

Mellan – upp till 200 kr



Etxaniz Txakolina Txomin Etxaniz Rosado 2025

Spanien, Getariako Txakolina • 160 kr • 75 cl • 11,5 % • TS 91310 • 85/100

Betyg 4. Pigg och dansant baskisk rosé som görs på de lokala druvsorterna hondarribi zuri och hondarribi beltza. En touch av kolsyra ger extra energi till den grapefruktdoftande frukten. Smakmässigt knastertorr och friskt med en fin liten mineralsälta. Till pintxos såklart! 6 000 flaskor släpps den 22 maj.

Domaine de la Mordorée La Dame Rousse Tavel 2025

Frankrike, Rhône-dalen • 169 kr • 75 cl • 14,5 % • TS 9517401 • 86/100

Betyg 5. Det är lätt att känna igen rosévinerna från Tavel både på sin klarröda kulör och på smakbredden. Här har vi rikedom i frukten och generös fyllighet som ger en gräddig textur, dock utan att bli klumpig eller eldig. Kan med fördel användas som ett lättare rödvin i matsammanhang. 4 800 flaskor släpps den 29 maj.

Fournier Sancerre Rosé Les Belles Vignes 2025

Frankrike, Loiredalen • 199 kr • 75 cl • 13 % • TS 9376001 • 87/100

Betyg 5. Vanligtvis förknippar vi sancerre med vitt vin på sauvignon blanc, men för att göra rosévin krävs närvaro av åtminstone en blå druva. Här är det pinot noir som gäller även om ursprunget övertrumfar druvsorten. I glaset polerad och lyxig textur, försiktigt aromatiskt med örter och smultron. Bara att luta sig tillbaka. 7 800 flaskor släpps den 15 maj.

<https://www.dn.se/mat-dryck/arets-basta-roseviner/>