

## Torsdagstipset - Internationella sauvignon blanc-dagen 6/5



Imorgon är det internationella sauvignon blanc-dagen. Det firar jag med en av mina absoluta favoriter från Nya Zeeland.

**Saint Clair Pioneer Block 3, 2020, nr 3577, 129 kr.**

Vinerna från Saint Clair Family Estate har varit populära i Sverige i över 20 år. Företaget grundades 1978 av Neil och Judy Ibbotson. Från början odlade företaget druvor för försäljning men på 90-talet startade man varumärket Saint Clair Family Estate och började göra egna kvalitetsviner. 1994 var första året som producentens alla viner vann medaljer, inklusive guld och vinerna är sedan dess populära världen över. Pioneer Block 3 är det vin som vunnit flest utmärkelser.

Pioneer Block 3 består av 100% sauvignon blanc och druvorna odlas i rader av vinrankor som är planterade nordöst/sydväst i en 43-gradig vinkel istället för den typiska nord/sydliga riktningen. Detta ger grönare karaktär på ena sidan och tropisk karaktär på andra sidan av rankorna, vilket ger ett komplext och multidimensionellt vin.

Vinet har en stor, djup doft av fläder, krusbär, svartvinbär, lichee samt passionsfrukt. Smaken är torr med krispig syra, samma fruktkaraktär som i doften med mineraler och en härlig rondör samt lång, aptitretande eftersmak.

Saint Clair Pioneer Block 3 är med sin tropiska karaktär och kryddighet perfekt att servera som aperitif eller till ostron, fisk- och skaldjur, gärna tillsammans med syrliga tillbehör, fräscha sommarsallader samt till getost. Se mitt recept nedan på chèvreurutor, galet gott till detta vin.

Saint Clair Pioneer Block 3 finns inte i någon av butikerna i Norrbotten, men denna goding är väl värd att beställa via Systembolaget med leverans till valfri butik inom fyra arbetsdagar. Jag har alltid detta vin hemma.

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

### **Smördegsrutor med chèvre, fikon och valnötter**

ca 20-24 snittar, beroende på hur stora rutor du vill ha

- 1 smördeg på rulle, rektangulär
- Ca 1 dl fikonmarmelad
- En rulle chèvre, 125 g
- 8-10 valnötter, grovt hackade
- Flingsalt

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Rulla ut smördegen på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Bred på ett tunt lager med fikonmarmelad.
3. Skär chèvreurullen i tunna skivor och lägg ut jämnt på smördegen. Strö över hackade valnötter och lite flingsalt.
4. Grädda ca 15-20 min beroende på ugn. Kanterna ska få lite färg och degen "resa sig".
5. Ta ut, låt svalna en aning och servera till vin på sauvignon blanc.