

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

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

## Elki Pedro Ximenes 2009

Elqui Valley, Chile

Druvsort(er):

100% pedro ximenes

Lagring:

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

Serveringstemperatur:

Serveras kylt, mellan 8 och 10°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!

Pedro ximenes är en druva som vanligtvis odlas i södra Spanien och som används till söta viner av dessertvinstyp. Hos Elki har man dock gamla stockar som växer på hög höjd och producerar rena, koncentrerade och rsmakrika vita viner. Ett måste!

Betygsätt vinet!

Ditt betyg:      Kvalitet                      Prisvärde

Egna kommentarer:

EAN-7340050613359





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

## Parmaskinkasallad med getost

**Parmaskinka, getost och ett skönt, vitt vin. Denna pedro ximenes matchar upp maten perfekt.**

### Ingredienser (4 port):

400 g lufttorkad skinka i bit  
250 g blandad svamp  
4 st schalottenlökar  
1 st vitlöksklyfta  
12 st körsbärstomater  
100 g mild getost  
2 kvistar timjan  
1 knippa dill  
1 msk smör  
1.5 dl torr vermouth  
olivolja  
salt  
peppar

### Gör så här:

Skala och hacka vitlöken och schalottenlöken. Fräs vitlökshacket och hälften av schalottenlöken i smör i en stekpanna. Tillsätt svampen och häll på 1 deciliter vermouth. Salta och peppra. Koka ihop och reducera tills konsistensen blir tjock som en stuvning. Finhacka dillen och tillsätt den. Dra av timjanblanden från stjälkarna och tillsätt ungefär hälften i svamppannan. Skölj och dela tomaterna och lägg i en skål. Skär halvcen-timetertjocka skivor av skinkan och strimla på. Blanda ner resten av schalottenlöken. Peppra och salta, samt ringla över olivoljan. Blanda ner getosten. Häll på resterande vermouth. Lägg i återstående timjanblad och blanda väl. Lägg svampen på en tallrik och strö skinksalladen ovanpå. Servera genast.

Vänd på bladet för vininformation.

