

# A U S T R A L I A N WINE CLUB

INTE BARA AUSTRALIEN, INTE BARA VIN

## Domaine Magellan Blanc 2006

Vin de Pays d'Oc, Frankrike

Druvsort(er):

Grenache blanc 60%, Roussanne 40%

Lagring:

2008 - 2010. Drick nu eller under de närmaste åren.

Serveringstemperatur:

Serveras kylt mellan 10 och 12°C.

Vinprovningssinformation:

De vita vinerna från södra Rhône är några av de mest underskattade vita vinerna på marknaden. Dessa fruktiga och smakrika viner är perfekta till mat och Domaine Magellan är en av de bästa exemplen som finns. Ett vin att avnjuta till exempelvis halstrad fisk eller grillad kyckling. Vänd på bladet för recept.

Betygsätt vinet!

Ditt betyg:      Kvalitet                      Prisvärde

Egna kommentarer:



EAN-7350022681873



A U S T R A L I A N  
**WINE CLUB**  
R E C E P T

## Rödbetor och getost i folie

En klassisk rätt som förrätt eller som tillbehör till kött eller fisk. Rödbetor och getost är underbart tillsammans med ett smakrikt vitt vin som kan balasera sötman i rödbetorna och syran i osten.

### Ingredienser (4 port):

800 g rödbetor  
400 g getost  
1/2 dl honung  
1/2 dl balsamvinäger  
2 kvistar rosmarin  
aluminiumfolie

### Gör så här:

Koka rödbetorna med skalet på. Skala och klyfta dem. Lägg rödbetorna på aluminiumfolie, smula över getosten, ringla över honungen och håll över balsamvinägern. Repa rosmarinen och strö över. Vik ihop till ett paket och lägg på grillen, värm tills getosten har smält ordentligt.

Receptet kommer från Mat & Vänner. Vänd på bladet för vininformation.

