

Torsdagstipset – Bästa vinet till korv?



På söndag är det alla korvars dag. Enligt många vinkännare passar druvan cabernet franc extra bra till korv, helst med rökighet och tomat som BBQ-korv, men även Bratwurst eller lite mildare italienska korvar. Här kommer ett hyllat supertips:

Chinon Fabien Demois, 2021, nr 2759, 129 kr.

Vinet består till 100% av druvan cabernet franc. Med DNA-teknik har man funnit att cabernet franc, tillsammans med sauvignon blanc, är "föräldrar" till cabernet sauvignon, världens mest odlade druva.

Fabien Demois är femte generationen vinmakare som brukar egendomen i Chézelet, en by i kommunen Cravant-Les-Côteaux i centrala Loire, Frankrike. Familjen är ekologiskt certifierade sedan 2013.

I Allt om Vins tävling, Årets Vinare 2020, vann Chinon Fabien Demois guld som årets nykomling. 2021 vann samma vin silvermedalj i Vinordic Wine challenge, som ett av de mest prisvärda röda vinerna.

Det är ett fruktigt och friskt modernt vin i druv- och ursprungstypisk stil med inslag av svarta vinbär, blåbär, färska örter och lakritsrot. Ett aromatiskt vin med elegant tanninstruktur.

Omdömen

- Allt om Mat: "Pepprigt, köttigt, blåbärsfruktigt. Rustikt, fruktigt och gott. Solklart fynd!"
- Wine Table: "Det här vinet är perfekt till lite svensk husmanskost som isterband med stuvad potatis."

- DinVinguide: "Mycket snyggt och mycket gott från Loiredalen i Frankrike. Cabernet franc i sitt esse med lagerblad, torkade örter, viol, lagerblad och mängder med röda bär."
- DN: "Veckans superkombo: Pulled pork & Chinon Fabien Demois."
- SvD: "Fin introduktion till Loiredalens cabernet franc-viner. Aromatiskt, lite blommigt och saftigt av mörka bär som passar örtstekta lammkotletter."

Dagens tips togs in i Systembolagets sortiment 2020 och finns på hyllan i Skutvikens butik i Luleå.

Hoppas ni gillar mitt tips! /Ulrika Sundqvist, styrelsen