



VÅRA ROSÉVINER


Pernod Ricard Sweden



SOM VI HAR LÄNGTAT – SNART ÄR ROSÉ-SÄSONGEN HÄR!

Rosévinet är, som vi alla känner till, associerat med solsken, bara ben och den årliga öppningen av uteserveringen. För alla sukter vi efter det rosa guldets så fort plusgraderna börjar stiga på vårkanten.

Rosévinet som mingeldryck all ära. Men vad serverar man till? Vi har i årets upplaga av Pernod Ricards Rosévinskatalog adderat lite smakinpiration samt vilka av våra roséviner som passar till vilka smaker.

Låt dig inspireras!





UNDVIK LÖK PÅ LAXEN

Ett ljukt och friskt rosévin är mycket gott till många fisk- och skaldjursrätter. Helst med lite syrlighet och smak av havet, låt fisken tala för sig själv och addera endast pressad citron, likaså med skaldjuren. Då passar våra franska viner perfekt. Ostron med scharlottenlöksvinegrette eller vår nordiska lätt rökt lax från klara, kalla vatten serveras gärna med ett glas Crisp Rosé från Jacobs Creek. Servera som den är eller på blinier med laxrom. Försvinnande gott!

VINER

Jacob's Creek Crisp Rosé
Domaine Houchart Côtes de Provence Rosé
Campo Viejo Cava Brut Rosé





JACOB'S CREEK CRISP ROSÉ

Frisk med inslag av röda vinbär och björnbär med mjuk avslutning. Passar till charkuterier och lätta sommarrätter.

PRODUCENT Jacob's Creek Wines · DRUVOR Shiraz · URSPRUNGSLAND Australien · DISTRIKT South Eastern Australia

Nr 1050400 | 69 kr | 75cl | 6/kolli



DOMAINE HOUCHART CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

Bärig och frisk smak med inslag av hallon, smultron, vattenmelon, citrusskal och färska örter.
Serveras som aperitif, sällskapsdryck eller till fisk och kycklingrätter samt sallader.

PRODUCENT Familjen Quiet · DRUVOR Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon URSPRUNGLAND Frankrike · DISTRIKT Côtes de Provence

Nr 1050108 | 94.70 kr | 75c | 12/kolli · Nr 1050349 | 245.35kr | 1500 ml | 6/kolli





CAMPO VIEJO CAVA BRUT ROSÉ

Torr, bärig smak med inslag av jordgubbar, hallon och blodapelsin. Serveras som sällskapsvin, till skaldjur och sallader.

PRODUCENT Bodegas Campo Viejo · DRUVOR Trepát · URSPRUNGLAND Spanien · DISTRIKT Penedès

Nr 1050027 | 78.57 kr | 75cl | 6/kolli







FRUKTA INTE SÖTMAN

Roséviner från nya världen innehåller en charmig druvstötma som är så överraskande gott när det finns en liten stötma i maten. Den kan komma från en spännande glaze, en apelsinsås eller varför inte torkade bär. Till dessa viner från Australien passar det perfekt att addera söta smaker till din kyckling, fisk eller vegetariskt. Enjoy!

VINER

Rocca di Montemassi Syrosa
Château du Trignon Rosé







ROCCA DI MONTEMASSI SYROSA

Fruktigt vin med inslag av jordgubb, granatäpple, persika och blodgrapefrukt.
Serveras till lättare rätter med skaldjur eller kyckling och sallader.

PRODUCENT Rocca di Montemassi · DRUVOR Syrah · URSPRUNGSLAND Italien · DISTRIKT Maremma, Toscana

Nr 1050482 | 94.89 kr | 75cl | 6/kolli



CHÂTEAU DU TRIGNON ROSÉ

Bärig och lite blommig doft med inslag av smultron och jordgubbar. Välbalanserad, mjuk och fruktig smak med toner av smultron, jordgubbar, örter och blodapelsin. Serveras till rätter av ljust kött, sallader, räkor och till sushi.

PRODUCENT Familjen Quiot · DRUVOR Grenache, Syrah · URSPRUNGLAND Frankrike · DISTRIKT Côtes du Rhône

Nr 1050548 | 98.60 kr | 75cl | 12/kolli



FYLLIGARE SMAKER OCH SHIRAZ – ETT MUST(IGT) SMAKALTERNATIV

Lite kraftigare roséviner passar till mat med mycket smak och karaktär. Kött i all ära men kryddning och såser med stark karaktär dansar tango i munnen tillsammans med dessa viner. Servera bbq-marinerade kycklingklubbor, krispig anka eller varför inte kryddiga köttbullar med en mustig sås till. Mycket vill ha mer!

VINER

Jacob's Creek Le Petit Rosé

Jacob's Creek Shiraz Rosé

Les Deux Pins Merlot Rosé







JACOB'S CREEK LE PETIT ROSÉ

Frisk, elegant smak av tranbär och körsbär med mjuk avslutning. Serveras som aperitif eller till fisk- och kycklingrätter.

