus laxrosa ?Rosé de Provence? plus extra allt. Viner från Tavel kan vara svårt att få tag på i Sverige, håll utkik efter små partier på Systembolaget.



2014 Les Lauzeraies Tavel (2724), Frankrike, Côtes du Rhône, Tavel ? 109 kr

Les Lauzeraies finns i Systembolagets fasta sortiment och är perfekt att börja med om man vill känna på stilen. Det är ett torrt och medelfylligt vin med lätt, angenäm sötma och rödfruktighet. Visst inslag av mineral med ett stramt och trevligt avslut. Mycket trevligt vin som är ypperligt tillsammans med mat, det är dessutom ekologiskt vilket gör oss extra glada. Denna typ av rosévin klarar de brända, bittra tonerna i grillad mat galant och är därför perfekt till grillpremiären!