

## Torsdagstipset – Hyllad cab från Washington State



Jag är i hjärtat en nebbiolo-tyrkare men ibland dyker det upp viner som kvalar in på favoritlistan! Denna cab har fyllighet, tanniner, mycket smak och doft!

Substance Cabernet Sauvignon, 2019, nr 74083, 199 kr.

Finns dessvärre inte på hyllan men som tur är det lätt att beställa!

Druvorna kommer från flera olika vingårdslägen. Det första är Goose Ridge (28 procent) som ligger i en svag sydsluttning intill Red Mountain. Det betyder långa varma sommardagar och svala nätter som ger smakrika viner med karaktär och komplexitet. Det andra viktiga läget är Art den Hoed Painted Hills (25 procent) som ligger i den södra delen av Yakima Valley på en nordsluttning. Här är jordmånen av vulkaniskt ursprung och täckt av jord med inslag av silt och lera. Tredje läget i storleksordning är Badger Mountain (25 procent) med sandig jord, vinodlingen ligger på en sluttning cirka 270 meter över havet i sydväst. Från denna odling får man mörka, nästan svarta druvor som bidrar till vinets silkiga textur.

Passar utmärkt till grillade rätter av nöt och lamm eller varför inte en enkel libapizza?

Ingredienser:

Färdiga libabröd (finns i frysen vid bröd)

Förslag på topping:

Chèvre

Honung

Hackade pekannötter

Salami (jag kör med fänkålsalami)

Flingsalt

Svartpeppar

Ev äpple men funkar även utan

Gör såhär:

Slå på ugnen på 200 grader.

Ringla honung över brödet och bred ut jämnt.

Lägg på getosten, hackade pekannötter, salami och flingsalt. Man kan även lägga på tunna skivor äpple.

Grädda pizzen mitt i ugnen på bakplåtspapper cirka 6-7 minuter eller tills pizzen fått fin färg.

Riv över lite svartpeppar och servera som ett gott snack eller enkel förrätt!

Hoppas ni gillar mitt tips! /Sara Johansson, styrelsen