

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

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

## Elena Walch Chardonnay Cardellino 2008

**Alto Adige, Italien**

**Druvsort(er):**

**100% chardonnay.**

**Lagring:**

**2010 – 2015, drick nu eller de närmaste åren.**

**Serveringstemperatur:**

**Serveras kyld, mellan 10 och 12°C.**

**Vinprovningssinformation:**

**Elena Walch är ett av de absolut främsta vinerierna i Alto Adige och en av Italiens mest namnkunniga vinproducenter. De producerar ett antal viner från speciellt utvalda vingårdslägen som ägs av familjen själv. Vinerna är producerade från lokala och internationella druvsorter och bjuder alltid på en härlig upplevelse! Chardonnay Cadellino kommer från en liten vingård som ligger på 300 meters höjd.**

**Här odlar Elena Walch sin bästa chardonnay. Ett vin du inte får missa! Doften är elegant och avrundad med lätta ektoner, äpplen, citrus och päron. Smaken är balanserad och lång med en bra syra, äpplen och ek. Vänd på bladet för receptförslag.**

**Betygsätt vinet!**

**Ditt betyg:      Kvalitet                      Prisvärde**

**Egna kommentarer:**



EAN-7340050611607





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

## Röttungsrullad fylld med havskräfta

När en rätt inneåller många olika smaker behöver vi ett vin som hanterar detta. Här har vi valt ett chardonnayvin som har nog med syra att bryta av mot de eleganta smakerna från fisken och havskräftan, men karaktär nog att matcha hummerfonden.

### Ingredienser (4 port.):

4 filéer röttunga  
150 g kräftstjärtar  
8 salladslökar

#### fänkålsragu

1 ½ fänkålsstånd  
2 dl matlagningsgrädd  
salt och vitpeppar

#### hummersås:

½ lök, hackad  
½ morot, i småbitar  
1/2 fänkål, i småbitar  
2 msk konc. hummerfond  
2 dl grädd  
salt och vitpeppar

### Gör så här:

Lägg ut röttungsfiléerna, salta och peppra dem. Fördela kräftstjärtarna på varje filé och rulla ihop, lägg upp med skarven nedåt på smort bleck. Krydda ovsidan och lägg salladslökarna över fiskarna. Baka i ugnen i 150° i 10 minuter.

**Fänkålsragu:** Strimla fänkålen och lägg den i gryta med grädden. Låt fänkålen sjuda i grädden tills grädden tjocknat och fänkålen är helt mjuk. Smaka av med salt och vitpeppar.

**Hummersås:** Bryn lök, morot och fänkål i rapsolja. Tillsätt hummerfond och grädd. Sila och smaka av med salt och vitpeppar.

Receptet kommer från Mat & Vänner.

Vinprovningensinformation på andra sidan av detta blad.

