

Torsdagstipset – Premiumvin från Argentina



El Esteco Malbec, 2020, nr 2501, 149 kr.

Vinet passar utmärkt till oxfilé och vilt som renfilé, vår grannes fantastiska spenatpaj, kanske ännu bättre till nässelpaj och till hårdostar. Passade också bra till förra helgens inte alltför heta älggryta.

Spring Wine and Spirits presenterar vinet enligt nedan, vilket väl stämmer med egen uppfattning:

Vinet kommer ifrån Calchaqui Valley i den nordligt belägna Argentinska provinsen Salta, där druvorna till detta vin växer på svindlande 1 800 m.ö.h. Den generösa solexponeringen, och de stora temperaturskillnaderna mellan dag och natt ger den intensiva koncentrationen av färg och smak som är typisk för de röda vinerna från regionen.

Vinmakaren Alejandro Pepa har tagit steget tillbaka till cementtankar och mildare rostning av ekfaten för att framhäva den intensitet av smak som finns i druvorna. I denna fylliga malbec samsas maffiga toner av mörka bär, plommon, kakao och svartpeppar. Vinet har en lätt blommighet med toner av viol och ett angenämt driv i syran.

El Esteco Malbec är som sig bör ett fantastiskt matvänligt vin. Matcha det gärna med nötkött och lamm, men även till höstens mustiga viltgrytor och lagrade hårdostar. Vinet är dessutom Fairtrade-certifierat och veganvänligt.

Experters utlåtande om El Esteco Malbec:

- Gourmet ger vinet 16,5 poäng (gott och välgjort vin som rekommenderas): "Läckert karamellaromatiskt och lite blommigt från det höga läget i Salta. Samtidigt generös smak som matchar fredagsbiffen."
- DinVinguide: "Mullig malbec fylld med plommon, jordgubbar, viol och fin energi. Balanserat och mycket gott till sensommargrillen eller en hederlig söndagsstek. Pluspoäng för den etiska märkningen."

El Esteco Malbec finns i hyllan på Skutviken i Luleå.

Hoppas ni gillar mitt tips! /Hans Rehnström, styrelsen