

# Så väljer du rätt rosévin.

Konsumtionen av rosévin har ökat stadigt de senaste åren både i Sverige och globalt. Trenden visar att vi gärna dricker rosévin året om. Det är inte längre helt knutet till sommarmånaderna. Självklart skall du dricka det rosévin som du tycker bäst om, men även andra faktorer kan påverka, till exempel vilka du ska dela vinet med, tillfället, miljön och sammanhanget.

folk o folk hjälper dig att välja rosé.



## Rosévin - för picknick och plockmat

Här har vi fruktiga roséviner som är lätta att tycka om och kanske passar extra bra för dig som är nybörjare på rosévin. De är enkla men samtidigt välgjorda och passar perfekt som sällskapsdryck. Dessa roséviner är goda att dricka som de är men passar också när man ska blanda rosébaserade drinkar.

När du ska ha med dig matsäck är det enkelt att ta med sig en matig sallad med kyckling eller oumph. Addera gärna sötma i form av jordgubbar eller vattenmelon som passar bra till rosévinet och när pappförpackningen är uppdrucken är den lätt att klämma ihop och återvinna. Både praktiskt och bra för miljön.

## Picknickvänliga roséviner:



### Casal Garcia Rosé

Systembolagsnummer: 51278

74,00 kr

---

Ett gott picknickvin med intensiv doft med inslag av hallon, vattenmelon och röda vinbär. Vinet är ganska lätt med viss spritsighet och smaken som är fruktig domineras av söta hallon, vattenmelon och apelsin.



### AUSSIE Flamingo Blush Rosé

Systembolagsnummer: 6452

69,00 kr

---

Det här vinet har en medelstor doft med inslag av jordgubbar, persika och färska lingon. Medelfyllig, frisk och mycket bärig med trevlig eftersmak av jordgubbar, persika och körsbär. Tetraförpackningen gör att den är enkel att bära med sig.



## CHILL OUT Shiraz Rosé California

Systembolagsnummer: 3105

219,00 kr

---

CHILL OUT Shiraz Rosé California har en fruktig och doft med inslag av hallon, jordgubbar, persika och örter. Fruktig och angenäm smak med fruktsötma och toner av hallon, persika, körsbär och blodapelsin som gör att den passar bra till lättare rätter.

### Gyllene quesadillas till picknicken:



#### Gyllene quesadillas med fräsch sallad på vattenmelon.

Den smakrika quesadillan med salt ost gifter sig väl med den fräscha salladen på vattenmelon, gurka och basilika.

[Läs mer](#)

---

## Roséviner för lite lyxigare mat



Här har vi samlat roséviner som är till för de som gärna vill ta med sig riktiga glas på picknicken och lägga lite mer tid och energi på picnickmaten eller middagen hemma. Servera gärna en bouillabaisse, en Pissaladière (sydfransk pizza) eller en lyxig sallad med halstrad tonfisk till dessa roséviner.

Lite lyxigare roséviner:



### Katie Jones Rosé

Systembolagsnummer: 77337

85,00 kr

---

Doften i Katie Jones Rosé är härligt fräsch och fruktig med toner av röda frukter, smultron och en fläkt av apelsin och blommor. Smaken är fräsch och fruktig med inslag av röda frukter och bär samt en klädsam lätt blommighet och ton av apelsinzest. Katie Jones passar utmärkt till både sallader, pasta och lättare köträtter.



## La Petite Perrière Pinot Noir Rosé

Systembolagsnummer: 70126

90,00 kr

---

Det här rosévinet har en fruktig doft med inslag av röda frukter, och lätt blommiga toner. Smaken är torr och frisk, fruktig och fräsch med fina inslag av röda bär, solmogna jordgubbar och en fläkt av färska örter.

### En god vårsallad:



Vårsallad med groddar, rödbetor och fetaost.

Fetaost och rödbetor är en oslagbar kombination och tillsammans med jordgubbar, groddar och melon känns det riktigt vårigt och fräscht!

[Läs mer](#)

---



## Campillo Rosé

Systembolagsnummer: 71806

95,00 kr

---

Doften i Campillo Rosé är angenämt fruktig med toner av färska röda bär, nektarin, röda vinbär samt en fläkt av mandarin och blommor. Smaken är torr och fruktig med fina inslag av röda frukter, nektarin och lätt blommiga toner. Det här vinet passar utmärkt till tyngre fiskrätter, lättare köträtter och sallader.

## Rosévin till den exklusiva maten

Här har vi samlat rosévinerna som du tar fram när du får gäster som är mycket intresserade av både mat och vin. De kan avnjutas som de är, men dessa viner passar extra bra till den mer exklusiva maten. Servera gärna till kronärtskocka med getostmousse, en kalvcarpaccio med parmesan, till en sallad med kungskrabba, avokado och citrus. Eller varför inte rosékokta musslor?

Om du endast vill njuta av rosévinet ute på terrassen med lite tilltugg ute en ljum sommarkväll, föreslår vi rotfruktschips med löjrom och crème fraîche och parmesanfriterade oliver.

## Rosé för finsmakaren:



### Château Paradis Rosé

Systembolagsnummer: 78829

109,00 kr

---

Château Paradis Rosé är inbjudande med en doft som har inslag av röda bär, persika, aprikos och apelsin. Smaken är torr och fräsch med toner av citrus, färska örter, röda frukter och apelsin.



### Peyrassol Cuvée des Commandeurs Rosé

Systembolagsnummer: 72349

139,00 kr

---

Doften i Peyrassol Cuvée des Commandeurs Rosé är nyanserad och elegant med inslag av röda frukter, blodapelsin, krusbär och färska örter. Smaken är torr och fräsch med fina toner av röda frukter, apelsin, krusbär, färska örter, mineral och en spets av citruszest.





## Aqua di Venus Rosé

Systembolagsnummer: 78666

179,00 kr

---

Aqua di Venus Rosé har en intensiv och nyanserad doft med inslag av röda körsbär, citrus, färska örter, cantaloupemelon och en fläkt av färska blommor. Smaken är elegant och fruktig med fina toner av röda frukter, färska örter, apelsin, blommor och våt sten. Passar fint till kraftfulla fiskrätter samt till ljust kött och fågel.

### Läckra grillade pilgrimsmusslor:



#### Grillade pilgrimsmusslor med hollandaise på brynt smör.

En himmelskt god förrätt! Den fina syran i rosévinet matchar den milda, knäckiga smörtonen i pilgrimsmusslorna perfekt.

[Läs mer](#)

---

### Mer om rosé hittar du här:





## Frosen rosé - frosé.

Superenkelt och fräsch cocktail - rosévin som mixas med frysta jordgubbar och limesaft.

[Läs mer](#)

---



## Tilltugg till rosé - rädisor med ostdipp och spett med rökt karré.

Linnéa har gjort tilltugg som passar perfekt till ett glas rosé. Rädisor med ostdipp och spett med frukt, mozzarella och vedrökt karré.

[Läs mer](#)

---