

ROSELLAS *dryckestipsare*

Vårt taxfree-sortiment är stort och vi finns tillgängliga både ombord och här på nätet för hjälpa dig att hitta rätt festdrycker för just den tillställning du planerar, med kvalitet till rätt pris, inom ramen för din budget. Vi ger tips på drycker och dryckes-kombinationer, recept på bål eller välkomstdrinkar samt råd om mängd som behövs.



Charles Heidsieck Brut Réserve

Det finns mycket att skriva om historiken kring Charles Heidsieck, men kortfattat blev han lurad och tillfångatagen i Amerika av nordstatarna som anklagade honom för spioneri vilket skapade en enorm diplomatisk kris mellan Frankrike och USA. Lång historia kort: han återvände så småningom till Frankrike, utblottad och nedbruten för att senare få, som lite upprättelse, ett stort stycke land kring en by som heter Denver. Den byn växte och landpriserna sköt i höjden, han kunde sälja av och fortsätta sin champagnehistoria.

Klargul färg. Tydligt brödig, lite rostade hasselnötter och lite honung. Medelfyllig, smak av gula äpplen, citrus, lite gula plommon, lite honung, bra syra, en del mineral, lätt kryddig. När den är buteljerad åldras det i minst tre år i underjordiska källare (s.k. crayères), som ligger trettiofem meter under jord där, temperaturen konstant är 10 grader Celsius. Charles Heidsieck är ett av totalt fem champagnehus som har dessa underjordiska vinkällare.

Charles Heidsieck Brut Réserve är en champagne som tack vare sin komplexitet passar väldigt bra till mer än endast förrätter och tilltugg.

En lyxig champagne som passar bra till fiskrätter, ostron, prosciutto och kaviar.

