

Torsdagstipset – Vårsol, dags för rosévin



Vårsolen värmer härligt nu, och då blir jag sugen på rosévin. Jag har ingen aning om varför det är så, varför jag sällan dricker rosé på vintern. Här kommer i alla fall tips på ett kritikerrosat och väldigt mersmakande franskt rosé till kanonpris.

Les Fumées Blanches Rosé 2020, nr 22138, 99 kr.

Vinet har en ungdomlig, bärig doft med inslag av smultron, röda vinbär, blodapelsin, rabarber och örter. Det är ett torrt, friskt och fruktigt rosé, passar utmärkt som sällskapsvin eller apéritif, till buffé, plockmat, sallader och picknick.

Vinet är topprankat 2022 på Vinbetygets lista över rosévin och får högsta betyg från Allt om Vin och Gourmet som ger omdömet ”fyndvin”. Förra året kammade vinet hem silvermedalj i sin prisklass på Vinordic Wine Challenge.

Les Fumées Blanches Rosé innehåller druvorna sauvignon gris 85% och sauvignon blanc 15%. Sauvignon gris, även känd som sauvignon rosé, har rosa skal och är en mutation av sauvignon blanc. Druvan är inte fullt så aromatisk som sauvignon blanc och även om den ännu är ovanlig har intresset för den ökat. Jag sökte på druvan i Systembolagets app och

resultatet blev bara detta vin och ett annat. Sauvignon gris odlas idag främst i Bordeaux och Chile.

Mannen bakom vinet, François Lurton, är ett av vinvärldens största namn. Född och uppvuxen på ett slott i Bordeaux började han sin egen framgångssaga som flygande vinmakare i Sydamerika. Idag producerar han mäterliga viner från egendomar i fyra länder: Argentina, Chile, Spanien och Frankrike. François Lurton har kallats "vitvinskungen" för sitt skickliga handlag med druvan sauvignon blanc.

Les Fumées Blanches Rosé finns på hyllan i Luleås alla tre butiker. En av dina sommarfavoriter kanske?

Hoppas 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.