

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

## Devils Corner Merlot-Cabernet Sauvignon 2008

Tasmanien, Australien

### Druvsort(er):

85% merlot, 15% cabernet sauvignon.

### Lagring:

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

### Serveringstemperatur:

Serveras något under rumstemperatur, mellan 18 och 20°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 merlot/cabernet sauvignon blandning är härligt inbjudande med tydliga toner av röda och mörka bär. Njut till en god stek. Doften är ungdomlig med mogna bärtoner, utvecklad frukt och lätta nötiga toner. Smaken är balanserad med en ren syra och mogna bär. Vänd på bladet för receptförslag.

### Betygsätt vinet!

Ditt betyg:      **Kvalitet**                      **Prisvärde**

Egna kommentarer:



EAN-7340050610389





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

## Kokt rimmad bog i vårig buljong med murklor och primörer

**Eleganta primörer, smakrika murklor och en härlig merlot-cabernet som bryter av strålande till.**

### Ingredienser (4 port.):

600 g rimmat bogfläsk  
1/2 äpple  
1/2 gul lök  
1 knippe timjan

**senapskräm**  
80 g majonnäs  
2 msk skånsk senap  
1 msk dijonsenap

250 g knippmorötter  
250 g grön sparris  
150 g vaxbönor  
200 g färskpotatis, kokt  
100 g murklor, förvällda  
1 msk bladpersilja, finstrimlad

### Gör så här:

Lägg bogen i en kastrull och häll på vatten så att det precis täcker. Dela och lägg ner äpplet; skala, dela och lägg ner lök och timjan. Lägg på locket och koka upp, sänk sedan temperaturen så att det sjuder sakta, sjud i cirka 3 timmar. När du sätter en provsticka i köttet ska den lätt lossna när du drar upp den. Ta ur köttet och låt det kallna. Koka ner buljongen tills den har en god smak.

**Senapskräm:** Blanda majonnäs och senap till en god crème.

Ansa primörerna och skiva köttet. Koka upp buljongen och lägg ner grönsaker, murklor och potatis. Koka i 2 minuter, lägg sedan ner köttet och låt det stå och dra i cirka 2 minuter. Strö över persiljan och servera med senapskrämen.

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

