

Ginger winter rosé



Ginger Winter Rosé Cocktail - Fotograf Jennie Kumlin

2017-01-27 09:07 CET

Rosévin på vintern - javisst!

Självklart kan du dricka rosévin på vintern! Detta rosa vin som har det vita vinets höga syra och det röda vinets fruktkaraktär. Rosé passar utmärkt till delikata ostar, mat med smak av saffran och trendiga fisktacos. Eller varför inte som bas i en vinterdrink? Starta rosésäsongen redan nu med våra smarta tips!

Ginger Winter Rosé Cocktail

Vi har skapat en god och enkel vintercocktail med rosévin som bas. Här

smakar det friskt och fruktigt, med härliga gröna och fräscha toner från myntan och limen och en värmande sting från ingefärsdrycken.

- Les Fumées Blanches Rosé 12 cl
- Några blad mynta
- En skivad jordgubbe
- 2 limeklyftor
- Toppas med Goslings Ginger Beer (alkoholfri ingefärsdryck)
- Is

Gör så här:

Mät upp rosévinet och häll upp på ett högt glas. Lägg ner två limeklyftor, myntabladd och en skivad jordgubbe i glaset. Toppa med några isbitar, fyll upp med ingefärsdryck och smaka av. Skål!

[Nr 22138, Les Fumées Blanches Rosé 2015, 75 cl, 86 kr](#)

Rosévin + mat med saffran

Blev det saffran kvar efter julbaket? Perfekt, då finns det förutsättningar att göra god vintermat där den rosévänliga kryddan har huvudrollen. Vad sägs om risotto Milanese, paella eller en fisk- och skaldjurssoppa? Rosévin och saffran är nära vänner och här passar det fint med ett rosévin som är torrt och friskt, men med lite mer kropp och färg.

[Vårt tips: Nr 2242, Valle Reale Rosé 2015, 75 cl, 86 kr.](#)

Rosévin + delikata ostar

Syrliga, lättare ostar som getost och fetaost passar ypperligt till rosévin. På vintern gör vi en toast med getost som rörts med crème fraîche, vitlök och timjan. Eller toppar rostade rotfrukter med smulad fetaost och serverar till parmaskinka och goda oliver. Här passar ett ljust rosévin med fin struktur perfekt!

[Vårt tips: Nr 22138, Les Fumées Blanches Rosé 2015, 75 cl, 86 kr.](#)

Rosévin + trendiga fisktacos

Till trendig fisktacos i mjuka tortillabröd passar ett fruktigt rosévin. Här samsas smakerna av friterad vit fisk med tillbehör som avokado, krispig sallad, majs, koriander och en salsa med mango, jordgubbar och salladslök för att plocka upp fruktigheten i rosévinet. Bjud hem vännerna på en annorlunda tacokväll!

Obs! Undvik picklade grönsaker i dina tacos då vinäger krockar med vin!

[Vårt tips: Nr 22138 Les Fumées Blanches Rosé 2016, 300 cl, 234 kr.](#)

För frågor och ytterligare information hänvisar vi till:

Product & Business Development Manager

Kajsa Ekman på tel: 08-545 81 969

e-post: kajsa@thewineagency.se

Product Manager

Isabella Ankarberg på tel: 073-033 11 06

e-post: isabella@thewineagency.se

Marknadsföring/press

Charlotta Lindow på tel: 08-545 28 944

e-post: charlotta@thewineagency.se

Vd/press

Ann Burgaz på tel: 08-545 81 658

e-post: ann@thewineagency.se

Besök oss på www.thewineagency.se

The Wineagency har samlat några av världens bästa och mest [innovativa vinproducenter](#) under ett och samma tak. Passionerade pionjärer och trendsättare som har excellens som gemensam målsättning. Varje vin i [vårt sortiment](#) skall erbjuda en smakupplevelse oberoende av prislapp och ursprung. Därför lägger vi ner mycket tid och engagemang på att välja vilka vinhus vi vill representera. Resultatet av vår höga ambition hittar du i varje flaska och i varje box.