PRODUCENT Jacob's Creek Wines · DRUVOR Pinot Noir, Grenache, Mataro · URSPRUNGLAND Australien · DISTRIKT South Eastern Australia

Nr 1050534 | 88 kr | 75cl | 6/kolli











JACOB'S CREEK SHIRAZ ROSÉ

Fruktigt, ungdomligt och smakrikt vin med toner av granatäpple, körsbär, skogshallon och jordgubbar.
Serveras som sällskapsdryck eller till sallader och fiskrätter.

PRODUCENT Jacob's Creek Wines · DRUVOR Shiraz · URSPRUNGLAND Australien · DISTRIKT South Eastern Australia

Nr 1050075 | 27.97 kr | 18,7cl | 12/kolli · Nr 1050031 | 69 kr | 75cl | 6/kolli





LES DEUX PINS MERLOT ROSÉ

Fräscht och fruktigt rosévin med inslag av hallon och granatäpple. Serveras till somriga sallader eller rätter av ljust kött.

PRODUCENT Grands Chaise de France · DRUVOR Merlot · URSPRUNGSLAND Frankrike · DISTRIKT Vin de France

Nr 1050447 | 61.83 kr | 75cl | 6/kolli





ASIATISKA INSLAG TILL DET SKÖNA GRÖNA

Den vegetariska trenden är här för att stanna i alla fall om man frågar de största profilerna inom mat och vin. Möjligheterna är många med alla varierande smaker från grönsaker, ostar och rotfrukter. Ost till vin har alltid varit ett vinnande koncept, och till dessa viner passar det med fräscha grönsaker som feta ostar. Ta även in lite asiatiska inslag som en vinaigrettesås på risvinäger, thaibasilika och/eller sesamolja.
Galet gott!

VINER

Jacob's Creek Sparkling Rosé
Jacob's Creek UnVINED Rosé







JACOB'S CREEK SPARKLING ROSÉ

Fruktigt och friskt vin med ung bärig smak och inslag av jordgubbar, svarta vinbär och citrus.
Serveras som sällskapsdryck eller till desserter med bär eller frukt.

PRODUCENT Jacob's Creek Wines · DRUVOR Pinot Noir, Chardonnay · URSPRUNGSLAND Australien · DISTRIKT South Eastern Australia

Nr 1016746 | 88.33 kr | 75cl | 6/kolli



JACOB'S CREEK UNVINED ROSÉ

Fruktigt och smakrikt med toner av granatäpplen, vattenmelon och hallon.
Serveras som sällskapsdryck eller till fiskrätter och sallader.

PRODUCENT Jacob's Creek Wines · DRUVOR Shiraz · URSPRUNGLAND Australien · DISTRIKT South Eastern Australia

Nr 1050345 | 59.98 kr | 75cl | 6/kolli





HUR SÖT FÅR MAN VARA?

Man inte få nog av kalla desserter under vår och sommarhalvåret och rosévin och champagne är överraskande gott att servera till.
Här har vi några utvalda viner som passar extra bra till iskalla sorbeer, panacotta, bärsåser eller seg karamell.
Kombinera gärna Champagnen med en söt gammaldags vaniljglass eller servera en enkel pannacotta med valfri sorbet och krossade hallon.
Balansera upp sötman i maten så det lyfter det den rosa frukten i vinet. De fina bubblarna adderar skön känsla.
Kan det bli mer festligt?

CHAMPAGNE

Perrier-Jouët Blason Rosé
Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé Vintage 2010

PROSECCO

Zonin Prosecco Rosé







PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ

Denna champagne skapad för att njutas tillsammans med mat, och dess komplexa och generösa smak kan bära en hel kvälls måltider, från förrätt till dessert. Delikat även som aperitif. Generös smak med inslag av röda frukter, lätt brödighet och med lång eftersmak. Lekfull och livlig palett. Serveras som aperitif, till fisk- och skaldjur eller till röda tomater.

PRODUCENT Perrier-Jouët · DRUVOR Pinot Noir 50%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 25% URSPRUNGLAND Frankrike · DISTRIKT Champagne

Nr 1050635 | 586.64 kr | 75cl | 6/kolli





PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE ROSÉ VINTAGE 2012

Perrier-Jouët Belle Époque Rosé är husets utsökta och oväntade tolkning av rosé, med minst 6 år på jästfällningen. Nyanserad, mycket frisk smak med inslag av pion, ros, vildhallon, ljus bröd, rosa grapefrukt och smultron. Serveras som aperitif och till rätter av fisk eller skaldjur. Idealisk för både söta och salta rätter.

PRODUCENT Perrier Jouët · DRUVOR Pinot Noir 50%, Chardonnay 45%, Pinot Meunier 5% · URSPRUNGLAND Frankrike · DISTRIKT Champagne

Nr 1007345 | 2 054.91 kr | 75cl | 6/kolli · Nr 1050014 | 4 202.26 kr | 150cl | 3/kolli



ZONIN PROSECCO ROSÉ

Prosecco DOC Rosé är en helt ny produktkategori inom Zonin 1821-sortimentet. Denna ledande proseccoproducent har just lanserat en Prosecco Rosé Brut av högsta kvalitet. Efter många år av väntan har en majoritet av medlemmarna i Prosecco DOC och även italienska myndigheter tillåtit att sälja prosecco som rosébubbel. De lyckade försöken att blanda Pinot Noir med den traditionella druvan Glera resulterar i ett elegant och raffinerat vin som perfekt kombinerar proseccos enkelhet med rosés finess.

