

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

Tamar Ridge Chardonnay 2008

Tasmanien, Australien

Druvsort(er):

100% chardonnay.

Lagring:

2010 - 2015, drick nu eller under de närmaste åren.

Serveringstemperatur:

Serveras kylt, mellan 10 och 12°C.

Vinprovningssinformation:

Tamar Ridge Winery är ett av Tasmaniens främsta vinerier som producerar ett brett utbud av kvalitetsviner från sina vingårdar. Denna chardonnay är ett typ-exempel på vineriets stil som kombinerar klassiska smaker med nya världens charm. Ett vin som med lätthet kan läggas undan ett par år och utvecklas strålande! Drick gärna till fiskrätter eller skaldjur.

Doften är ungdomlig och inbjudande med citrus, äpplen och lätta tropiska toner. Smaken är fräsch och krispig med eleganta smaker och lätt ek som lyfter fram vinet. Vänd på bladet för receptförslag.

Betygsätt vinet!

Ditt betyg: Kvalitet Prisvärde

Egna kommentarer:



EAN-7340050610402





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

Falska wallenbergare serverade med puré på sparrispotatis

En fräsch rätt som fungerar lika bra på senkvåren, sommaren och hösten (vintern också, om man vill ha lite solsken i mörkret). Massor med eleganta smaker som gifter sig med en chardonnay med lätta ektoner.

Ingredienser (4 port.):

450 g fläskfärs
1 tsk salt
5 äggulor
3 dl vispgräddde
1 dl ströbröd
smör

sparrispotatispuré
300 g sparrispotatis eller mandelpotatis
2 msk citronsaft
4 msk olivolja
salt

1 knippe salladslök
olivolja
salt

Gör så här:

Värm ugnen till 150°. Lägg fläskfärs, salt och äggulor i en matberedare och mixa slätt. Tillsätt grädden och mixa snabbt till en jämn färs. Forma wallenbergarna till 4 snygga färsbiffar och vänd dem i ströbröd. Bryn wallenbergarna i smöret på medelvärme till fin färg, cirka 2 minuter på varje sida. Ugnsbaka dem sedan cirka 15 minuter, tills inner-temperaturen är 65°.

Sparrispotatispuré: Skala och koka sparrispotatisen mjuk i vatten. Häll av vattnet direkt då potatisen kokat klart och mosa den tillsammans med citronsaft, olivolja och salt.

Finstrimla salladslöken och lägg den i botten av tallriken. Lägg på wallenbergaren och purén och ringla över god olivolja.

Receptet kommer från Mat & Vänner.
Vinprovningssinformation på andra sidan av detta blad.

