

Torsdagstipset – Pinot noir till fyndpris med coq au vin



Här kommer ett fyndvin via Vinbörsen, prissänkt från 91 kr till 59 kr!

Cefiro Pinot Noir Cool Reserve, 2020, nr 2611, 59 kr

Vinet finns inte i någon av butikerna i Luleå, men finns ännu att beställa från varudepån – skynda fynda via <https://www.systembolaget.se/produkt/vin/cefiro-pinot-noir-261101>. Obs att numera krävs förhandsbetalning vid beställning hos Systembolaget!

Vinbörsens beskrivning:

”Närheten till havet i Casablanca Valley ger ett klimat som passar utmärkt för pinot noir - en av få mörka druvor som trivs i svaltt klimat där mestadels de härdigare gröna druvorna håller till. På grund av Stilla Havets svalkande vindar mognar druvorna långsamt och hinner utveckla sin fulla aromatiska potential och samtidigt bibehåller sin viktiga syra.

I Cefiro Pinot Noir Cool Reserve finner vi en finstämd och mycket bärig doft av mogna hallon, solvarma jordgubbar och röda körsbär som följs av en svag hint av skog och mark, undervegetation, gröna örter och en underton av kryddighet. Vinet är jösigt men inte utan struktur. Här har vi i stället både pigg syra och en svag, stilfull strävhet. Den uppfriskande syrliga bärigheten dominerar med avslutet bjuder både uppstramande tanniner och toner av hasselnötter och mint.

Ett galet bra och rejält prissänkt vin för blygsamma 59 kr. Otroligt. Dessutom på en druva som många gånger till ett avsevärt högre pris ändå är svårbemästrad och många gånger bjuder torra tanniner och inte mycket att hänga i granen i fruktväg. Heureka, sommaren är räddad! Grillas det allsköns kyckling, fläsk och lamm har vi vinet här. Glöm inte att servera denna charmör sval, gärna runt 15 grader så blir den extra spänstig och fräsch. Grillas det

inte går vinet även fint till charkuterier, ostar, vild eller tam fågel, stekt tonfisk, kalvschnitzel eller lammgryta. Klockrent fynd!”

Här kommer ett recept på coq au vin, en klassisk kompis till druvan pinot noir. Ha gärna samma vin i maten.

Coq au vin på kycklingfilé
4 portioner

Det här behövs:

500 g filé av kycklingbröst eller -lår
½ tsk salt
1 krm svartpeppar
100 g rökt sidfläsk eller 140 g bacon (= 1 paket)
2 grovhackade schalottenlökar
2 rivna/pressade vitlöksklyftor
1 grovstrimlad purjolök
150 g champinjoner, delade beroende på storlek
Smör till stekning
3 dl rödvin
1 dl vatten
2 msk kycklingfond eller 1 kycklingbuljongtärning
1 msk japansk soja
2 lagerblad
1 tsk torkad timjan
1 msk majsstärkelse
Ev. ½-1 dl syltlök

Gör så här:

Dela kycklingen i bitar, krydda med salt och peppar. Strimla fläsket. Bryn kycklingen och lägg över bitarna i en gryta.

Häll på vin och vatten, tillsätt vitlök, fond, soja, lagerblad och timjan, låt koka ca 5 minuter under lock.

Stek under tiden fläsk, lök, purjolök och svamp. Lägg ner i grytan och låt koka ytterligare 5 minuter. Lägg ev. till syltlök.

Rör ut majsstärkelsen i lite kallt vatten eller vin, rör ner i grytan och låt koka upp.

Servera med kokt potatis, gärna pressad.

Hoppas ni gillar mitt tips! / Liselott Andersson, styrelsen