

Torsdagstipset – Prisat från rosévinets mecka



Även om våren nu backade lite så vill jag tipsa om ett prisat rosévin denna torsdag. Vinet kommer från rosévinets mecka, i alla fall enligt de stolta vinproducenterna i Tavel, södra Frankrike.

Les Lauzeraies Tavel 2020, nr 2724, 139 kr.

För många år sedan levde jag i tron att ett ljus rosé betydde högre kvalitet. Nu vet jag bättre. Rosévin görs på blå druvor, precis som rött vin. Färgen på vinet avgörs av hur länge druvsaften har kontakt med skalen, som ger vinet dess färg. Ett rött vin har i vanliga fall skalkontakt 6-15 dagar, ett rosévin 6-12 timmar. Vid längre skalkontakt blir vinet mörkare och även mer smakrikt. Les Lauzeraies Tavel har jäst med skalen i upp till 48 timmar.

Vinet har en mörk färg, massor med kraft och djup frukt som körsbär och vildhallon. Det presenteras som en matig rosé, som passar till grillad fisk, caesarsallad, färska räkor och grillad kyckling. Personligen tycker jag att det är väldigt gott att dricka även utan mat.

Det har haglat utmärkelser över Les Lauzeraies Tavel, vinet får toppbetyg och fyndomdomen:

- Vinbörsen: ”Jag vågar påstå att det här är ett av de absolut bästa rosévinerna på fasta hyllan idag. Bevis? Sveriges alla vinjournalister som går upp i brygga av dessa rosa droppar. Det har regnat priser över denna pava, som bland annat kan stoltsera med utnämningar som Året vin(n)are i Allt om Vin och Årets bästa rosé. Vad väntar du på? Haffa en flarra och testa!”
- DinVinguide: ”Ännu en fin och välkommen årgång (2020) av denna ljuvliga rosé. Så friskt och intensivt med djupa smaker av körsbär, vildhallon, viol och smakrika kryddor. Tveklöst ett av de bästa rosévinerna på hyllorna!”
- Gourmet: "Rena pangpriset för den rosé-appellation som i långa tider ansetts tjustigast av alla".
- Allt om Mat: ”Det är ingen slump att det här vinet tar hem kategorin Årets rosé när Allt om Vin prisar viner varje år. Bärighet, koncentration och fyllighet i fin harmoni. Fram med charkbricka och kvällen är räddad!”

Les Lauzeraies Tavel är tillverkat på nio olika druvor, där grenache och cinsault står för 80%. Vinet odlas hållbart och väljs noggrant ut från Tavels vingårdslägen.

Vinet finns på hyllan i butiken på Storgatan i Luleå.

Hoppas ni gillar mitt tips! /**Ulrika Sundqvist**, styrelsen

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