

Torsdagstipset – Vitt till grillat



Mezzacorona Pinot Grigio Riserva, 2020, nr 2412, 99 kr.

Ibland lönar det sig att ge en viss sorts druva ytterligare en chans även om man inte fallit pladask för den tidigare. Så var det för mig med pinot grigio. Mezzacorona Pinot Grigio Riserva tyckte jag var god och dessutom har den ju ett bra pris också.

Mezzacorona Pinot Grigio Riserva produceras i Trentino/Alto Adige som för övrigt har utsetts till årets vinort av Munsänkarna. Vinet görs på till 100% av druvan pinot grigio. Lite mindre än hälften av vinet jäser på rostfria ståltankar och resterande på stora och små gamla ekfat.

Pinot grigio ligger på 9:e plats av världens mest odlade druvsorter och vi hittar den främst i Italien (25 000 ha), USA (7 400 ha) och Frankrike (2 800 ha) och då i vinområden med lite svalare klimat. Druvan har lite olika namn beroende var den används – pinot grigio i Italien, pinot gris i Frankrike, grauburgunder/ ruländer i Tyskland och i Ungern kallas den Szürkebarát.

Mezzacorona Pinot Grigio Riserva har enligt Systembolagets beskrivning en mycket fruktig smak med inslag av fat, gula päron, galiamelon, kryddor, apelsinskal och vanilj.

Omdömen

- Allt om Mat (nr 16/2022): "FYND! Ganska smakrikt med drag av äpplen och kryddor och med en avrundad finish"

- Wine Table: "Här bjuds en doft lika fruktig och aromatisk som elegant och balanserad. Toner av solmogna persikor, nektariner, äppelblom, citrus och ett finstämt stråk av mineral gör detta vin lika aptitretande friskt som matvänligt"

Vinet serveras 8-10C och passar till vegetariskt eller till rätter av fisk och ljust kött. Nu drar snart årets grillsäsong ingång så varför inte prova det till grillad fläskkarre eller grillad halloumisallad?

Dagens tips finns just nu inte i butik i Luleå men kan beställas online.

Hoppas ni gillar mitt tips! /Lise-Lotte Jaktlund, styrelsen