

# Torsdagstipset – Himmelskt dessertvin



Liten, men galet naggande god. Vinet säljs i flaska på 187 ml, perfekt att dela på fyra personer!

## **Dr Loosen Riesling Beerenauslese 2017, nr 5364, 129 kr.**

Vinet är gjort på 100% riesling från Mosel. Druvorna får hänga kvar på vinrankan länge och väljs ut för hand. Många gånger är druvorna till Beerenauslese angripna av den hett eftertraktade ädelrötan som ger toner av saffran. Jäsningen avstannas med hjälp av nedkylning av musten när det fortfarande finns restsocker kvar i vinet, som alltså inte jäser ut.

Söt men frisk, mycket koncentrerad och med ljuvliga toner av mango, honung, päron, fläderblom, clementin och en påtaglig mineralitet.

Allt om Vins vinexpert Gunilla Hultgren Karell har detta vin som en av sina riesling-favoriter.

Högsta betyg av Expressen: ”En kärleksmiddag med sött vin till desserten adderar flärd och lyx. Den här flaskan är extremt liten med räcker mer än väl för två. Och även om den kostar en slant är smaken magisk och väl värd varenda krona. Perfekt till sötsyrliga frukt- och bärdesserter.”

Vinet finns på hyllan i alla butiker i Luleå. Passar att servera till fruktiga desserter, grönmögelostar och gåslever. Prova mitt recept på en lättlagad men himmelskt god och vacker Key Lime Pie i glas, som är en magisk kombo till detta vin.

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

Styrelsen och alla medlemmar som känner sig manade delar med sig av sina favoriter här på torsdagar. Om du vill tipsa om ett favoritvin, skicka tipset till [stalstaden.lulea@gmail.com](mailto:stalstaden.lulea@gmail.com)

### **Key Lime Pie i glas, 4 portioner**

- 7 digestivekex
- 50 g smör
- 200 g söt kondenserad mjölk
- 2 äggulor
- 1/2 dl färskpressad limejuice
- 1/2 tsk vaniljsocker
- Färska jordgubbar
- 2 dl vispgrädde
- 4 limeklyftor

### **Gör så här:**

- Smula kexen med kniv i en matberedare. Inte alltför fint.
- Smält smör och blanda med kexsmulorna.
- Rör samman kondenserad mjölk, äggulor, limejuice och vaniljsocker.
- Varva limekrämen med kexsmulor och skivade jordgubbar i vackra glas.
- Garnera med vispad grädde och en limeklyfta.