

Torsdagstipset – Rosébubbel med ankrillette



I juni tipsade jag om Pongrácz Rosé som sommarens bästa rosébubbel. Den är beställningsvara och visade sig ta slut online. Här kommer ytterligare ett fantastiskt tips – som finns på hyllan i alla butiker i Luleå!

Louis Bouillot Crémant de Bourgogne Rosé Brut, nr 7781, 149 kr.

Franska bubbel från områden utanför Champagne är väldigt bra, även denna. Färgen är härligt laxrosa med en rejäl doft av bröd/kex samt röda bär och en lång smak med toner av apelsin. Bubblorna är många och små – ju fler och mindre bubblor desto bättre!

Alltsedan starten 1877 i Nuits-St-Georges har Louis Bouillot varit en erkänd tillverkare av mousserande kvalitetsvin i Bourgogne. Druvorna i detta vin (70% pinot noir, 20% gamay och 10% chardonnay) plockades för hand över hela Bourgogne. Vinet är en non vintage, dvs. det är en blandning av flera årgångar.

Louis Bouillot Crémant de Bourgogne Rosé Brut är en av mina absoluta favoriter som jag gärna dricker året om som aperitif, eller till en förrätt på skaldjur. Eller till ankrillette på crostini, små lyxiga tilltugg som tar ingen tid alls nästan att göra, se serveringsförslag nedan:

Ankrillette är rivet ankkött som är blandat med ankfett. Finns att köpa på 200 g burk i välsorterade butiker, bredvid anclever. Ska serveras rumstempererad. Om den är för kall så stelnar ankfettet. Förra helgen hade vi middagsgäster, vi började med snittar och rosébubbel i båten. I förväg blandade jag den färdiga ankrilletten med lite pressad citron, för att få lite fräschör. Tillsatte sen i båten hackade pistagenötter. Sedan fick var och en en bre på röran på naturella crostinis. Så gott!

Hoppas ni gillar mitt tips! /Ulrika Sundqvist, styrelsen