

NV. Boschendal, Cap Classique, Western Cape, Sydafrika

Pinot Noir 51%, Chardonnay 49%

Tilltalande, fruktig, nyanserad doft med inslag av äpple, aprikos och smörkola.

*Torrt, friskt, elegant vin med mineraltoner, inslag av röda äpplen och citrus.
Cap Classique innebär att vinet 'är gjort enligt traditionell champagnemetod.*

2014, Gassier, Coteaux d'Aix en Provence Rosé eko, Provence, Frankrike

Grenache 50 %, Syrah 30 %, Cinsault 20%

*Stor, härligt "somrig" doft med aromer av mogna röda bär, citrusfrukt, mineraler och mandel.
Torr, fruktig och frisk smak med inslag av hallon, jordgubbar, smultron och röda vinbär, citrusfrukt
såsom mandarin och blodapelsin, antydan till örter samt skållade mandlar i det fräscha mineraliga
avslutet*

*Druvorna pressas försiktig, så att viss färg följer med musten som sen ligger svalt till följande dag
och sedan startas jäsnigen, som sker vid ca 14-18C. Det är smakrikare än de flesta rosévinerna från
området. Appellationen Coteaux d'Aix en Provence är regionens andra största appellation.
Producenten Gassier har ett stort engagemang och jobbar aktivt med att "preservation of nature" det
vill säga att beskydda den naturliga faunan i området.*

2013, Ogier, Lirac Les Chenaies, Rhône, Frankrike

Grenache 60%, Syrah 15%, Mourvèdre 10%, Cinsault 5%

*Kryddig och fruktig doft av plommon, röda bär och mörka bär, de örtiga tonerna som återfinns ute i
markerna (garrigue) runt vingårdarna, liksom lagerblad, lavendel, vitpeppar och kakao.
Fylligt, fruktigt och kryddigt, med eleganta tanniner. Komplex, elegant och smakrikt vin med toner av
björnbär, plommon och moreller, sötlakrits, kryddor och örter, fin mineralton. Lång eftersmak.
De krossade druvorna får ligga svalt i fyra dygn. Sedan jäses de olika druvorna separat och får ligga
kvar på skal och fällning efter huvudjäsnigen. Det unga vinet lagras på franska ekfat i 9 månader.*

2011, Peter Lehman, Botrytis Semillon, Barossa Valley, Australien

*Fruktig, söt doft av acaciahonung, aprikos, citrus och nyhackade hasselnötter. Underbart rik, söt,
fruktig smak av honung, aprikossylt, hjortron och ädelsötma avrundat med ren frisk citrus.*

*När de ädelrötade Semillondruvorna kommer till vinanläggningen får de ligga svalt i ett dygn, innan
de skils från skalen. Merparten av musten jäses på rostfria stältankar under temperaturkontroll, men
ca 20% får jäsa på fat (308 liter) av ny fransk ek. Efter avslutad jäsnig blandas de två vinerna och
får vila på tank i några månader före buteljeringen.*