



winews: #4/2011

Nyheter och inspiration från Jakobsson & Söderström Wineclub

SOMMARENS ROSÉVIN!

KVÄLLARNA BÖRJAR NU bli varmare och ljuset räcker nästan hela aftonen. För att inte tala om de lata eftermiddagarna då man gärna vill sitta och filosofera, kanske med en bok, i ett mysigt hörn på balkongen eller i trädgården. Till dessa tillfällen passar ett glas kall rosé utmärkt! Det riktigt piggar upp i själen och håller tankarna alerta ända fram till middagen. Middagen som så här års gärna utgörs av sallader såväl kalla som ljumna och inte att glömma alla grillade godsaker så som fisk och kyckling.

Vi har här valt ut ett antal fröjdiga roséviner för att göra er sommar mer angenäm och avslappnad. Alla vinerna är friska och med bra frukt men vissa lämpar sig mer för den där stunden i myshörnet och andra mer vid middagsbordet.

CEDERBERG SUSTAINABLE ROSÉ 2010

Ett härligt uppfriskande vin från en av Sydafrikas högst belägna vingårdar på ca 1000 meters höjd. Druvorna kommer från en experimentvingård med enbart Shiraz som har skötts ekologiskt av familjen Nieuwoudt. Vinmakaren David Nieuwoudt räknas till en av Sydafrikas bästa och är invald i Sydafrikas Winemaker's Guild.

GRÖTTOLO ROSATO 2009

Matigt och typiskt rosévin från Toscana med en intensivt skimrande färg. Druvorna är klassiska för regionen med en stor del Sangiovese, en liten del Montepulciano samt den lokala druvan Cilieggiolo. Collemassaris vingårdar ligger vid kusten i Maremma vilket borgar för en bra friskhet i vinet.

WHOLE LOTTA LOVE ROSÉ 2010

Ljuvlig rosé från Clare Valley i södra Australien med lika mycket kärlek som namnet antyder. Vinet består nästan enbart av Grenache med en liten portion Shiraz. Lång kontakt med druvskalen innan jäsningsen ger vinets dess djupa färg och lyster. Det är bara att plocka fram LED ZEPPELIN-SAMLINGEN och luta er tillbaka.

PASOS DE LA CAPULA ROSÉ 2010

Ett lysande bersåvin att njuta med vänner i väntan på maten. Ren Tempranillo från Don Quijotes La Mancha i samma lättsamma stil.

ARBAUDE ROSÉ 2010

Provencalsk rosé som är utmärkt till sommarens lättare och lättsamma måltider. Mas de Cadenet är ett anrikt familjeföretag som har gjort viner sedan 1813 och idag driver ägorna enligt certifierade hållbara metoder. Druvorna i detta vin är Grenache, Cinsault och Carignan vilket är tradition i detta område.

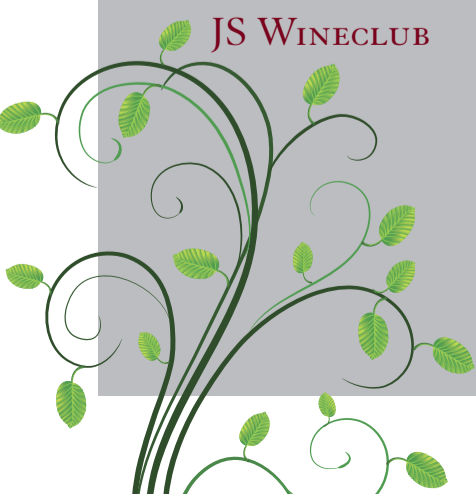
Vinlådan innehåller:

| | |
|---------------------------------|-----|
| Cederberg Sustainable Rosé 2010 | x 3 |
| Gröttolo Rosato 2009 | x 3 |
| Whole Lotta Love Rosé 2010 | x 2 |
| Pasos de la Capula Rosé 2010 | x 2 |
| Arbaude Rosé 2010 | x 2 |
| Totalt 12 flaskor | |

Pris: 1 600 kr inklusive frakt

KLICKA HÄR FÖR ATT KOMMA DIREKT TILL PAKETET!

HÄLSNINGAR FRÅN JS WINECLUB



CEDERBERG SUSTAINABLE ROSÉ 2010



MER INFORMATION

Ett härligt uppfriskande vin från en av Sydafrikas högst belägna vingårdar på ca 1000 meters höjd.

Vinet är laxrosa med inslag av jordgubbar, hallon och sockervadd. Syran är frisk och bär över frukten i ett långt avslut. Ett uppfriskande sommarvin! Prova till lättare sallader och grillad vit fisk.

GRÖTTOLO ROSATO 2009



MER INFORMATION

Matigt och typiskt rosévin från Toscana med en intensivt skimrande färg.

Doften är fruktig med aromer av äppelros och granatäpple, körsbär och en underliggande söt kryddighet. Smaken är kryddig, mjuk och rund med bra syra och en uppfriskande lätt bitterhet.

WHOLE LOTTA LOVE ROSÉ 2010



MER INFORMATION

Ljuvlig Rosé från Clare Valley i södra Australien med lika mycket kärlek som namnet antyder.

Klar hallonröd färg med rosa toner och en rik doft och smak av rosenblad och körsbärsgodis som balanseras upp av örter och mjuka toner av mint. De subtila örttonerna stannar kvar i munnen och ger vinet ett friskt avslut.

PASOS DE LA CAPULA ROSÉ 2010



MER INFORMATION

Ett lysande bersåvin att njuta med vänner i väntan på maten.

Färgen är hallonbåtsröd och doften är full av jordgubbar och röda vinbär. Smaken är lättsam och fruktigt med en frisk syra.

ARBAUDE ROSÉ 2010



MER INFORMATION

Provencalsk rosé som är utmärkt till sommarens lättare och lättsamma måltider.

Färgen är traditionellt ljust laxrosa. Doften är full av röda bär med ett uns av lakrits och smaken har en frisk syra med söta bäriga aromer med toner av röda vinbär. Avslutningen är lång och fräsch.