

Torsdagstipset – ett prisvärt allroundvin från Cotes du Rhône



Detta vin från Cotes du Rhône har vi alltid hemma. Ett perfekt "bistro-vin" som passar till rustika/grillade rätter med kyckling, fläsk, lamm och nöt, men även till matigare sallader. Också gott att dricka på egen hand då man landar hemma på fredag och ska laga middagen.

Mont-Redon Cotes du Rhône Réserve Rouge, 2019, nr 5461, 119 kr

Vinet är en blandning av druvsorterna Grenache (80%) och Syrah (20%), vilka odlas framför allt i södra Frankrike, exempelvis i Cotes du Rhône, där de ofta kompletterar varandra i blandningar.

Vinet har kryddig doft med inslag av fat, hallon, lagerblad, björnbär och lakrits. Kryddig smak med inslag av fat, hallon, björnbär, örter och lakritsrot.

Château Mont-Redon drivs idag av den fjärde generationen i familjen med Pierre Fabre som vinmakare och företagets ledare. Han strävar efter att behålla den rena, fruktiga smaken i druvorna och vägrar följa modesvängningar samtidigt som han använder sig av ultramodern teknologi för att göra ett så bra vin som möjligt. Mont-Redons signum är en elegant Châteauneuf-du-Pape som också är väldigt god men kostar lite mer (nr 2811, 289 kr)

Vinet finns på alla tre systembolagen i Luleå.

Hoppas ni gillar vårt tips! /**Eva Jonsson och Peder Eliasson**

Styrelsen och alla medlemmar som känner sig manade delar med sig av sina favoriter här på torsdagar. Om du vill tipsa om ett favoritvin, skicka tipset till stalstaden.lulea@gmail.com.