

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

Devils Corner Riesling 2007

Tasmanien, Australien

Druvsort(er):

100% riesling.

Lagring:

2010 - 2012, drick nu eller under de närmaste åren.

Serveringstemperatur:

Serveras kylt, mellan 8 och 10°C.

Vinprovningssinformation:

Devils Corner har fått sitt namn från det rev som ligger i bukten i närheten av vingården. Här produceras välgjorda, eleganta viner som uppskattas av den som gillar klassiska viner men som inte vill vänta i flera år på att vinerna ska bli drickmogna. Den perfekta inkörsporten till de klassiska druvorna.

Denna riesling är inbjudande med sina klassiska toner och inslag av tropiska frukter, den perfekta kompanjonen till räkorna eller den vita fisken. Doften är ren med limesaft, passionsfrukt och tropiska toner. Smaken är stram med en hög syra och ren frukt. Vänd på bladet för receptförslag.

Betygsätt vinet!

Ditt betyg: Kvalitet Prisvärde

Egna kommentarer:



EAN-7340050610358





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

Ugnsbakade kycklingspett i sweet chili

Klassiskt till asiatiska smaker är en krispig, ren och smakrik riesling. Här har vi valt en från Tasmanien, ett område känt för sina kvalitetsviner.

Ingredienser (4 port.):

4 kycklingfiléer
2 dl sweet chili
3 dl matlagningssyoghurt
2 msk mynta, fint hackad
2 lime, saften
salt och vitpeppar.

Gör så här:

Dela kycklingfiléerna på längden och trä upp dem på spetten. Pensla kycklingen med sweet chili och smaksätt med salt. Blanda yoghurten med myntan och smaka av med limesaft, salt och vitpeppar.

Tillaga kycklingspetten i 175° i cirka 15 minuter, pensla emellanåt. Lägg upp spetten och servera med yoghurten och ris.

Receptet kommer från Mat & Vänner.

Vinprovningssinformation på andra sidan av detta blad.

