Guldmedalj till Hola MZ Rosé by Måns Zelmerlöw på Gilbert & Gaillards International Wines Challenge

Det nyligen lanserade rosévinet Hola MZ Rosé by Måns Zelmerlöw kammade hem en guldmedalj i den högt ansedda internationella vintävlingen Gilbert & Gaillard International Wines Challenge 2023 i Frankrike. Gilbert & Gaillard har varit en av Frankrikes viktigaste vinguider i mer än två decennier. Det har publicerats mer än 50 upplagor under denna tid, de senaste utgåvorna på franska, engelska, kinesiska och japanska. Alla vinerna som betygssatts av Gilbert & Gaillard-teamet är provade blint och bedöms enligt den internationellt populära 100-gradiga skalan. Mer information om duon finns på hemsidan <https://www.gilbertgaillard.com/en/>

Hola MZ Rosé by Måns Zelmerlöw lanserades den 1 februari 2023 för 99 kr på beställningssortimentet och har under sin första försäljningsmånad uppmärksammats av många vinjournalister och fått många fina recensioner, bland annat FYND! av Beng Göran Kronstam som skriver för Vinbörsen. Vinet har även haft en fin start försäljningsmässigt, trots det kalla och snöiga vädret i februari. Hola MZ Rosé by Måns Zelmerlöw sålde som nummer 8 mest sålda vin i segmentet ”rosévin 80-99 kr”.

Målet för Hola MZ Rosé by Måns Zelmerlöw är att få en plats på Systembolagshyllorna som ”lokalt val” redan 1 april i år för att på så sätt finnas tillgänglig för konsumenter när rosésäsongen drar i gång på allvar framåt påsk.

**HOLA MZ ROSÉ BY MÅNS ZELMERLÖW**

Art nr: 59620

Alkohol: 11, 5 %

Volym: 750 ml

Pris: 99 kr

Druvor: 50% tempranillo, 35% garnacha, 15% syrah

Sockerhalt: 0,15 g/100ml

Ursprung: Katalonien, Spanien

Smakbeskrivning: Ljusrosa färg. Generös doft, både med blommiga toner och bäriga toner av mogna sommarbär såsom hallon, röda vinbär. I doft hittas även toner av persika, vattenmelon, blodgrapefrukt och citrus. Torr, bärig mycket frisk smak med hög syra. Inslag av hallon, röda vinbär. Här finns även citrusfrukt och toner av exotisk frukt såsom mango och vattenmelon. Fin balans och aptitretande avslut.

Passar till: Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck, till fisk- och kycklingrätter eller till sallader.

Önskar du varuprover, intervju, bilder eller har övriga frågor?

Vänligen kontakta Malin Lindberg, Product & Business Development Manager på Hermansson & Co: malin@hermanssonco.se, 072 733 22 30

Elina Gregor, presskontakt, Gastro PR: elina@gastropr.se, 070 480 7731