VINspiration

INKL. MOMS SOMMER 2018 . NR. 3 . 16. ÅRGANG . GÆLDENDE TIL 31. AUGUST 2018

côte des roses

Vi elsker sommer! Når det hele emmer af sol og blå himmel, er der ikke noget bedre end et lifligt glas rosévin. Côte des Roses fra franske Gérard Bertrand frister med toner af sommerbær, pink grape, solbær og blomster og en flaskebund udformet som en rose.

Rosé

FOR ENHVER SMAG I FORSKELLIGE STØRRELSER

2017 CÔTE DES ROSES
GÉRARD BERTRAND, AOP
1726480917

- Grenache Noir /Syrah /Cinsault
- Apéritif /skaldyr /lyse fisk
- Riedel Extreme Rosé

H.J. HANSEN VIN A/S
GRUNDLAGT 1829

VIN SPECIALISTEN
ALT HVAD DU BEHØVER AT VIDE OM VIN

Rosé

Prøv en MAGNUM-flaske!

VINENS Farve

Rosévin handler ikke kun om indholdet af druen, men om drueskallerne og deres kontakt med mosten. Jo længere tid, skallerne er i kontakt med mosten, jo mørkere bliver rosévinen.

Bigger is better! Masser af rosé til de hyggelige aftener på terrassen er blot et ekstra plus. Om man vælger en almindelig flaske eller en magnum må være op til den enkelte, men de lyserøde dråber er et sikkert hit og ren nydelse med masser af feriestemning!

2017 SANCERRE ROSE

DOMAINE DE LA GARENNE, REVERDY, AOP

1051450917

Svagt krydret, men alligevel en meget frugtrig og frisk rosé.

- 100% Pinot Noir
- Fjerkræ
- Riedel Extreme Rosé

2016/17 CHATEAU LA SAUVAGEONNE

GERARD BERTRAND, IGP

1726310916/17

Fyldig og intens med et væld af røde bær samt lette toner af mineraler og egetræ.

- Grenache Noir /Syrah /Cinsault
- Fadlagret i 6 mdr.
- Apéritif /lyse fisk /lyst kød
- Riedel Extreme Rosé

2016/17 MOULIN DES COSTES

DOMAINES BUNAN, AOP

1053830916/17

Elegant frugtig bouquet af mango og eksotiske frugter. Ren og harmonisk smag.

- Mourvèdre /Grenache Cinsault
- Fisk og fjerkræ på grill
- Riedel Extreme Rosé

2016/17 LA SAUVAGEONNE LA VILLA

GERARD BERTRAND, IGP

1726340916/17

Helt ekstraordinært delikat luksus-rosé, kåret som verdens 2. bedste rosé af Drinks Business.

- Grenache /Mourvèdre Viognier /Vermentino
- Fadlagret i 6 mdr.
- Lyse fisk /fjerkræ /salater
- Riedel Extreme Rosé

NYHEDER

Med disse to nyheder fra Provence har Frankrig gode kort på hånden i jagten på de bedste roséer.

RIMAURESQ
cru classé

Ægte sydfransk charme i skønne Provence. Vingården ligger ved foden af den lidt mindre bjergkæde Massif des Maures, 20 minutter fra Toulon ved Middelhavskysten.

Som mange danske turister kan skrive under på, bliver der meget varmt i Sydfrankrig om sommeren. Heldigvis nyder Rimauresq godt af Mistralvinden, som blæser ned fra nord og nordvest og nedkøler både druer og turister og ofte er stærk nok til, at den kan nå helt ned til Nordafrika. Derudover sikrer bjergene i Massif des Maures, at druerne står længere tid i skygge og får en længere modningsperiode i ugerne op til høsten.

Hos Rimauresq vokser ni forskellige druer, inkl. Cinsault, Mourvedre og Tibouren, som bruges til roséerne. Her er flere jordarter, som kommer vinene til gavn, såsom skifer, nedbrudt, lyserød sandsten og andre småsten. De forholdsvis højtliggende marker sikrer gode forhold for frembringelsen af friske og intense vine. Vinifikationen foregår i en topmoderne temperaturstyret vinkælder, der bl.a. benytter sig af tyngdekraften i de forskellige procestrin.

Normalpris 500,-
MAGNUM
1044951116/17
Pr. flaske
325,-
SPAR 175,-

Normalpris 225,-
Pr. flaske v. 2 fl.
150,-
SPAR 150,-

Normalpris 220,-
Pr. flaske v. 2 fl.
185,-
SPAR 70,-

2016/17 RIMAURESQ CUVEE R ROSE

RIMAURESQ
1044950916/17

Klassisk Provence-rosé. Intens aroma af hvide blomster, ribs og urter med mineralske undertoner. Frisk og frugtig med noter af røde bær og et hint af let bitre appelsinkerner.

