

Nu känns det att våren på allvar har kopplat greppet om oss. Vår och värme är också startskottet för rosévinssäsongen. Att rosé är trendigt är svårt att missa eftersom det fullkomligt överöst marknaden de senaste åren men varför är rosé så populärt? Lena Freijs har fördjupat sig i ämnet och ställer sig frågan om rosé är:

”Tantvin, slaskvin eller kvalitet?”

Hör hennes funderingar och svar samt prova 5 kvalitetsroséer i högre prislägen, både från klassiska sydfranska rosévinsområden samt två utmanare.

<u>90559</u>	<u>2013 Domain Road, pinot noir, Central Otago, N Zeeland</u>	<u>149:-</u>
<u>70166</u>	<u>2012 Tavel tableau, C d Rhône, Frankrike</u>	<u>119:-</u>
<u>79353</u>	<u>2014 Minuty, prestige rosé, C d Provence, Frankrike</u>	<u>139:-</u>
<u>72431</u>	<u>2011 Pasterick syrah rosé, Sonoma County, USA</u>	<u>229:-</u>
<u>99241</u>	<u>2013 Palette rosé, Provence, Frankrike</u>	<u>171:-</u>

Provningen hålls på **Odd Fellow, lördagen den 9:e maj kl 18.00** Pris för medlemmar 370 kr, gäster 420 kr. Tag med 5 glas och pengar till lotteriet. Kocken lagar vårlig rosévinsmat och vi dricker provningsvinerna till.

Anmälan sker på e-mail till munkankarna.ovansiljan@hotmail.se senast tisdag 5/5. I nödfall på tfn 070-540 84 42. Betalning till plusgiro 35 64 01 - 0.



HJÄRTLIGT VÄLKOMNA