

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

## Devils Corner Pinot Noir 2008

Tasmanien, Australien

Druvsort(er):

100% pinot noir.

Lagring:

2010 - 2013, drick nu eller under de närmaste åren.

Serveringstemperatur:

Serveras svalt, mellan 16 och 18°C.

Vinprovningssinformation:

Devils Corner har fått sitt namn från det rev som ligger i bukten till vilket vingårdarna där druvorna hämtas gränsar. Vinerna är välgjorda, eleganta viner som lämpar sig strålande för den som gillar klassiska viner men som inte vill vänta i flera år på att vinerna ska bli drickmogna! Här är den perfekta inkörsporten till de klassiska druvorna.

Här bjuder Devils Corner på en riktigt fin pinot noir som lockar fram det bästa ur denna svårödlade druva. Doften är kryddig och rik med utvecklade toner av körsbär, hallon och en antydning till mogna plommon. Smaken är klassisk med en markerad syra och lättare frukt. Bra längd och eleganta tanniner som balanserar upp körsbärs- och hallontonerna. Ett vin att njuta till en kraftigare fiskrätt, gärna med en rödvinssås, eller en lättare köttträtt. Vänd på bladet för receptförslag.

Betygsätt vinet!

Ditt betyg:      Kvalitet      Prisvärde

Egna kommentarer:



EAN-7340050610372





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

## Sotad tonfiskcarpaccio med rädisor, örter och konfiterad äggula

De brända tonerna från den sotade tonfisken, de kryddiga och örtiga tonerna och den krämiga äggulan är som gjord för en ren och smakrik pinot noir med en stram syra. Det är bara att njuta.

### Ingredienser (4 port.):

250 g tonfiskfilé  
olivolja  
flingsalt

**konfiterad äggula**  
2 vitlöksklyftor  
5 timjankvistar  
ca 5 dl olivolja

6 lantäggulor + 2 extra ifall någon går sönder

1 knippe rädisor  
körvel  
kryddtaget  
basilika

### Gör så här:

Salta tonfisken rikligt med flingsalt. Värm en stekpanna till högsta temperatur och håll ner lite olivolja. Lägg ner tonfisken och stek den cirka 30 sekunder på varje sida. Låt den svalna ett par minuter, linda in den i plastfolie och lägg in i kylen.

**Konfiterad äggula:** Värm ugnen till 120°. Hacka vitlök och timjan grovt. Häll hälften av olivoljan i en liten ugnsfast form. Värm resterande olivolja till 85° tillsammans med vitlök och timjan. Lägg ner äggulorna i den kalla oljan och håll sedan ner den varma oljan. Äggulorna ska vara helt täckta med olja och beroende på formens storlek kan det behövas mer olja. Ugnsbaka i cirka 10 minuter, tills äggulorna fått en fast hinna. Låt dem svalna i olivoljan och plocka försiktigt ur dem precis före servering. Äggulorna ska ha stelnat lätt på ytan, men vara riktigt krämiga i mitten.

Skiva tonfisken tunt och placera ut den på tallrikarna. Dela och lägg på rädisorna och plocka över örterna. Lägg på äggulan, strö över flingsalt och ringla på lite olivolja. Kryddtagetesen kan ersättas med annan ört, exempelvis thaibasilika.

Receptet kommer från Mat & Vänner.

Vinprovningensinformation på andra sidan av detta blad.

