

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

Château Haut-Reynac 2009

Bordeaux, Frankrike.

Druvsort(er):

100% cabernet franc.

Lagring:

2010 – 2012, drick nu eller de närmaste åren.

Serveringstemperatur:

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

Vinprovningssinformation:

Ett smakrikt och balanserat vin som kommer från hjärtat i Bordeaux vinområde, Entre-Deux-Mers. Här producerar man en stor del av de viner som utgör regionens levebröd: klassiska smakrika röda, vita och roséviner. På Haut-Reynac använder man minimalt med bekämpningsmedel och gödsel. Man vill göra vin på områdets egna villkor.

Doften är ren och insmickrande med massor av röda bär. Smaken är balanserad och medellång med en bra syra, hallon, jordgubbar och toner av röda vinbär och örter. Ett smakrikt och elegant vin som passar till lättare köttträtter, smakrika fiskrätter och långa dagar!

Betygsätt vinet!

Ditt betyg: Kvalitet Prisvärde

Egna kommentarer:



EAN-7340050612123





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

Niçoisesallad med avokadoyoghurt

Niçoisesallad är en klassiker som förtjänar all uppmärksamhet. Kosta på er att hitta rätt råvaror och ta tid att göra den ordentligt. Perfekt med ett smakrikt, rött vin. Överkurs: pochera ägget till salladen för extra finess.

Ingredienser (4 port.):

6 blad romansallad
2 tomater
5 cm gurka urkärnad
1/2 grön paprika
1/2 rödlök
200 g färsk tonfisk, skuren i ca 3 cm tjocka skivor
2 ägg
Svarta små niceoliver med kärna
krutonger

Avokadoyoghurt

1 avokado
1 vitlöksklyfta, pressad
1 tsk citronsaft
1 1/2 dl matlagningsyoghurt, 8% salt och vitpeppar

Gör så här:

Skölj och ansa alla grönsaker. Riv romansalladen grovt. Skär grönsakerna i mindre bitar, halstra eller grilla tonfisken ca 30 sekunder på varje sida (den ska vara rare i mitten). Skär äggen i kvartar.

Avokadoyoghurt: Mosa avokadorna. Blanda med de övriga ingredienserna och smaka av med salt och vitpeppar.

Lägg romansalladen i botten på tallriken, strö över grönsaks- och tonfiskblandningen. Lägg ut äggen, oliverna och krutongerna. Servera avokadoyoghurten i en skål bredvid.

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