- Grenache Noir /Cinsault /Rolle Cab. Sauvignon /Mourvèdre
- Fisk /fjerkræ /salater
- Riedel Extreme Rosé

2017 RIMAURESQ REBELLE ROSE

RIMAURESQ
1045010917

Flot, laksefarvet, kraftig og tør rosé. Duften kommer dig i møde med moden frugt og blomster. God fylde, vedholdende, pænt afbalanceret og afsluttet med en aromatisk og lang eftersmag.

- Syrah /Grenache /Cinsault
- Fjerkræ /grøntsagsretter
- Riedel Extreme Rosé

Lys eller mørk?

Rosé er ikke bare rosé

Rosé er sommerens vin par excellence og dens popularitet er kun vokset de senere år.
En let, sødmefuld rosé er en udsøgt nydelse en sommerdag på terrassen, mens de lidt kraftigere, mere vinøse roséer med lidt større tyngde går glimrende til sommerens mange madoplevelser.

Rosévine kan fås i alskens nuancer og varianter. Udvalget er stort og under evig udvikling, og flere og flere tager rosévinen til sig. Vinenes mangeartede udtryk defineres af druen, vinens oprindelsessted og vinhusets produktionsmetoder – det gælder lige fra de helt lyse, løg- eller laksefarvede rosévine over blege pink og orange rosévine til dybe, røde rosévine. Overordnet gemmer der sig store smagsoplevelser i alle nuancer – og ofte vil de lidt lysere byde ind med lige så meget karakter som de mørkere. Rosévinenes store variation gør dem oplagte som madvine, da de kan drikkes til næsten alt. En lys, tør rosé er eksempelvis oplagt til sommerens fisk og skaldyr, men også en solid frokost med tærte, charcuteri, salat og franske flûtes kommer helt op at ringe, når den ledsages af en flaske god rosé.

2017 COTES DU RHONE SOURIRE
DOMAINE DU SEMINAIRE, AOP
1054980917

Sourire betyder smil, og denne rosé bringer smilet frem! Forfriskende og meget aromatisk med friske røde bær og citrusfrugter.

- 100% Grenache
- Apéritif /skaldyr /lyse fisk
- Riedel Extreme Rosé

2016 VIRANEL TRILOGIE
CHATEAU VIRANEL, AOP
1726500916

Duft af friske hindbær, skovjordbær, brombær og lille touch af solbær. Blød og fyldig med en sprød syre.

- 34% Syrah /33% Cab. Sauv. 33% Cinsault
- Apéritif /skaldyr /lyse fisk
- Riedel Extreme Rosé

2017 ALIE
FRESCOBALDI, TOSCANA IGT
1045780917

- 98% Syrah /2% Vermentino
- Fede fisk /krydret mad
- Riedel Extreme Rosé

Elegant rosé med en lysende pink farve. Stilfuld og balanceret med en aroma af forårsblomster, skovjordbær og citrus kombineret med en smagfuld mineralitet, afrundet af en kompleks eftersmag.

Normalpris 120,-
Pr. flaske v. 2 fl. 100,-
Pr. flaske v. 6 fl.
90,-
SPAR 180,-

2016 VIRANEL TRADITION
CHATEAU VIRANEL, AOP
1726510916

Elegant og sprudlende med friske jordbær, hindbær og brombær og en forfriskende syre.

- 40% Syrah /40% Grenache 20% Cinsault
- Lyse fisk /skaldyr /salater
- Riedel Extreme Rosé

Normalpris 140,-
Pr. flaske v. 2 fl. 125,-
Pr. flaske v. 6 fl.
115,-
SPAR 150,-

NYHED

2017 ROSABELLA
G.D. VAJRA
1059770917

Noter af roser, hibiscus, granatæble, rabarber og hindbær. Let, mineralsk præg.

- 60% Nebbiolo 20% Barbera /20% Dolcetto
- Skaldyr /fjerkræ
- Riedel Extreme Rosé

Normalpris 95,-
Pr. flaske v. 2 fl. 75,-
Pr. flaske v. 6 fl.
60,-
SPAR 210,-

2016 ERRAZURIZ ROSE CABERNET SAUVIGNON
VINA ERRAZURIZ
1050330916

Indbydende duft af jordbær, hindbær og kirsebær. Blød med en forfriskende eftersmag.

- 95% Cab. Sauv. /5% Malbec
- Lyst kød /krydret mad
- Riedel Riesling

Normalpris 150,-
Pr. flaske v. 2 fl. 125,-
Pr. flaske v. 6 fl.
120,-
SPAR 180,-

2017 TAVEL
DELAS FRERES LA COMBALLE
1044850917

Duft af frugt og mandel. Smagen er frisk, tør og frugtrig med lette toner af krydderier.

