

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

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

Domaine Jessiaume Bourgogne Rouge 2007

Bourgogne, Frankrike.

Druvsort(er):

100% pinot noir.

Lagring:

2010 – 2014, drick nu eller de närmaste åren.

Serveringstemperatur:

Serveras något under rumtemperatur, mellan 18 och 20°C.

Vinprovningssinformation:

Domaine Jessiaume är en negociantfirma och producent med långa anor som familjeföretag i Bourgogne. 2006 inleddes ett nytt kapitel i företagets historia då den skotske entreprenören och affärsmannen David Murray köpte företaget och investerade stort i att höja kvaliteten ännu ett snäpp. Företaget fortsätter att drivas av bröderna Jessiaume som också producerar vinerna.

Denna bourgogne rouge ska drickas ung och passar strålande till mat. Doften är ungdomlig och elegant med toner av röda bär, elegant ek, mogna körsbär och plommon. Smaken är lång och domineras av en bra syra, söta bärtoner, en lätt smörighet och elegant ek. Ett glatt, uppiggande vin som passar utmärkt både till varmrätten och till ostarna efteråt. Vänd på bladet för receptförslag.

Betygsätt vinet!

Ditt betyg: Kvalitet Prisvärde

Egna kommentarer:



EAN-7340050612093





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

R E C E P T

Lammytterfilé med rosmarinsmak och sparrissallad

Till detta koncentrerade och smakrika vin har vi valt en rätt som inte konkurrerar med kraft, utan med elegans. Lammet hjälper till att mildra strävheten i vinet och örterna lockar fram fina nyanser ur Old Vine Grenache.

Ingredienser (4 port.):

600 g lammytterfilé

Rosmarinmarinad

1 dl matolja
2 kvistar rosmarin
1 vitlöksklyfta
1/2 citron
salt och vitpeppar

Sparrissallad

2 knippen sparris
1 ask sockerärter
6 plommontomater
1/2 dl olivolja
1 msk kycklingfond
2 msk vitvinsvinäger
1/2 dl vatten
salt och svartpeppar

Gör så här:

Hacka rosmarinen och vitlöken. Dela citronen i halvmånar. Blanda samman alla ingredienser. Låt lammytterfilén marinera 1 timme.

Sparrissallad: Grilla sparrisen och skär den i grova bitar. Skär ner sockerärtorna i grova bitar. Kärna ur tomaterna och skär kuber av tomatköttet. Koka ihop kärnorna från tomaterna tillsammans med kycklingfond, vitvinsvinäger och vatten. Sila och blanda med olivoljan, smaka sedan av med salt och svartpeppar. Blanda ner sparris, sockerärter och tomatärningar i vinägretten.

Grilla lammytterfilén, skär upp och servera med sparrissalladen.

Receptet kommer från Mat & Vänner.

Vinprovningensinformation finns på andra sidan av detta blad.

