

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

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

Elki Carmenere Reserva 2007

Elqui Valley, Chile

Druvsort(er):

100% carmenere.

Lagring:

2010-2013, drick nu eller under de närmaste åren.

Serveringstemperatur:

Serveras något under rumstemperatur, mellan 16 och 18°C.

Vinprovningssinformation:

Vi har letat länge och väl för att hitta en producent i Chile som vi vill arbeta med och vi är väldigt glada och stolta att presentera Elki! Ett vineri som producerar ett brett utbud av smakrika viner som kan tillfredsställa den mest kräsna av gommar!

Denna carmenere är ett typexempel på vineriets stil, fruktigt med en bra balans och elegans. Doften är ungdomlig och lite återhållen med massor av mogna mörka bär, plommon och hallon med inslag av choklad och lätt ek. Smaken är balanserad och fruktigt med mjuka tanniner och sötmogen frukt.

Betygsätt vinet!

Ditt betyg: Kvalitet Prisvärde

Egna kommentarer:



EAN-7340050613380





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

Hängmörad biff med bearnaise

Det finns egentligen ingenting att säga. Det är bara gott. Men, som alltid, stek köttet medium till medium rare! Det hjälper även till att göra vinet mindre strävt.

Ingredienser (4 port):

1 kg ryggbiff, putsad och hängmörad
(250 g per person)
2 msk olja till stekning

8 st vitpepparkorn
4 st schalottenlökar
1 msk persilja, hackad
0.5 dl vinäger
1 dl vatten

Bearnaisesås:

6 st ägg
500 g smör
1 kvist dragon eller dragon i vinäger
(finns på burk)

Gör så här:

Torka av biffarna så de är torra. Salta och peppra på varje sida. Banka lätt på biffen så den blir jämn i tjockleken. Skär bort av eventuella senor. **Bearnaisesås:** Smält smöret på svag värme i en kastrull. Dra bort kastrullen från plattan, men håll varmt. Finhacka schalottenlöken och lägg den i en kastrull tillsammans dragon, vitpeppar, vinäger och vatten. Koka ihop så det reduceras till ungefär hälften. Sila ner detta i en ny kastrull som står i ett vattenbad med hett vatten. Rör ner 6 äggulor och vispa tills såsen tjocknar. Ta bort kastrullen ur vattenbadet och håll sakta ner det smälta smöret i en fin stråle under vispning. Strö i lite hackad persilja och dragon. Salta och peppra. Hetta upp en grill eller stekpanna och stek biffarna 1-3 minuter på varje sida. Köttet ska helst vara lite rött i mitten.

Vänd på bladet för vininformation.

