

Nyanser av rosé

Munskänkarna Södertälje 25 maj 2018



Hur tillverkar man rosé?



Direkt pressning



Kort urlakning (maceration)

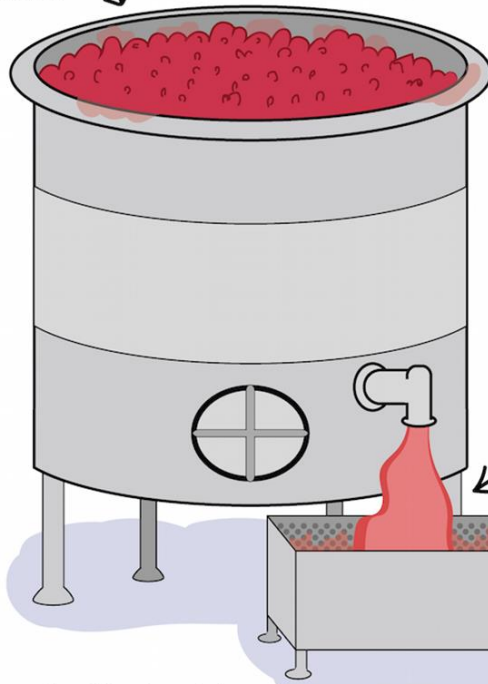


Saigné en variant

BLEED OFF THE JUICE

Making pinot noir →

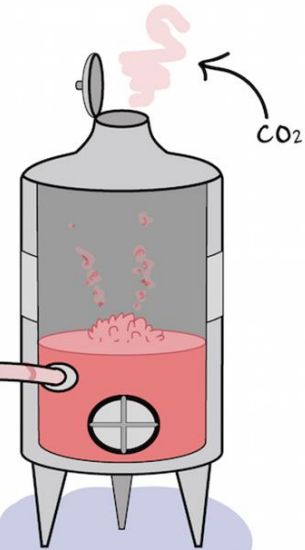
This needs to be more concentrated. Let's make rosé!



Excess juice

Run through a filter to catch all the grape skins & pulp

ADD YEAST, MAKE ALCOHOL



CO₂

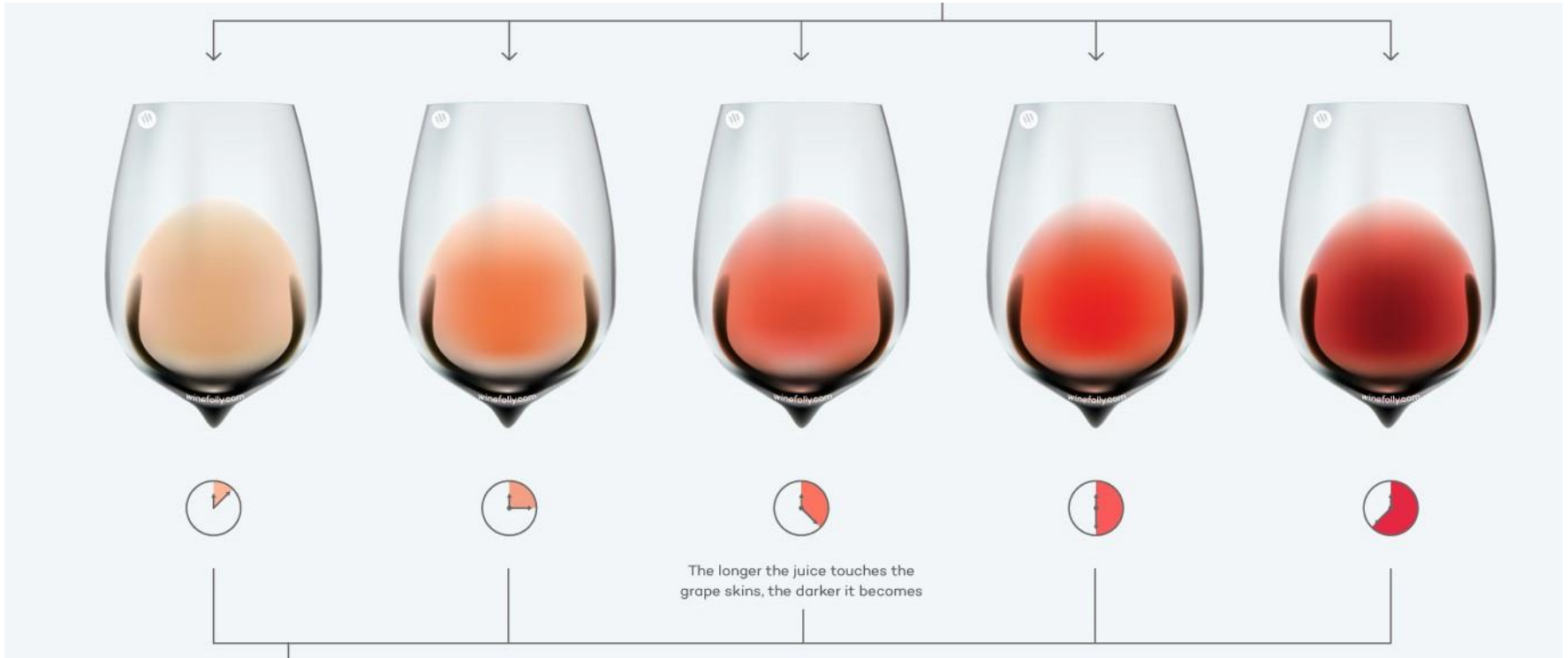
Pump into a new tank

uproot

Rosé champagne

- Vanligast med en blandning av ”vitt vin” och rött vin
- Urlakningsmetoden förekommer





