

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

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

## **Classique de Clairmont Crozes- Hermitage Blanc 2009** Crozes-Hermitage, Frankrike

**Druvsort(er):**

**100% marsanne**

**Lagring:**

**2010-2014, drick nu eller under de närmaste åren.**

**Serveringstemperatur:**

**Serveras kyld, mellan 10 och 12°C.**

**Vinprovningssinformation:**

**Ett härligt vin som är framställt helt ekologiskt, och det från det kända distriktet Crozes-Hermitage i norra Rhône-dalen, ett av världens mest kända vindistrikt. Detta vin är gjort till 100% på den lokala druvan marsanne som ger fruktiga och smakrika viner, här balanserat med de naturliga mineralerna i vingården som skapar en stram elegans.**

**Doften är elegant med päron, citrus, blommor, nötter och en elegant mineralton. Smaken är balanserad med en bra syra, skön frukt och mineraltoner.**

**Betygsätt vinet!**

**Ditt betyg:**

**Kvalitet**

**Prisvärde**

**Egna kommentarer:**



EAN-7340050613410





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

### Caesarsallad med citronstekta hälleflundra

En matig och smakrik rätt till ett smakrikt vin. En perfekt kombination.

#### Ingredienser (4 port):

4 bitar hälleflundra à 160 g  
1 Smör till stekning  
1 dl pressad citronjuice  
1 msk honung  
1 tsk malen svartpeppar

#### Caesardressing:

2 st äggulor  
2 dl olivolja  
100 g riven parmesan  
1 msk hackad vitlök  
0.5 dl mjölk  
1 msk rödvinvinäger  
1 st sardell  
romansallad  
salt och peppar

#### Gör så här:

Värm upp citronjuicen i en kastrull och reducera, det vill säga koka ihop tills 1 matsked återstår, tillsätt honung och svartpeppar. Tag av citronjuicen från plattan och pensla den på fiskens översida. Hetta upp smör i en stekpanna och stek fisken, cirka 2-3 minuter på varje sida. **Caesardressing:** Mixa ihop äggulor, vitlök och sardeller. Häll i oljan droppvis under vispning tills det blir en krämig sås. Tillsätt parmesanosten och smaka av med salt och peppar. Blanda i salladen och servera den tillsammans med fisken.

