

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

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

## Nessa Albariño 2009

Rias Baixas, Spanien

Druvsort(er):

100% albariño.

Lagring:

2010 – 2013, drick nu eller de närmaste åren.

Serveringstemperatur:

Serveras kylt mellan 8 och 10°C.

Vinprovningssinformation:

Adegas Gran Vinum ägs av familjen Piñeiro Cores som producerat kvalitetsviner i generationer. De vill att vinerna ska visa upp karaktären från den specifika druvan och regionen för att plocka fram vad som är sant unikt i vartenda vin.

Denna Albariño är ren och fräsch, och passar perfekt till spanska tapas och katalanska delikatesser! Doften är typisk med tropiska frukter, citrus och örter. Smaken är balanserad med en tydlig syra, ren frukt och bra längd.

Betygsätt vinet!

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

Egna kommentarer:



EAN-7340050612437





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

## Potatis- och vitlökssoppa

**Smakrikt och gott! Albariño är en fantastisk druva som passar utmärkt till denna rätt. Här gifter sig smakerna i vinet med de nötiga tonerna i soppan. Smaklig måltid!**

### Ingredienser (4 port):

100 g lök, hackad  
8 vitlöksklyftor, skivade  
400 g skalad potatis, i tärningar  
2 msk rapsolja  
1,2 l kycklingfond  
4 dl grädde  
salt och vitpeppar  
1 dl balsamvinäger  
2 msk flytande honung  
krutonger  
bladpersilja, strimlad

### Gör så här:

Fräs löken och vitlöken i olja så att de blir genomskinliga och får lite ljusbrun färg. Tillsätt potatistärningarna och låt dem fräsa med ett par minuter. Slå på kycklingfonden och låt sjuda i 10 minuter. Tillsätt grädden och låt sjuda ytterligare 5 minuter. Under tiden som soppan sjuder kokas balsamvinäger och honung ihop till simmig konsistens, smaka dig fram till en balanserad smak av sötma och syra. Mixa soppan slät och smaka av med salt och vitpeppar. Häll upp i skålar, lägg på krutonger och strö över persilja

Receptet kommer från Mat & Vänner. Vänd på bladet för vininformation.

