

# Sommarens dryckestips

AV EMELIE HÖGSTEDT



## ELEGANT LJUSROSA SIGNERAT FRANSKA RIVIERAN

Madame N°5 från Bodvår House of Rosé fick ett skönhetslyft inför den kommande säsongen, med en ny design och ännu bättre kvalitet. Bodvår N°5 är elegant och persikofärgad med gyllene toner. Smaken är långvarig, frisk och elegant med aromatisk fräschhet som passar året om. Nr 70612, alc 12,5%, pris 99 kr/375 ml.



## EN BLEK BRITT TILL BORDET I SOMMAR

Faith Hazy Pale Ale är ett av fyra core-öl som sedan 2015-2017 byggt upp Northern Monks rykte som en av de främsta, unga craft beer-bryggarna i England. Med läskande sötna och stora, tropiska humletoner är detta både ett sällskapsöl och en matkompanjon som lyfter sommarens fisk- och skaldjursrätter, gärna med röd curry. Nr 11695, alc 5,4%, pris 24,90 kr/440 ml.



## KALIFORNISK CHARDONNAY FRÅN PIONJÄRFAMILJ

Wente Vineyards i Livermore Valley, Kalifornien är ett av USA:s äldsta familjeägda vinproducerande företag. Familjen Wente var först ut med att tillverka ett vin som fick märkas ut som "Chardonnay". Wentes Estate Grown Chardonnay 2019 ger med sina 98 procent Chardonnay och två procent Gewürztraminer en skön tolkning av Livermore Valley genom friska aromer av citrozest, florala toner och en lätt touch av vanilj. Vinet serveras med fördel till sallader med kyckling men passar även ypperligt till lite fetare mat som ugnbakad piggyvar med brynt smör. Nr 2027, alc 13,5%, pris 145 kr/750 ml.



## VILKA ÄR FRÅGETECKNENA PÅ HYLLORNA?

Det var många som höjde på ögonbrynen när vinserien "It's a" lanserades förra året, förpackat i guldflaska med endast ett frågetecken. Det mousserande vinet, It's a Blanc de blancs (nr 50303), har en lägre sockerhalt och en torr, frisk och fruktig stil som gör att det passar bra till lättare mat. Rosévinet, It's a Zin Rosé (nr 50415) är snyggt ljusrosa, smaken är torr och fruktig med inslag av friska jordgubbar, vita blommor och persika – ett perfekt balkongrosé. Det röda, It's a Zin Zinfandel (nr 74972), är en fullmatad italienare med solmogna björnbär, kryddor och fat i matorienterad stil, ett riktigt bra grillvin. Flaskorna hittar du på bolagets hyllor, pris 119 kr per vin.



## FRISK FRANSYSKA FRÅN PROVENCE

Côtes de Provence är lätt att känna igen genom sin ljus laxrosa färg. Vinet kommer från den lilla byn Vidauban, i regionen Provence-Alpes-Côte d'Azur i sydöstra Frankrike, som är känd för sitt torra medelhavsklimat. Liksom alla viner från familjen Sadel utförs vinifieringen på ett traditionellt sätt, där klasarna krossas, destemeras för hand och jäser i termoregulerade rostfria behållare för att extrahera maximal arom. Aromen av jordgubbar och kaprifol som finns i detta vin ger det dess sötna och fräschhet. Rosén kan avnjutas ensam eller med lax, skaldjur, exotiska rätter med curry eller sushi. Nr 7785001, alc 13%, pris 145 kr/750 ml.