

LIEVLAND VINEYARDS

Lievland Rosé

Sydafrika · Coastal Region · Stellenbosch · Årgång 2025



PRIS

129 kr

Jämförpris 172 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	12,5 % vol
Årgång	2025
Druvor	Syrah, Mourvèdre, Cinsault
Sortiment	Tillfälligt sortiment
Artikelnr	9204501

SMAKKLOCKA

Fyllighet	<div style="width: 40%;"><div style="width: 40%;"></div></div>	4
Sötma	<div style="width: 10%;"><div style="width: 10%;"></div></div>	1
Fruktsyra	<div style="width: 80%;"><div style="width: 80%;"></div></div>	10
Fatkaraktär	<div style="width: 10%;"><div style="width: 10%;"></div></div>	1

OM VINET

Lievland Rosé 2025 är ett friskt och bärigt rosévin från Stellenbosch i Sydafrika. Vinet har en ljus, orangerosa färg och en mycket frisk smak med tydliga inslag av röda vinbär, smultron, rabarber och hallon, kompletterat med örtiga toner och en aning blodgrapefrukt. Den höga fruktsyran och låga sötman gör det till ett uppfriskande och elegant vin. Druvorna, en blend av 61% syrah, 30% mourvèdre och 9% cinsault, skördas för hand och pressas med minimal skalkontakt. Vinet lagras en kort tid på sin jästfällning innan buteljering. Passar utmärkt som sällskapsdryck eller till lätta rätter som fisk, skaldjur och...

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

518 kcal

alkohol 518 · socker 0 kcal

PER 15 CL

104 kcal

alkohol 104 · socker 0 kcal



Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Lievland Vineyards

Lievland ligger i den norra änden av Stellenbosch, längs med det som kallas "Simonsberge Golden Mile of wine estates". Vingården grundades 1715 och såldes 1934 till baronen och baronessan Von Stiernhielm från Lettland. Efter att baronens bortgång tog baronessan, Hendrika, över gården och döpte om den till Lievland efter födelseplatsen...

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Wine Affair Scandinavia AB



Lievland Rosé

Sydafrika · Coastal Region · Stellenbosch · Årgång 2025

DATUM

PROVARE

PLATS / TILLFÄLLE

UTSEENDE

Färgdjup ljus djup

Nyans

Klarhet

DOFT

Intensitet svag kraftig

Fukt Bär Citrus Krydda Ek / fat Blommor örter Mineral

Animalisk

Anteckningar

SMAK

OFFICIELL DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1-12)

Fyllighet	<input checked="" type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 12
Strävhet	<input type="radio"/> —	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 12
Sötma	<input checked="" type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 12
Fruktsyra	<input checked="" type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 12

Eftersmak kort lång

Anteckningar

HELHET

Mitt betyg 1 2 3 4 5 Poäng _____ / 100

Köper igen? Ja Nej Kanske

Passar till

EGNA ANTECKNINGAR

