

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

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

Quinta de Sant'Ana Fernão Pires 2009

Vinho Regional Lisboa, Portugal

Druvsort(er):

100% fernão pires.

Lagring:

2010-2012, drick nu eller under de närmaste åren.

Serveringstemperatur:

Serveras sval, mellan 10 och 12°C.

Vinprovningssinformation:

Quinta de Sant'Ana producerar kvalitetsviner i Estremadura i Portugal, viner som vi är stolta att erbjuda våra medlemmar. De använder både inhemska portugisiska druvor och internationella druvsorter i sina viner men vidhåller traditionella metoder och smaker.

Fernão pires är en traditionell portugisisk druva som bjuder på en härlig drickupplevelse. God, fräsch och balanserad med massor med godsaker och bra längd. Doften är intensiv och blommig med inslag av citrus, aprikoser och tropisk frukt. Smaken är balanserad med en bra syra och sötaktig frukt.

Betygsätt vinet!

Ditt betyg: Kvalitet Prisvärde

Egna kommentarer:



EAN-7340050613649





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

Caesarsallad med kycklingfilé

Caesarsallad är kanske den ultimata matiga salladen, och med ett riktigt gott vin till så blir det ännu bättre.

Ingredienser (4 port):

2 krukor romansallat
2 tomater
1 rödlök
2 skivor vitt bröd
1 msk olivolja

1/2 dl riven parmesanost
1 msk vitvinsvinäger
3/4 dl olivolja
3/4 dl neutral olja
1-2 msk vatten
salt och malen svartpeppar

Caesardressing:

2 äggulor
1/2 msk dijonsenap
1 msk kapis
1/4 dl pressad citron
1 vitlöksklyfta

Till servering:
4 kycklingfiléer

Gör så här:

Dressing: Finhacka kapisen. Skala vitlöksklyftan. Mixa äggulor, sardeller och senap i matberedaren. Droppa i oljan under omrörning. Rör i parmesanost och pressa ner vitlök. Tillsätt citronsaft och vinäger. Spå med vatten till lagom konsistens. Smaksätt med salt och peppar. **Krutonger:** Skär brödet i cm-tärningar. Stek gyllenbruna i olivoljan. Krydda med salt och peppar. Klyfta tomaterna och finhacka rödlöken. Plocka av stora blad från romansallaten. Blanda ihop pasta, romansallat, tomater och lök med dressingen. Fördela salladsblandningen på fyra tallrikar. Ringla över dressingen och toppa med brödkrutonger.

Vänd på bladet för vininformation.

