

Munskänkarna Luleå Stålstaden

Publicerat av [Ulrika Sundqvist](#)

Torsdagstipset – Montes Alpha Pinot Noir, 159 kr, art nr 2721



VIN, RÖTT, KRYDDIGT & MUSTIGT VIN

Montes Alpha Pinot Noir, 2019

Chile, Aconcagua

Kryddig, nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av mogna jordgubbar, sandelträ, skogshallon, kardemumma, körsbär och choklad.

Nr 2721	Flaska 750 ml	Alkoholhalt 14,5 %	Sockerhalt <3 g/l
---------	------------------	-----------------------	----------------------

159:-
Jfr.pris 212,00 kr/l

FYLLIGHET
STRÄVHET
FRUKTSYRA

Ett av mina favoritvin är Montes Alpha Pinot Noir. Första sniffen bjuder på en explosion av mörka bär och kryddor. Det händer ganska sällan att ett pinot noir-vin hamnar i min kundkorg, förutom just detta som ofta följer med hem.

Smakrikedomen gör vinet väldigt allsidigt, passar perfekt att dricka som det är, eller tillsammans med en mängd olika maträtter. Faktiskt kan viltkött gifta sig perfekt till detta.

Vinet kommer från Chile och en av landets mest prisade och hyllade vinmakare, Aurelio Montes. "En av de mest erfarna vinmakarna verksam på det södra halvklotet" och "Ledande inom den chilenska vinindustrin" från auktoriteter som Tim Atkin och Wine Spectator.

James Suckling ger denna läckra Pinot Noir hela 93 poäng av 100. Även Aftonbladets vinkritiker hyllar vinet med fem plus och omdömet "Toppklass!". "Fyndvin" enligt Allt om Mat när de presenterade vårens 100 bästa viner: "Kryddig mörkbärig doft med stråk av mörka rosor. God fräschör och med en angenäm kryddig finish."

Vinet finns i hyllan på Systembolaget Skutviken och kostar 159 kr. En magisk kombo med detta ljuvliga vin är en sammetslen och himmelsk soppa på jordärtskocka. Se recept nedan.

Styrelsen och alla medlemmar som känner sig manade delar med sig av sina favoriter här på torsdagar.

Om du vill tipsa om ditt favoritvin, skicka tipset till stalstaden@munskankarna.se.

Hoppas att ni gillar mitt tips /Ulrika Sundqvist, styrelsen.

500 g jordärtskockor
3 mandelpotatisar
1 schalottenlök
2 vitlösklyftor
1 msk smör
2 dl vitt vin, förslagsvis en riesling med liten sötma, t ex Gustave Lorentz
1/2 l vatten
3 msk kycklingfond, ev mer, smaka av
3 dl vispgrädde
salt
svartpeppar
timjan

Skala och tärna jordärtskockor och potatis smått. Finhacka schalottenlök och vitlök. Fräs allt i smör i en tjockbottnad kastrull.

Häll över vinet och låt det koka ihop några minuter. Tillsätt vatten och fond. Låt koka i minst 15 minuter, tills tärningarna av jordärtskocka är mjuka.

Mixa soppan i en matberedare eller med en mixerstav. Rör i grädden och värm. Smaka av med salt, peppar och timjan.