



LAT 42, Gran Reserva, Rioja, Spanien

art. nr **12679** PRIS 89 kr

Klicka på art.nr för att finna vinet i just din Systembolags butik.

Sveriges bäst prisade Rioja, Gran Reserva

Vinet har en medeldjup, klarröd färg.

Doften är stor, varm och komplex med inslag av hallon, körsbär, viol och lakrits samt fräscha rostade fataromer av vanilj, mocka och ceder. Smaken är fyllig med perfekt balans mellan en frisk, läskande fruktsyra och silkeslena, kompakta tanniner. Vinet har en mycket generös fruktighet av solmogna röda bär och kryddor och en lång, välbalanserad, elegant eftersmak samt utmärkt, integrerad fatkaraktär med toner av rostade kaffeböner och vanilj.

Boeuf Bourguignon

Ingredienser för 4 personer

800 g benfritt nötkött, t ex högrev

3 gula lökar, 8 vitlöksklyftor

150 g färska champinjoner

smör, 2 tsk hackad färsk timjan

eller 1 tsk torkad, 1 lagerblad

5 dl rött vin, salt och peppar

Till servering:

klyftpotatis, ev färsk timjan

Gör så här

1. Skär köttet i bitar. Skala och skiva löken. Dela svampen om den är stor. Skala och hacka vitlöken.

2. Fräs löken och svampen i smör i en gryta så att det får färg. Tillsätt vitlök, timjan och lagerblad. Fräs ytterligare ca 2 minuter. 3. Tillsätt kött och vin. Koka grytan utan lock på medelstark värme ca 1 timme eller tills köttet är mört. Späd eventuellt med lite vatten då och då. Smaka av med salt och peppar.

Servera grytan med klyftpotatis. Garnera eventuellt med färsk timjan. Källa Systembolaget.se



Besök gärna vår hemsida! www.winepartners.se

Vill du ha löpande information om vintips & vintrender bli vår vän på Facebook.



Sushi

Ingredienser för 4 personer

ca 20 bitar

1,5 dl sushiris (eller jasminris)

3 dl vatten

1 tsk risvinäger

sushi noriblad

wasabi, japansk soja, gurka

avocado

en bit lax, färsk,

rökt, gravad eller rimmad - välj själv!

Gör så här

1. Koka det väl sköljda riset enl instruktion. Stänk försiktigt så inte riset blir mosat.

2. Klipp ut bitar (ca 10x8 cm) av sushi noribladen. Håll ett blad i ena handen och lägg på 2 msk ris, en bit lax, en tunn sträng wasabi (starkt!) och avokado eller gurka i tunna stavar. Rulla ihop till en strut. Fukta bladkanten med lite vatten så håller den ihop.

3. Blanda en säs av wasabi och soja att doppa struten i

Källa Systembolaget.se



Pierre Sparr Pinot Gris Réserve

art. Nr **2190** PRIS 129 kr Frankrike, Alsace

Klicka på art. nr för att finna vinet i just din Systembolags butik.

Helt klar, ljusgul färg med gröna reflexer. Frisk fräsch aromatisk doft med fina inslag av blommor och tropisk frukt. Smaken är frisk, ren och välbalanserad med bra aromatiska toner. Lång mycket god eftersmak.