

Torsdagstipset – Smakrik fransos under hundralappen



Under januari kör vi "under hundralappen" i torsdagstipsen. Här är ett rejält och intensivt vin med mörkblå frukt, kryddor, choklad och örter samt ett skönt tanninbett.

Château Saint-Sernin, 2020, nr 2653, 91 kr.

Detta fyndvin är gjort på 100% malbec, en ovanlig druva i Frankrike. I Cahors sydost om Bordeaux har druvan däremot hittat sin plats, varifrån detta vin kommer. Côt noir är det lokala namnet på druvsorten malbec. Lagen stipulerar att ett vin från Cahors måste vara gjort på minst 70 procent côt noir. Vinerna är ofta mörkt röda i färgen, fylliga och sträva med aromer som påminner om plommon och tobak. Malbec är annars Argentinas signaturdruva.

Vinet klassades som fynd i sin prisklass av Munsänkarna i februari 2022: "Utvecklad doft med blåbär, slånbar, blå plommon och fat. Medelfyllig, god, fruktig smak med mogna, integrerade tanniner, fin syra, mycket bra längd med sammansatta toner och varm, ombonad avslutning."

Château Saint-Sernin passar till smakrika köttretter av nöt och lamm, gärna grillat. Även till lagrade hårdostar. Lufta gärna vinet i karaff minst en timme. Eller gör som jag, håll över vinet i en större bunke så att vinet får ordentligt med luftkontakt minst en halvtimme. Håll sedan tillbaka på flaskan.

Dagens tips lanserades på Systembolaget 1 mars 2022 och finns i hyllan på Skutviken i Luleå.

Hoppas ni gillar mitt tips! /Ulrika Sundqvist, styrelsen