

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

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

3 Bridges Durif 2008

Riverina Region, Australien

Druvsort(er):

100% durif

Lagring:

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

Serveringstemperatur:

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

Vinprovningssinformation:

3 Bridges är Westend Estates Super Premium serie där man lagrar vinerna mellan 18 och 24 månader på ekfat. Denna durif kommer från gamla vinrankor med ett lågt skördeuttag och det är ett av de häftigaste vinerna på druvan som vi har smakat. Det intressanta med Australien som vinland är att det finns gamla odlingar med druvor som börjar bli utrotningshotade i sina hemtrakter i Gamla världen, och att man faktiskt använder dessa för att producera riktigt härliga och koncentrerade viner.

Doften är kompakt men inbjudande med solmogna mörka bär, plommon och körsbär. Smaken är koncentrerad, med unga tanniner, bra frukt och längd.

Betygsätt vinet!

Ditt betyg: Kvalitet Prisvärde

Egna kommentarer:



EAN-7340050612260





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

Entrecôte med schalotten & rödlöksmör och bönsallad

Ett vin som kräver en bra köttbit, då det är så pass kraftigt. Denna kombination är både god och okomplicerad.

Ingredienser (4 port):

800 g entrecôte i bit
salt
peppar
3 st vitlöksklyftor
4 kvistar färsk timjan

schalotten & rödlöksmör:

75 g rumstempererat smör
2 st schalottenlökar
½ rödlök
0.5 citron
1 msk senap
salt
peppar

bönsallad:

1.5 dl haricots verts
1 silverlök
1 rödlök
olivolja
balsamvinäger
salt
peppar

Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Salta och peppra entrecôten och bryn den bara precis i lite olja tillsammans med tre krossade vitlöksklyftor och lite timjan. Lägg köttbiten i en ugnssäker form och låt den gå klart i ugnen på 175 grader. Det tar cirka 15-20 minuter.

Schalotten & rödlöksmör: Sveta schalotten & rödlökenöken i lite olja och låt den svalna av. Vispa samman med smör, saften av en halv citron och senapen. Smaka av med salt och peppar. **Bönsallad:** Koka haricots verts lätt. Finhacka silverlöken och skär rödlöken i båtar. Blanda grönsakerna och slå på lite olivolja och balsamvinäger. Smaka av med salt och peppar.

