

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

Friends Vineyard Cabernet Sauvignon 2008

South Australia, Australien

Druvsort(er):

100% cabernet sauvignon

Lagring:

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

Serveringstemperatur:

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

Vinprovningssinformation:

Eldertons "Friends" serie är viner gjorda på druvor som de köper in från en liten grupp, noga utvalda, vinodlare runt om i Barossa. Här har vi en fantastisk cabernet sauvignon där frukten kommer från det lilla underområde Edna Valley i Barossa, packad till bristningsgränsen med smaker, dofter och kraft.

Doften är intensiv och packad med eukalyptus, mogna svartavinbär, choklad och toner av vanilj. Smaken är kompakt och nästan tuggig med massor av frukt. Balanserat och långt med vissa tanniner och en lång smak. Njut till en trevlig köttbit, eller bara en liten bit choklad.

Betygsätt vinet!

Ditt betyg: Kvalitet Prisvärde

Egna kommentarer:



EAN-7340050610884





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

Tournedos med gåsleversås och glaserade svartrötter

Smakrikt mat kräver smakrika viner. En klassisk rätt med rena smaker där såsen är det kraftigaste inslaget. Här gifter sig smakerna med tonerna i vinet samtidigt som köttet hjälper till att mildra strävheten i vinet.

Ingredienser (4 port.):

600 g oxfilé, delad i fyra bitar
200 g hummerkött
500 g kokt svartrot

gåsleversås

5 dl kalvfond
100 g gåslever, färsk

3 dl rödvin
100 g smör
1 msk balsamvinäger
salt, vitpeppar och socker

2 dl äppelcidervinäger

Gör så här:

Koka ihop kalvfond, vin och balsamvinäger till hälften. Mixa ner gåslever och smör, smaka av med salt, peppar och socker. Bryn oxfilén i en stekpanna. Lägg över på plåt och kör i ugn vid 175° i cirka 10 minuter, ta ut och låt vila före servering. Glasera svartrötterna i en stekpanna med socker, lite vatten och en klick smör tills de är gyllenbruna.

Fördela hummerköttet på de varma tournedoserna och servera (värm inte på hummerköttet för hårt, det blir då segt).
Servera med exempelvis hasselbackspotatis.

Receptet kommer från Mat & Vänner.

Vinprovningssinformation på andra sidan av detta blad.

