



Rosè Vin

Susana Balbo Signature Rosé 2017 – Mendoza – Argentina
115:-/550:-

Producent är en av Argentinas stjärnskott på vita frukt drivna viner, detta rosévin är ett experiment där hon tillämpar samma metod som för de vita vinerna. Druvorna skördas tidigt för att bevara vinets fräschör och pressas sedan extremt försiktigt för att få fram vinets laxrosa färg. Ett väldigt elegant vin, välbalanserat och fräscht med härliga inslag av röda bär, mineral och vita blommor. Smaken bjuder på solmogna jordgubbar och saftiga körsbär med en lång och elegant finish. Lyx rosé som produceras i liten volym! Passar perfekt till ost & charkuterier, våra gourmetpizzor och även sallader.

Cuvée Jean-Paul Gascogne Rosé – Tannat - Cabernet Franc - Merlot - Pays des Côtes de Gascogne – Frankrike 90:-/450:-

Ett okomplicerat och lätttryckt rosévin med mycket fräschör. Som en Pays des Côtes de Gascogne-produkt ges vinet lokal karaktär med tannatdruvor, cabernet franc och merlot. En ljust jordgubbsrosa rosé med aromer av röda bär. Torrt, mjukt och rikligt fruktigt med struktur och lite syrlighet i finishen. Avnjutes som sällskapsdryck en varm sommardag, Passar fint till ost & charkuterier, gourmetpizzor och Sallader.

Viña San Juan - Tempranillo Rosé - Spanien 85:-/395:-

Ett smakrikt rosévin, torr, ungdomlig smak av hallon, körsbär, jordgubbar och örter. Passar till sallader och kyckling, eller som pratvin.

Viña Maipo Vitral – Syrah - Chile 85:-/395:-

Lätt och friskt med bärig doft av hallon, jordgubbar och blodapelsin. Torr, fräsch och fruktig smak av röda bär. Passar perfekt som aperitif, till sallader, plockmat och till milda kycklingrätter.

Rosa dei Masi 2014 Refosco 90:-/425:-

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 jäsnings. 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.

Mulderbosch Rosé 2016 – Sydafrika-Stellenbosch Cabernet Sauvignon 90:- / 425:-

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.

Georges Duboeuf Syrah Rosé 2017 – Languedoc – Frankrike
90:-/450:-

Georges Duboeuf skapade i september 1964, Les Vins Georges Duboeuf och är känd som en av de främsta producenterna av Beaujolais. Ett härligt friskt, lätt och bärigt vin med läskande syra i en krispig stil med inslag av röda bär. Denna törstsläckande, friska rosé gör sig lämpad som både sällskapsdryck samt matchar ost & charkuterier och våra goda sallader.

Villa Elvira IGT - Toscana - Italien Sangiovese 90:-/425:-

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.



Dessertvin

Quinta das Tecedeiras Tawny Reserve – Douro Portugal 15:-/cl

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 lagring i 7 år på träfat. En lång och behaglig eftersmak med rostade toner av kaffe, choklad och honung.

Chateau Belleveau la Foret, Petit Maseng , Sud-Ouest, Frankrike 15:-/cl

Detta är ett suveränt vin som passar till ostar och dessert. Tack var 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.

José Maria da Fonseca Alambre Moscatel 2010 15:-/cl

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.

Barbeito Madeira 2003 Single Harvest - Madeira D.O.P. Portugal Tinta Negra 25:- cl

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

Mira La Mar Amontillado - Jerez - Spanien - Palomino Fino Lagring Solera 15:- cl

Amontillado är ett torrt, elegant bärnstensfärgat vin Passar perfekt till tapas, charkuterier & smakrika hårdostar.

Cruz Conde PX - Spanien - Pedro Ximenes 20:- cl Lagring Solera min 5 år

Cruz anses producera den bästa PX Sherry 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 buteljerar. PX ger en djup ebentholtzfärgat 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.