- 70% Grenache Noir 15% Syrah /10% Picpoul 5% Cinsault
- Apéritif /lyst kød /fjerkræ
- Riedel Extreme Rosé

HVAD ER ROSÉ?

Rosévin fremstilles af røde druer, og den færdige vins smag og farve afhænger mere af druernes skaller, end af druernes indhold. Druernes frugtkød er gennemsigtigt, så det er skallerne, som afgiver farve til vinen. Under produktionen gærer drueskallerne sammen med mosten i kort tid, hvorefter de fjernes. Det kan være så lidt som 4-12 timer, men lige nok til at rosévinen opnår sin karakteristiske, lyserøde farve. Jo længere tid mosten er i kontakt med skallerne, jo mørkere bliver vinen. Alternativt kan billigere rosévine produceres som – ja, den er god nok – et blandingsprodukt af rød- og hvidvin. Undtagelsen til de billige blandingsroséer er mousserende rosévine som f.eks. Rosé Champagne, men det er en helt anden historie.

Tips!

Hvordan drikkes rosévin bedst?

Vinen skal drikkes køligt ved 8-12 grader. Server den gerne fra køleskabet og lad den finde sit leje i glasset. Jo sødere rosé, jo køligere servering.

Når man drikker rosé på terrassen

Når du nyder din hvidvin eller rosé på terrassen, så medbring også en vinkøler eller balje med isvand. Vinen i flasken bliver hurtigt for varm i takt med, at vinen eksponeres for sol og varme.

Hvor længe skal man gemme rosé?

Rosé er ikke en oplagt gemmevin. Vinen har en tendens til at blive flad og ligegyldig efter nogle år, så drik den her og nu.

ELDORADO
MASSER AF
STEMNING,
FEST OG FARVER

Normalpris 75,-
Pr. flaske v. 6 fl.
60,-
SPAR 90,-

Normalpris 75,-
Pr. flaske v. 6 fl.
60,-
SPAR 90,-

Normalpris 150,-
Pr. flaske v. 2 fl. 125,-
Pr. flaske v. 6 fl.
120,-
SPAR 180,-

REGGIANO ROSATO SWEET
MEDICI ERMETE & FIGLI SRL, DOC
16971509

Lige så charmerende og sødmefuld, som man kan ønske sig af en terrasse-lambrusco.

- 100% Lambrusco
- Apéritif /terrassevin
- Riedel Champagne

2016/17 LAMBRUSCO DELL'EMILIA
SOCIETÁ AGRICOLA ZUCCHI
1697130916/17

Pink med flotte perler. Tør, og klarer derfor nemt de lette sommeretter.

- 100% Lambrusco
- Lyst kød /salater
- Riedel Champagne

2016/17 RITO LAMBRUSCO DI SORBARA
SOCIETÁ AGRICOLA ZUCCHI
1697120916/17

Fast 3-glas-vinder i Gambero Rosso. Frisk, tør og helt genial til tapasbordet med oste, pølser, oliven, tapanade osv.

- 100% Lambrusco
- Fjerkræ /salater /tapas
- Riedel Champagne

Tidløs italiensk
Lambrusco

Liflig, forfriskende og charmerende
– ganske enkelt helt perfekt
til de lange, lyse sommeraftener...

Den mousserende vin har hjemme i Emilia-Romagna, én af de rigeste regioner i Europa – målt på fødevarer og vin i verdensklasse. Her har mennesker kendt til lambruscodruen siden antikken, hvor den voksede vildt i skovkanten og blev sat i produktion af romerne. Faktisk er druen én af de ældste kendte druer, og har givet sit navn til vinen.

Lambruscoen har dog haft et plettet ry gennem tiden, og mange har måske haft uheldige oplevelser med billig, masseproduceret Lambrusco til familiefester i 80'erne med smalle læderslips og langt nakkehår. Men faktisk har den været elsket i århundreder og blev drukket helt tilbage i Pave Sixtus d. 5's tid, hvor den var en favorit i Vatikanstaten. Medici Ermete har produceret Lambrusco og andre vine i over 100 år. Her er 75 hektarer vinmarker i et af de fineste vinområder i Emilia-Romagna. I dag er det den fjerde generation af Medicifamilien, der driver vinhuset, og nu som dengang er det kongstanken bedst muligt at bruge vinmarkernes særlige terroir til den enkelte vin. Det gør sig også gældende for Lambruscoen, som ikke har noget til fælles med 80'ernes skrækeksempler.

