

# A U S T R A L I A N WINE CLUB

Tel. 0200-33 88 88  
www.australianwineclub.se

## Bird Gewurstraminer 2008

Marlborough, Nya Zeeland

Druvsort(er):

100% gewurstraminer

Lagring:

2010 – 2014, drick nu eller de närmaste åren.

Serveringstemperatur:

Serveras svalt mellan 10 och 12°C.

Vinprovningssinformation:

Steve Bird Winery ägs och drivs av Steve Bird med familj. Det är ett ungt och dynamiskt företag med stor fokus på kvalitetsproduktion. 2008 var speciellt bra för druvan gewurstraminer, frukten mognade perfekt och vinet är packat med härliga frukttoner. Ett vin att dricka till smakrika asiatiska maträtter, gärna med kokosmjölk och chili.

Doften är kraftig och parfymerad med tropiska toner, honung, mango och inlagd persika. Smaken är rik och full med härliga smaker, observera dock att vinet är torrt även om doften kan lura en att tro att vinet är sött. Vänd på bladet för receptförslag.

Betygsätt vinet!

Ditt betyg:      Kvalitet                      Prisvärde

Egna kommentarer:



EAN-7340050611058





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

## Fläskfilé med rosmarin, timjan och äpple

Gewurstraminer är en aromatisk och smakrik vit druva som traditionellt används till smagrika fläskrätter i bland annat Alsace och Tyskland. Vinet blir strålande till fläskfilén med alla smaker i receptet nedan.

### Ingredienser (4 port.):

**600 g fläskfilé**  
**2 gula lökar**  
**4 kvistar färsk rosmarin**  
**1 litet knippe timjan**  
**3 äpplen**  
**salt och svartpeppar**

### Gör så här:

Skala lökarna och skär dem i kvartar. Putsa fläskfilén och bryn den i stekpanna. När fläskfilén nästan är färdigbrynt läggs löken i och får bryna med för att få lite färg. Tillsätt rosmarinkvistarna. Lägg över på plåtar och låt gå färdigt i 150° varm ugn.

Dela äpplena i klyftor och bryn dem i lite smör; krydda med salt, svartpeppar och timjan. Skiva upp filén och lägg bitarna i en form. Varva med löken, äpplena och timjan. Servera med kokt bulgur och grönsallad.

Receptet kommer från Mat & Vänner.

Vinprovningssinformation på andra sidan av detta blad.

