

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

Elena Walch Lagrein 2008

Alto Adige, Italien

Druvsort(er):

100% lagrein.

Lagring:

2010 - 2014, drick nu eller under de närmaste åren.

Serveringstemperatur:

Serveras något under rumstemperatur, mellan 18 och 20°C.

Vinprovningssinformation:

Elena Walch är ett av de absolut främsta vinerierna i Alto Adige och en av Italiens mest namnkunniga vinproducenter. Man gör ett antal viner från speciellt utvalda vingårdslägen som ägs av familjen själv. Vinerna är gjorda på lokala och internationella druvsorter och bjuder alltid på en härlig upplevelse!

Prova ett vin på den lokala druven lagrein som bjuder på en drickupplevelse utöver det vanliga. Doften är koncentrerad och fyllig med massor av bär och inslag av violer och lätt ek. Smaken är balanserad med frukt och syra, eleganta tanniner och bra längd. Vänd på bladet för receptförslag.

Betygsätt vinet!

Ditt betyg: Kvalitet Prisvärde

Egna kommentarer:



EAN-7340050611584





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

Köttssoppa

En smakrik köttssoppa är någonting av det bästa man kan äta, alla maträtter som man kokar länge ger mycket smaker och en stor koncentration. Njut av ett balanserat vin till.

Ingredienser (4 port.):

700 g högreven
1 morot
1 gul lök
200 g rotselleri
5 vitpepparkorn
2 lagerblad

rotfrukter
150 g rotselleri
150 g morötter
150 g palsternacka
150 g purjolök
salt och svartpeppar

Gör så här:

Skala morot, lök och rotselleri och dela allt i grova bitar. Lägg högreven, rotfrukter, lök och kryddor i en kastrull; slå över vatten så det täcker. Koka upp och skumma av. Sjud under lock i 1 1/2–2 timmar. Ta högreven ur kastrullen och sila buljongen.

Rotfrukter: Skala rotfrukterna och skär i tärningar av samma storlek. Skär purjolöken i sneda grova strimlor. Lägg allt i buljongen och sjud tills rotfrukterna är genomkokta. Smaka av med salt och svartpeppar.

Skär högreven i tärningar och vänd ner i soppan. Slå upp soppan i soppskålar.

Receptet kommer från Mat & Vänner.

Vinprovningssinformation på andra sidan av detta blad.