Utmärkt som aperitif och sällskap till antipasti, risotto, stekt mat och grillad fisk.

Ett fruktigt vin med mycket doft och inslag av blåregnblommor, äpple, röda bär och vilda jordgubbar.

PRODUCENT Zonin 1821 · DRUVOR 85% Glera 15% Pinot Noir · URSPRUNGLAND Italien · DISTRIKT Veneto

Nr 1050796 | 107.75 kr | 75cl | 6/kolli







LILLET ROSÉ

Lillet Rosé är en aperitif från Podensac i regionen Aquitaine i sydvästra Frankrike. Lillet Rosé är livlig och fräsch med smak av bär, apelsinblommor och grapefrukt. Den kan avnjutas som den är, på is eller blandas med till exempel tonic. För att få den perfekta balansen blandas yngre årgångar av Lillet med äldre årgångar. På detta sätt får man ett fruktigt vin med kraft i smaken.

ALKOHOLHALT 17% · URSPRUNGLAND Frankrike · Nr 1050295 | 160.44 kr | 75cl | 12/kolli



LILLET

Maison fondée en 1672

LILLET ROSÉ

5cl Lillet Rosé

10cl Premium Tonic

Servera med mycket is,
garnera med
apelsinzest eller
en limeskiva.



SMÅK, DOFT & FÄRG

Roséviner från varma odlingsländer är i regel fruktigare i smaken. Kraftfullare typer kommer oftast från Europa, där traditionen att göra rosé är äldre. Typerna skiljer sig kraftigt åt, ibland också inom samma områden, från blekrosa och mildt fruktiga till strukturerade och rödvinsliknande. Framställningsmetoderna förfinas i takt med att konsumenternas intresse ökar.

FÄRGEN KAN BEDRA

Det finns spanska rödvinsmörka roséviner med frisk mjuk smak, likaväl som det förekommer ljusrosa italienska roséer med både strävhet och kraft. Mörkare, kraftigare och strävare blir vinerna ofta när druvskalen får följa musten genom pressningen ända till jästankarna. Rosévin som framställts genom kolsyremetoden blir i allmänhet yppigt friskt och får en saftig mjuk avslutning. Kaliforniska så kallade blush wines, där druvskalen

enbart har fått "blöda med" under pressningen, är bleka, aningen söta och spritsiga.

DIREKTPRESSNING

Vill man göra en blek rosé pressar man druvorna och undviker helt skalkontakt. Musten blir bara lätt, lätt färgad av själva pressningen. Vissa varianter av dessa ljusa viner kallas för vin gris, en specialitet från Juradistriktet och Marocko. En annan variant av blek rosé är de blush wines som är populära i USA.

Ett exempel är white zinfandel, som alltså inte är helt vitt, utan "rodnar" lite. För mer färg låter man musten vara i kontakt med skalerna en längre stund. Det kan röra sig om allt från två till 20 timmar. Temperaturen hålls låg så att jäsningsen inte sätter igång.

SAIGNÉE

En annan metod kallas saignée. Man tappar då helt enkelt av en del must från rödvinstanken efter en viss tid, och den must som blir



klar får då större andel skal i förhållande till must. Resultatet blir ett fylligare rödvin, och den must man tappat av blir ett rosévin. Nackdelen för rosévinet är att det blir en "restprodukt". Det betyder att druvorna har skördats vid den tidpunkt som passar det röda vinet, vilket i många fall är för sent för att göra ett riktigt bra rosévin. Druvorna till ett rosévin bör skördas tidigare för att få en bra och frisk syra, tycker många. Ett kraftigt och mörkt rosévin är Bordeaux Clairet. Det är

ett vin med gamla anor – kanske var detta till och med det ursprungliga Bordeauxvinet så som det dracks före franska revolutionen: lätt och elegant.

JÄSNING I SLUTEN TANK
Rosévin kan också framställas genom kolsyrejäsning - maceration carbonique - då hela druvklasar får jäsa i slutna tank. Ovanstående metoder kan varieras och kombineras på många sätt.

VILKET VINGLAS ANVÄNDS TILL ROSÉVIN?
Slutligen då, vilka vinglas ger störst njutning? Unga och livliga roséviner som Provence eller Vin Gris* bör gärna serveras i ett avlångt vitvinsglas med lite smalare topp, det accentuerar vinets friskhet. Roséviner som jäst på ekfat är ovanliga, men förekommer i bland annat Rioja och i Schweiz. Dessa viner bör oftast ha några år på nacken när de serveras och bör tappas upp i

glas av Bourgognestil. Alltså med en rund och vid kupa där aromerna kan få svängrum. Rekommenderad serveringstemperatur är 7 till 12 grader, ju lättare vin och varmare väder desto kallare kan vinet serveras.





PERNOD RICARD SWEDEN AB
VÅR/SOMMAR 2021
WWW.PERNOD-RICARD-SWEDEN.COM