Källa: Wine Folly

Jäsning och lagring





SYSTEM
BOLAGET



2017

	Artikel	Förpackning	Pris	Socker	Liter vin
1	Puycheric Syrah	Flaska, box	69. 199	<3g/l	1 339 389
2	Mulderbosch Cabernet Sauvignon Rosé	Flaska, box	85, 245	<3g/l	1 255 856
3	Casas Patronales Rosé Cabernet Sauvignon Merlot	Box	199	<3g/l	995 532
4	Barefoot White Zinfandel	Flaska, box	69, 203	32g/l	910 149
5	Chill Out Delicate & Fruity Shiraz Rosé	Box	209	14g/l	904 866
6	99 Rosas Organic Rosé	Box	199	<3g/l	871 254
7	Rosie Rosé	Tetra	69	7g/l	611 464
8	Les Fumées Blanches Rosé	Flaska, box	89, 245	<3g/l	457 147
9	Black Tower Pink Bubbly	Flaska	69	29g/l	366 939
10	Moncaro Cerasoulo d'Abruzzo Rosé	Box	209	3g/l	366 228
11	Coteaux d'Aix en Provence Gassier	Flaska, box	125,	<3g/l	364 985
12	Domaine de Collavery	Flaska	89	<3g/l	361 145

Friskt & bärigt

- Vinerna har hög fruktsyra (vanligtvis fruktsyraklocka 9 eller 10) och är **lätta** i smaken. Den kan påminna om olika syrliga bär som smultron, hallon och röda vinbär, vinerna har ytterst sällan någon sötma i smaken. Färgen är oftast blek-, ljus- eller orangerosa, men det finns undantag. Typiska ursprung är Provence, Piemonte och Baskien

Fruktigt & smakrikt

- Fruktaromerna är tydliga och smaken beskrivs med ord som jordgubbar, persika och granatäpple. Vinerna är **fylligare** än de som du hittar i smaktypen friskt & bärigt. Ibland har vinerna också en märkbar sötma. Färgen är oftast mörkare rosa eller blårosa, men det behöver inte vara så – det finns roséviner i denna smaktyp som har en ljusare rosa färg. Chile, USA och franska Tavel är vanliga ursprung.

Pongracz rosé (77260) - BS



- Sydafrika Western cape
- Cave de Pongracz
- 12%
- Chardonnay 60%, Pinot noir 40%
- Traditionell tillverkningsmetod
- Ca 24 månader på jästen
- 149:-

Château Vignelaure Rosé 2017 (99293)



- Frankrike, Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence
- Château Vignelaure
- Friskt och bärigt
- 13%
- 40% grenache, 30% cabernet sauvignon och 30% syrah.
- 149:-

Tour du Bon rosé (73511) BS – 6-pack



- Frankrike, Provence, Bandol
- Domaine de la Tour du Bon
- Ekologiskt
- *Friskt och bärigt*
- 13%
- 36% Mourvèdre, 25% Grenache, 32% Cinsault, 7% Clairette
- 179:-

Txomin Etxaniz Rosado 2017 (99224)



- Spanien, Baskien, Getariako Txakolina
- Etxaniz Txakolina S.L
- Friskt och bärigt
- 11%
- Hondarribi Zuri och Beltza
- 129:-

René Couly Rosé 2015 (74972) - BS



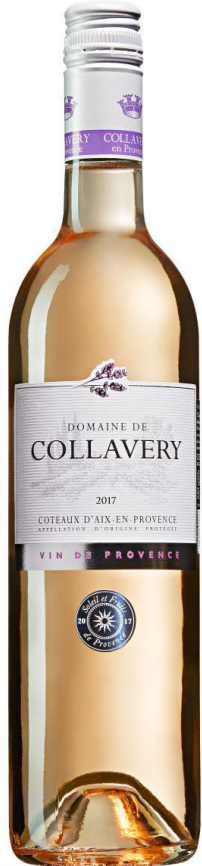
- Frankrike, Loire, Touraine, Chinon
- Couly-Dutheil
- *Fruktigt och smakrikt*
- 13%
- Cabernet Franc
- 129:-

Les Lauzeraies Tavel 2017 (2724)



- Frankrike, Rhonedalen, Tavel
- Les Vignerons de Tavel
- Fruktigt och smakrikt
- 14%
- Grenache (48%), cinsault (32%), grenache blanc (4%), syrah (3%), clairette (3%), mourvèdre (3%), carignan(3%), picpoul(2%), boubolenc (2%)
- 119:-

Domaine de Collavery 2017 (2859)



- Frankrike, Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence
- Domaine de Collavery
- Friskt och bärigt
- 13%
- Grenache, syrah, cabernet, cinsault
- 89:-

Tack för mig!



- Karinsvin
- Tel 070-2325529
- karin@keconsulting.se
- Instagram: [@karinsvin](https://www.instagram.com/karinsvin)