

Roséviner

Gäddvik-Mattby Seniorer, 4.5.2026
Tom Anderzén

Från druvans magi till den perfekta matmatchningen.
Lekfullt, enkelt och visuellt.

Magin sitter i skalet



Rosé görs nästan uteslutande på blå druvor (som Pinot Noir, Syrah och Grenache).

Druvsaften är färglös – det är skalet som ger rosévinet sin vackra färg.

Knepet är tajming: vinmakaren måste separera skalen från musten vid exakt rätt tillfälle.

Tre snabba vägar till rosa (Skalklockan)



1. Direktpressning



Druvorna pressas direkt. Minimal skalkontakt. Ger ett blekt, lätt och elegant vin (klassisk Provence-stil).



2. Maceration (Hudkontakt)



Skalen får bada i musten i några timmar till ett dygn innan de tas bort. Ger klassisk rosa färg och mer smak.



3. Saignée (Blödning)



En biprodukt från rödvinstillverkning. En del av musten tappas av tidigt. Ger mörkare, fylligare roséviner med mer struktur.

Världsmästarna i Rosé



Visste du att
Rosé utgör idag över 8% av all vinproduktion i världen – en massiv ökning på tjugo år!

Smakprofilen: En brygga mellan två världar

Varför är rosé så otroligt mångsidigt? Det lånar det bästa från båda världar:



Från rött vin:
Djup, struktur och
röd fruktighet
(hallon, jordgubb).



Från vitt vin:
Krispig syra, lätthet och
uppfriskande
citrus/mineraltoner.

Mat + Rosé = Sant (Huvudregeln)



Lätt och blek rosé
→ Lätt och delikat mat.

**Hemligheten
stavas
B-A-L-A-N-S.
Matcha vikten
vikten!**



Fyllig och mörk rosé
→ Smakrik och kraftig mat.

Eftersom rosé ligger mittemellan rött och vitt,
är det matbordets bästa **kameleont**.

Från Havet till Grillen



Det ljusa

Delikat skaldjur, smörstekt torsk och sushi kräver ett mineraldrivet, lätt rosé som inte dödar fiskens sälta.



Det mörka

Grillad kyckling, pulled pork eller ljust kött älskar ett fylligare, fruktigare rosé med lite mer struktur (tanniner) som klarar av stekytan.

Rosé älskar det gröna köket

Vegetarisk mat hittar ofta sin perfekta partner i rosévin. Medelhavssallader, grillade grönsaker och quinoa-bowls balanseras av vinets naturliga fräschör.

Pro-tip: Örtiga inslag i maten (mynta, basilika, koriander) lyfts enormt av de blommiga tonerna i många roséviner.



Till desserten då?



Ja, du kan dricka rosé till desserten!

Den gyllene regeln: Vinet måste alltid vara sötare än desserten. Annars smakar vinet platt och surt.

Passar briljant till ljusa frukt- och bärdesserter: Citrontartlett, hallonpaj eller ugnsbakad persika.

Skål och Sammanfattning!

1. Lita på färgen

Ljusare färg betyder oftast ett lättare vin. Mörkare färg = mer kraft och struktur.

2. Matens bästa vän

När du är osäker på om du ska välja rött eller vitt till menyn – välj rosé.

3. Bryt reglerna

Huvudsaken är att du dricker det DU tycker är gott. Skål!



Annabel de Château Puybarbe Rosé 2025

14⁹⁹

13 vol-%

Glasflaska 0,75 l

Rosa, torr, medelhög syra, mogna persikotoner, rödvinbärskaraktär, hallonkaraktär



Sötma

Torr



Syrlighet

Medelhög syra



Frankrike

Bordeaux AP Bordeaux Rosé



Merlot

Cabernet Sauvignon



Certifieringar



Odling



Ekologisk

[Se mer detaljerade certifikat](#)

Producentens hälsning

Ett elegant Bordeaux Rosé från Château Puybarbe, ägt av finländarna Riku och Anna Väänänen, med fokus på friskhet och precision.



Obs! Produktbild eller årgång kan skilja sig från produkten i webbutiken eller butiken.



Château d'Aqueria Tavel Rosé 2024

20⁹⁸

14 vol-%

Glasflaska 0,75 l

Klarrött, torr, medelhög syra, jordgubbig, mogna rödvinbärstoner, vildhallonkaraktär, kryddig, generös



Sötma
Torr



Syrlighet
Medelhög syra



Frankrike

Rhône AC Tavel



Bourboulenc

Cinsault

Grenache

Mourvèdre

Piquepoul

Syrah



Obs! Produktbild eller årgång kan skilja sig från produkten i webbutiken eller butiken.



Mousserande vin & champagne

Gancia Brachetto d'Acqui Dolce

13⁹⁵

6,5 vol-%

Glasflaska 0,75 l

Milt & sötaktigt >

Rubinrött, söt, medelhög syra, jordgubbig, blommig, balanserad



Sötma
Söt



Syrlighet
Medelhög syra

 **Italien**
DOCG

 **Brachetto**



Obs! Produktbild eller årgång kan skilja sig från produkten i webbutiken eller butiken.

