

Torsdagstipset – Superklipp från Portugal



Dão Casal Mor har klassats som fyndvin av Allt om Mat i så många år jag kan minnas. Det är inte ett vin jag skulle välja till finmiddagen, men som budgetvin är detta ett riktigt kap. För det löjligt låga priset 69 kronor får man fantastiskt mycket vin för pengarna. Härav det ständiga fyndbetyget. Och såhär i januari med ansträngda ekonomier passar det bra med ett riktigt superklipp.

Dão Casal Mor, 2020, nr 12520, 69 kr

Vinet består av 50% touriga nacional, 30% afrocheiro preto och 20% jaen. Druvorna har odlats i Dão och vinet har lagrats på amerikanska ekfat i 12 månader innan buteljering. Kryddig, fruktig smak med inslag av katrinplommon, björnbär, örter, lakrits och fat. Servera till robusta köttträtter, gärna grytor och stekar. Det här är vinet jag oftast använder i matlagning till såser och grytor.

Vinet har länge varit en favorit bland svenska kritiker som prisat det för sin prisvärdhet. Expressen: "Ständigt fynd bland budgetvinerna. Kryddigt, robust med goda bärtoner och stråk av örter. Passar till en värmande gulaschsoppa."

Vinet finns i hyllan på alla butiker i Luleå.

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.