

Torsdagstipset – Sommarens bästa rosébubbel



På sommaren blir det mer rosévin och bubbel i glaset. Mitt tips är att lyxa till det med ett helt fantastiskt rosébubbel, från prisade sydafrikanska Pongracz. För ett pangpris på 149 kr!

Pongrácz Rosé, nr 77260, 149 kr.

Pongrácz Rosé blev år 2012 rankad Top 10 i världen, tillsammans med finaste franska Champagner, under tävlingen "Effervescents du Monde". En internationell tävling som hölls i Dijon, Frankrike, för att hitta de bästa mousserande vinerna i världen, inklusive Champagne.

Vinet är framställt enligt Méthode Cap Classique, samma metod som används i Champagne. Det innebär att man först producerar ett stilla vin, sedan tillsätter man socker och jäst och jäser vinet en andra gång på flaska. Det är då bubblorna bildas. Vinet har sedan legat på jästfällningen i flaskan i 24 månader innan degorgering (jästfällningen avlägsnas). Jmf med Champagne som ligger minst 15 månader, eller Cava minst 9.

Druvorna till Pongrácz Rosé, chardonnay 60% och pinot noir 40%, är två av de tre druvor som är tillåtna i Champagne.

Vinet är galet gott att dricka nu men kan även sparas under några år. Finns även på magnumbutelj, lite kul att ta fram på festen. Dessutom är detta en av de snyggaste flaskor jag sett, en utmärkt gå bort-present.

Pongrácz Rosé finns än så länge bara i beställningssortimentet, med 8 dagars leveranstid. Men den är väl värd att vänta på!

Hoppas ni gillar mitt tips! /Ulrika Sundqvist, styrelsen