

Torsdagstipset – Pet Nat mousserande



Veckans tips är helt nytt på Systembolaget, det släpps imorgon 29/4 i tillfälliga sortimentet. Vinet kommer från Australien, är mousserande och gjort av druvan gewürtztraminer – bara de kombinationerna är lite udda. Druvan i sig tillskrivs ofta området Alsace i nordöstra Frankrike, men lär ha sitt ursprung i Alto Adige, norra Italien.

Some days are diamonds Gewürtztraminer Pet Nat 2021, nr 94472, 109 kr.

Pétillant Naturel eller Pet nat som det kallas är ett naturligt mousserande vin. Vinet är inget nytt fenomen, utan har funnits länge, men har på senare år etablerat sig på landets vinbarer som ett populärt mousserande vin.

Pet Nat är gjort enligt den äldsta metoden för mousserande, méthode ancestrale. Metoden är 200 år äldre än den som utvecklades för Champagne. Detta innebär att man inte tillsatt jäst och socker för att få till en andra jäsning på flaska och få ett mousserande vin. I stället har man buteljerat vinet innan det jäst klart och kolsyran bildas medan jäsningen slutförs på flaskan. Eftersom man inte avlägsnar jästfällningen som vid andra metoder, kan vinet vara lite grumligt.

Doft/smak: Blommig, fruktig, ungdomlig med inslag av litchi, päron, fläder, ananas, kryddor och citrus. Druvan är lite speciell – antingen gillar man den mycket eller inte alls! Det är osäkert vilka Systembolag som kommer att ha vinet på hyllan för tillfälligt sortiment, men det går ju alltid att beställa.

Vinet lär ska passa som sällskapsdryck eller till sallad. Varför inte prova till matjessill? Se mitt recept nedan.

Hoppas ni gillar mitt tips! /Liselott Andersson, styrelsen

Gubbrörekrans

Till 4–6 pers:

125 g matjessill
4 mjukkockta ägg
½ dl hackad gräslök

Kavringschips

1 liten bit kavring eller rågbröd (kan bytas ut mot finska rågchips)
1 msk smör

Picklad rödlök

1 dl ättiksprit (12 %)
2 dl strösocker
3 dl vatten
2–3 rödlökar

Tillbehör

1 burk crème fraîche
1 liten burk löjrom
50 g smör

Gör så här:

1. Koka upp ättiksprit, socker och vatten, låt svalna. Skala och skiva rödlöken tunt. Blanda med lagen och låt stå minst en timme.
2. Skär lövtunna skivor av brödet. Stek gyllene i smör.
3. Vispa crème fraîche och fyll i en sprits.
4. Hacka äggen och sprid ut dem i en rund ring på ett serveringsfat. Fortsätt med sill, lök, rågchips och löjrom. Spritsa med toppar av crème fraîche och strö över hackad gräslök.
5. Smält smöret och låt det bli lite brynt. Skeda över gubbrörekransen och servera direkt med knäckebröd och lagrad ost.

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.