

A U S T R A L I A N W I N E C L U B

Arpatin Barbera d'Alba 2007

Piemonte, Italien

Druvsort(er):

100% Barbera d'Alba

Lagring:

2009-2014. Drick nu efter dekantering på karaff minst 6 timmar, eller lagra.

Serveringstemperatur:

Något under rumtemperatur, mellan 16-18 grader.

Vinprovningssinformation:

Vi är stolta över att kunna presentera denna Barbera d'Alba från Cascina Arpatin. Då vi först provade vinet väldigt stramt. Men efter att ha lämnat flaskan öppen över natten så blev intrycket ett helt annat. Vi rekommenderar minst sex timmar på karaff innan servering, gärna längre. Servera till charkuterier, ostar eller smakrika kötträtter. Smaken är strukturerad men ung, väldigt bra frukt och bärtoner och en lång eftersmak. Vänd på bladet för recept.

Betygsätt vinet!

Ditt betyg: Kvalitet Prisvärde

Egna kommentarer:



EAN-7350032682697





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

Chilientrecôte med sötpotatissallad och rostad majssalsa

Var inte rädd att kombinera flera intensiva smaker! Rätten i sig är väldigt smakrik och nyanserad, precis som vinet. Det viktiga här är att lufta vinet ordentligt så att alla smaker kommer fram!

Ingredienser (4 port):

4 skivor entrecôte
chilimarinad
1 dl matolja
2 msk sirap
2 msk sambal oelek

Rostad majssalsa
400 g majskorn
1 röd paprika
4 salladslökar
1 röd chilifrukt
4 msk ljukt muscovadosocker
3 msk äppelcidervinäger
1/2 dl olivolja
salt

Sötpotatissallad
6 sötpotatisar
1/2 purjolök
200 g rucolasallad

Dressing
2 msk rapsolja
1 röd chilifrukt
2 msk soja
1 lime, saften
2 tsk muscovadosocker

Gör så här:

Lägg entrecôten i chilimarinad minst 1 timme.

Rostad majssalsa: Tärna den röda paprikan. Skär salladslöken i tunna skivor och finhacka chilin. Värm en stekpanna utan fett. Rosta majskornen och paprikatärningarna i cirka 7 minuter. Tillsätt i slutet de övriga ingredienserna och fräs ihop snabbt.

Sötpotatissallad: Klyfta sötpotatisarna. Grilla dem på grillen eller i ugnen. Blanda ihop dressingen. Strimla purjolöken. Fördela rucolasalladen på ett fat, fördela sedan sötpotatisen och strö över purjolöken. Ringla därefter över marinaden.

Grilla entrecôten.

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

