

Apotekarns

VIN & DELIKATESSER



Rosè Vin

Chateau Bellevue la Forêt 2015 Negrette

Södra Frankrike är kända för sina fina Roséviner och här erbjuder vi vårt egna val av ett härligt Rosévin producerat på den lokala Negrette druvan. Aromer av mörka bär som björnbär, körsbär och svarta vinbär.. Ett genuint och unikt vin med tydliga inslag av sitt terroir. Tidig morgonskörd ger ett friskt vin med fin syra, arom av citrus och jordgubbar, smaken är fruktig med toner av bär och grapefrukt, en lång välbalanserad eftersmak med en liten kryddig ton. Passar fint till ostar som Chevré, Delice de Bourgogne med bär, Rådjurspaté och till dessert med bär.

90:-/415:-

Rosa dei Masi 2014 Refosco

Rosa dei Masi är tillbaka! Liksom resten av sin flaskfamilj är Rosa ett appassimentovin där 15% av druvorna har fått torka i 50 dagar innan dom pressats och fått gå på en andra jäsning. Färgen är härligt laxrosa med körsbärsröda reflektioner. En intensiv doft av skogshallon och smultron med en elegant och välbalanserad smak av mogna frukter och fina tanniner. Rosa dei Masi kan du dricka som välkomstdrink, passar perfekt till charkuterier, pizza, fisk, skaldjur och kyckling.

90:-/415:-

Mulderbosch Rosé 2016 – Sydafrika- Stellenbosch

Cabernet Sauvignon

Mulderbosch har på rekordkort tid skapat sig ett rykte som en av Sydafrikas förnämsta vinproducenter. De är i Sverige välkända för detta fantastiska rosévin. En livlig, klar färg med lyster av ny uppskuren vattenmelon. En komplex doft av ros, körsbär och jordgubbe. Smaken bjuder på granatäpple, rosé grapefrukt med en lätt örtighet i avslutningen. En angenäm, torr och kvardröjande eftersmak. Drickes väl kyld som den perfekta aperitifen, passar perfekt till sallader, charkuterier & grillat.

90:- / 415:-

BY.Ott Rosé 2015 Frankrike-Provence

Grenache 70 %, Cinsault 20 %, Syrah 10 %

Domaines Ott är ett profilföretag i Provence. Med sina utmärkta viner i personligt designade buteljer formade etiketter har familjen Ott skapat ett unikt varumärke. Härligt blekrosa färg. En delikat doft av vit persika och aprikos blandat med passionsfrukt och mango. Smaken är fräsch och krispig med lite citrustoner. Ett elegant och helt fantastiskt rosévin. Passar till matiga sallader, charkuterier och grillat.

115:-/495:-

Apotekarns

VIN & DELIKATESSER



Rosè Vin

VILLA ELVIRA IGT – TOSCANA – ITALIEN

Sangiovese

Från Fattoria il Muro, vår favoritproducent från Toscana! Ett underbart rosévin med smak av sommar! Vinet föddes från tanken att njuta av Sangiovese i lätt, fruktig och uppfriskande version. Doften exploderar av mogna röda bär med blommiga toner. Smaken är fruktig, krispig och elegant, lång eftersmak av intensiva röda bär. Passar perfekt till ostar, charkuterier, sallader och våra goda gourmetpizzor. **90:-/425:-**

Le Bosq – Frankrike

Carignan 55%, Cinsault 30%, Grenache 15%

Härligt ljus rosa färg med doft av granäpple och röda frukter. Frisk, fruktig och fräsch smak med delikat eftersmak. Passar perfekt som aperitif, men även till sallader, ost och charkuterier. **95:-/450:-**

Dessertvin

Quinta das Tecedeiros Tawny Reserve – Douro Portugal

I hjärtat av Douro hittar vi denna charmiga vingård som vi tagit till våra hjärtan. Ett underbart Portvin med en härlig doft av caramel, torkad frukt, toner av gyllene sirap, en fin eftersmak av karamelliserade citrus skal. Smaken är komplex och aromatisk med inslag av torkad frukt som fikon och mandel. Härligt mjukt tack vare den långa lagringstiden i 7 år på träfat. En lång och behaglig eftersmak med rostade toner av kaffe, choklad och honung. **15:-/cl**

Chateau Belleveau la Foret, Petit Maseng, Sud-Ouest, Frankrike

Detta är ett suveränt vin som passar till ostar och dessert. Tack vare jordmån i detta område ger Petit Maseng viner med hög sockerhalt i perfekt kombination med hög syra. Njut detta vin med härlig sötma matchat av en frisk syra till goda ädel ostar, dessert med ljus choklad, päron tartelette och givetvis fantastiskt till Foie Gras. **15:-/cl**

José Maria da Fonseca Alambre Moscatel 2010

Setúbal Moscatel är ett dessertvin producerat i Portugal på Setúbalhalvön söder om Lissabon. Stor, druvtypisk, lätt aromatisk doft med inslag av apelsinskal, torkade aprikoser, nötter och bränt socker. Smakrikt, fruktigt vin med inslag av torkade aprikoser, nötter och honung. Serveras som aperitif, perfekt till smakrika desserter, gärna med choklad och/eller nötter. **15:-/cl**

Apotekarns

VIN & DELIKATESSER



Dessertvin

BARBEITO MADEIRA 2003 SINGLE HARVEST – MADEIRA D.O.P. PORTUGAL TINTA NEGRA

Detta vin är ett mästerverk från en av de främsta Madeira producenterna och endast 4004 flaskor har buteljerats, var och en numrerad.

Lagringen började 2004 på franska ekfat.

Ett elegant vin med smak av caramel, kanderad frukt, honung och citrus med en frisk eftersmak.

Passar perfekt som aperitif, tillsammans med oliver, nötter & lagrade ostar, även till tapas och paté. **25:- cl**

MIRA LA MAR AMONTILLADO ~ JEREZ – SPANIEN PALOMINO FINO Lagring SOLERA

Amontillado är ett torrt, elegant bärnstensfärgat vin

Passar perfekt till tapas, charkuterier & smakrika hårdostar. **15:- cl**

CRUZ CONDE PX – JEREZ – SPANIEN PEDRO XIMÉNES LAGRING SOLERA MIN 5 ÅR

Cruz anses producera den bästa PX Sherryn i Spanien och är stolta att vara Spaniens hovleverantör av Sherry.

PX erhålls från övermogna druvor med samma namn, Pedro Ximenes. De får sedan torka på bastmattor i solen, vilket ger en druvmust med hög koncentration av socker.

Lagringprocessen sker endast genom oxidation i ett sk Solera system. Lagringen på de Amerikanska ekfaten sker under ca 5 år innan vinet buteljeras.

PX ger en djup ebentzfärgat sött vin med hög viskositet. De söta frukterna ger en karaktär av russin, fikon och dadlar med aromer av honung, sirap och kanderad frukt.

Kombinera gärna med blåmögelostar eller chokladdesserter. **20:- cl**