En del af baggrunden for familiens succes handler om en meget nøje udvælgelse af druer. Faktisk er den så streng, at udbyttet er 30-40% lavere, end hvad det kunne have været ift. gældende lovkrav. Til gengæld garanterer det et virkeligt højt kvalitetsniveau. Der er altså ingen grund til at holde sig tilbage. Tag bare Lambruscoen til dig – igen.

Boblende livsglæde

Der er vel ikke noget, der hænger så uløseligt sammen med glædelige begivenheder som bobler? Vi har fundet fire flasker lyserøde perler, som virkelig bringer smilene frem. Selve 'Pop!'-lyden, når de åbnes, er synonym med fest, farver og fornøjelse og bringer nærmest instant god stemning. Det er svært at bevare pessimismen, når der er bobler i glasset, og det hele bliver faktisk lige en tand mere festligt, når boblerne har en flot, lyserød farve.

Ballerine

Denne perlende Crémant de Limoux Rose er skabt til sydfransk sol, sommer og livsglæde i en let og harmonisk blanding af druerne Chardonnay og Pinot Noir. En hyldest til Limoux, hvor de første brusende vine blev lavet i Saint-Hilaire-klosteret i 1531. Etiketten er en reference til balletdanserne fra Paris, der ligesom vinen er legende lette og elegante. Formen på etiketten er derfor inspireret af ballerinaernes sko.

NYHED

Normalpris 495,-
Pr. flaske v. 2 fl.
400,-
SPAR 190,-

Normalpris 575,-
Pr. flaske v. 2 fl.
475,-
SPAR 200,-

NYHED

Pr. flaske
150,-

NYHED

Økologisk

Normalpris 400,-
Pr. flaske v. 2 fl.
300,-
SPAR 200,-

DEUTZ ROSE SAKURA NV
CHAMPAGNE DEUTZ
14553909

Festlig, frisk og fin lyserød champagne. Lækker duft af kirsebær, brombær, granatæbler og ribs med fyldige noter af friske jordbær og stikkelsbær. Elegant eftersmag med masser af frugt.

- 90% Pinot Noir /10% Chard.
- Fjerkræ /salater
- Riedel Pinot Noir

2012/13 DEUTZ ROSE VINTAGE
CHAMPAGNE DEUTZ VINTAGE
1043320912/13

Gylden lyserød med duft af røde bær, roser og forførende krydderier. Kraftig og meget intens smag uden at virke påtrængende – kort sagt en "ballerina i pelsfrakke".

- 100% Pinot Noir
- Fede fist /lyst kød /fjerkræ
- Riedel Pinot Noir

LA ROSE NO 7
DOMAINE J. LAURENS, AOP
17264409

Perlende rosé med livlige bobler, en elegant tørhed, frisk syrlighed og fantastiske, frugtige aromaer og mineralitet.

- 60% Chardonnay
  30% Chenin Blanc
  10% Pinot Noir
- Skaldyr /grøntsagsretter
- Riedel Champagne

BALLERINE
GERARD BERTRAND, AOP
17264309

Meget elegant med indsmigrende og kraftig, men behagelig duft af røde bær og hvide blomster. Cremede noter af brioche, hindbær og jordbær.

- Chardonnay /Pinot Noir
- Fisk /fjerkræ /desserter
- Riedel Pinot Noir

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY
GRAPE VARIETAL SPECIFIC®

INFO

Riedels diamantformede glas er produceret i krystal og er special-designet til netop at fremhæve rosévinens kvaliteter og unikke smagsnuancer. Og ja, det virker...

Det perfekte rosé-glas

Riedels glasdesignere har udviklet det meget smukke og "perfekte" glas til rosé-vin. Et glas, som uden tvivl formår at formidle vinens budskab på absolut fornemste vis.

Du bør drikke din vin af det rigtige glas. Kortere kan det ikke siges. Der er forskel på at drikke din vin af et glas fra Riedel og et hvilket som helst andet glas. Riedels elegante, diamantformede og specialdesignede Extreme Rosé Champagne- og rosévinglas fanger med sin markante form øjet, men er først og fremmest det bedste valg til at give din vin de bedste forhold. Glassets unikke form sikrer, at roséens bouquet og friskhed kommer til sin ret, og at vinen rammer lige præcis spidsen af tungen. Netop det er med til at understrege vinens friske frugtighed og fine syre og bringer samtidig roséens karakteristiske aromaer af eksempelvis røde bær frem. Vi er ikke i tvivl om, at Riedel Extreme Rosé Champagne/Rosé Wine er det optimale glas at drikke de typiske, let syrlige, tørre roséer af – og så går det i øvrigt fint i opvaskemaskinen.

Normalpris 125,-
Pr. glas v. 2 stk.
100,-
SPAR 50,-

RIEDEL EXTREME ROSE CHAMPAGNE 4441/55
932243