



25
aug 2016

Vin & Matguiden testar roséviner

Skribent: **Vin & Matguiden**

Blossom Hill White Zinfandel och Morberg Collection Syrah Rosé fick toppbetyg!



Drick rosévin året runt!

De ljusa och lätta vinerna har hittat sin plats i folks hjärtan - alltid ett säkert vårtecken och lika med sommar och sol. När det kommer till de mörkare och sötare är de flesta mer svårflörtade. Det är synd för de passar väldigt bra till mat, till många olika rätter med allt från milda, salta smaker till rätter med rejäl hetta. Detta gör dem till bra buffé- och brunchviner. Vi blev överraskade.

Vi valde ut 6 viner i prisklassen 69-99 kr samt 1 vin som kostade 139 kr, alla ungefär lika i fyllighet. Vi var nyfikna på att testa viner framför allt till tilltugg med olika smaker. För att testa vin/matkombos valde vi ut några olika ostar ? salta, ganska milda och några nötiga med mer smak. Vi testade även med jordnötter och chilinötter. Vi drack vinerna till en ceviche med lime, koriander och chilihetta. I kräfttider var det ett måste att smaka till ett par svenska signalkräfter. Sedan rullade vi in färska dadlar i bacon och stekte i ugnen för att prova sött, rökt och salt i kombination.



Hur gick det? Vi började såklart med att först smaka vinerna utan tilltugg och sedan med. Vi började med de ljus och övergick till de mörkare.

Vi kan inleda med att vi inte tyckte att någon av vinerna passade särskilt bra till kräftor.



Minuty ? Frankrike, Provence En favorit ? vackert blek orangerosa - härligt, lätt och friskt, tydliga inslag av hallon och citrus. Vinet var bra till en mild chèvre och mild salami men till de andra tillbehören förvann det. Vi enades om att det är en fantastiskt bra aperitif och sällskapsvin. Betyg: 4 nr 79353, 139 kr





Morberg Collection Syrah Rosé ? Frankrike, Languedoc-Roussillon Djup, fin färg. Smak av solmogna bär och tydligt inslag av röda vinbär och citrusskal. Vi anade fläder och en av oss kände svaga vaniljtoner. Vinet överraskade oss genom att smaka bättre till mat. Allt från bra till riktigt gott, till i stort sett alla tilltugg ? ett vin som matchar det mesta! Fullpoängare till cevichen och chèvre. Betyg: 4 nr 2240, 99 kr



Perfect Day - Frankrike, Méditerranée Bärig smak med inslag av smultron, hallon och blodgrape. När vi först smakade vinet utan tilltugg blev vi inte så imponerade men sedan när vi sippade det till små bitar tilltugg hände det något. Överraskande bra till det mesta. Rekommenderas till mat. Betyg: 4 nr 71770, 85 kr



Réserve de Bonnet Rosé - Frankrike, Bordeaux
Det första vinet vi inte alls var överens om. Nej tack, sa någon. Oh, så bra, sa en annan. Vinet är ljusrosa, med tydligt inslag av persika och en aning beska från grapefrukt som inte föll alla i smak. Vinet smakade bra främst till tillbehör med sälta och sötma. Betyg: 3 nr 3181, 88 kr



Blossom Hill White Zinfandel ? USA, Kalifornien
Soligt mörkrosa, fruktigt och bärigt med väldigt tydlig smak av jordgubb. Vinets fruktsötma balanserade överraskande det vi serverade till vinerna (utom Appenzeller). Ju hetare tillbehör, desto bättre gifte det sig med vinet. Vinet passar även bra att blanda i drink eller i bål med frukt och bär. Betyg: 4 nr 79568, 70 kr



De här två sista vinerna i ordningen hade vi svårast att kombinera med tilltuggen, det gick inte riktigt ihop, i alla fall inte så självklart som för de andra.

Vårt lilla enkla test omfattade bara att testa vinerna till några få utvalda tilltugg. Det finns säkert många rätter som skulle passa bra (stekt fisk, sallad eller någon kycklingrätt mm).

Puycheric ? Frankrike, Languedoc-Roussillon Fin röd färg, tydliga inslag av jordgubb och hallon. Vinet imponerade inte på någon av oss och vi hade svårt att matcha det till våra tilltugg. Blev mest nja-sådär-omdömen. Funkar nog bra till en kycklingsallad men vi föredrar att dricka det som aperitif. Betyg 3nr 2209, 69 kr

Mulderbosch, Sydafrika, Western Cape Vacker röd färg, bärigt friskt vin med inslag av hallon och svarta vinbär. Precis som Puycheric, blev vi inte förtjusta. Det var även här svårt att kombinera med tillbehören och blev mest ljummet mumlande. Betyg 3nr 6077, 82 kr

