

Torsdagstipset – Internationella Malbec-dagen



I söndags var internationella Malbec-dagen. Det firar jag med ett vin under hundralappen av 100% malbecdruvor från Argentina. Viner från Sydamerika har vanligtvis en rejält lägre prislapp än motsvarande kvalitet från övriga världen.

Sveriges största evenemang inom Grill och BBQ – Grillmässan, utsåg detta vin till Årets Grillvin 2018.

Trapiche Malbec Oak Cask 2020, nr 16554, 89 kr.

Druvan malbec importerades från Bordeaux och planterades första gången i Argentina 1852. Idag har endrueviner av malbec blivit något av en specialitet för Argentina.

Vingården Trapiche grundades 1883 av Don Tiburcio Benegas, i den argentinska provinsen Mendoza. Den ursprungliga egendomen namngavs till El Trapiche. Successivt utökades vingårdarna, som idag omfattar drygt 1 500 hektar.

Trapiche Malbec Oak Cask är ett fylligt, smakrikt vin med inslag av björnbär, plommon och körsbär. Vinet har ett långt, kryddigt avslut med en tydlig, balanserad ekkaraktär.

Vinet passar till grillade rätter och grytor av nötkött, vilt, vitlöksspäckt lamm, med smörfräst svamp eller en mustig sås. Ostar som medelstarka hårdostar eller krämig gorgonzola är bra val. Finns på hyllan i alla Luleås butiker och har gjort så sedan 1997, en riktig trotjänare.

Hoppas ni gillar mitt tips! /Ulrika Sundqvist, styrelsen