

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

Gran Familia Rioja 2008

Rioja, Spanien

Druvsort(er):

90% tempranillo, 10% gracianico.

Lagring:

2010 – 2014, drick nu eller de närmaste åren.

Serveringstemperatur:

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

Vinprovningssinformation:

Svenskar har länge älskat de smakrika och eleganta vinerna från Rioja och det faktum att de är lika bra till mat som till prat (en sanning med viss modifikation - en del viner kräver sin maträtt). Gran Familia är ett höjdarvin som bjuder på en riktig smakupplevelse.

Doften är lång och balanserad med klassiska toner av ek, vanilj, dill och röda, mogna bär. Smaken är balanserad och lång med mjuka tanniner, röda bär, körsbär och chokladiga ektoner. Vänd på bladet för receptförslag.

Betygsätt vinet!

Ditt betyg:

Kvalitet

Prisvärde

Egna kommentarer:



EAN7340050612154





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

Kryddiga hamburgare med avokadokräm

Ibland vill man bara ha en härlig burgare! De traditionella tillbehören är alla smakrika och kräver ett vin som kan matcha. Gran Familia lyckas med bravur!

Ingredienser (4 port):

500 g nötfärs

½ gul lök

1 msk inlagd jalapeñopeppar

3 msk koriander, hackad

2 ägg

1 tsk spiskummin, mald

1/2 tsk garam masala

salt och svartpeppar

avokadokräm

1 mogen avokado

2 vitlöksklyftor, finhackade

1 kvisttomat, urkärnad

1/2 rödlök, finhackad

salt, svartpeppar, socker och citronsaft

grovt hamburgerbröd

blandad sallad, syltade gurkor, rödlök,

röd paprika

Gör så här:

Ansa och finhacka jalapeñon och löken. Blanda alla ingredienser ordentligt och forma fyra hamburgare av färsen. Stek dem i en grillpanna så de får fin färg, cirka 4 minuter på varje sida.

Avokadokräm: Mosa 1/2 avokado och skär resten grovt. Blanda med finhackad tomat, vitlök och rödlök. Smaka av med salt, svartpeppar, citronsaft och runda av med lite socker.

Montera ihop hamburgaren och servera med potatisklyftor och aioli.

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

