



 4 PORTIONER

 5 DAGES HOLDBARHED

 1 MIN. TILBEREDNING

Efterårs vinmenu



VIN
God vin

Det skal du bruge

2 flasker rødvin
2 flasker rødvin
2 flasker rødvin

Fremgangsmåde

- 1** **Domaine Albin Jacumin, AOC Cotes du Rhone, Rouge 2019** På de smukke og maleriske bakker på den østlige side af Rhone floden, ligger markerne der leverer de druer, som bliver til denne forrygende Cotes du Rhone fra Domaine Albin Jacumin. Druerne håndplukkes og kommer fra 40 års gamle vinstokke. I næsen er den indbydende med toner af røde frugter, jordbær og brumbær. I munden, fyldig, frugtig og en lettere kompleksitet spores. Farven er mørk rubinrød, med lilla toner. Passer perfekt til grillet lam og oksekød - ja alle retter med godt kød.
- 2** **Bicocchi Galant Vermentino 2017, Toscana, Italien - Økologisk** Druesort: 100% Vermentino - økologiske druer Vermentino, druen der passer bedre til fisk og skaldyr, end de fleste andre grønne druer. Druen dyrkes i de kystnære område på Sardinien på Liguriekysten og langs den toscanske kyst. Måske denne nærhed til haveter årsagen til de gode relationer med fisk og skaldyr. Carlo Bicocchi laver den ovenikøbet udelukkende på økologiske druer. Denne Galant Vermentino er elegant i hver en mundfuld, der løber over tungen, den er tør med en strejf af citrus, salt og grønne æbler. Farven er lys grønlig med gyldne refleksioner. Nydes gerne som aperitif og til fisk og skaldyr er den et must.
- 3** **Bicocchi Rosato 2019 Toscana, Italien - økologisk** Økologisk rosè fra det sydlige Toscana, masser af frugt, god balance og kompleksitet. Farven er en smuk gammelrosa. Frisk, frugtig næse – domineret af hindbær og kirsebær og ledsaget af blomstrende roser og havtorn. Henover tungen er der fin balance mellem frugt og syre. Delikat og duftende, når det skrider frem, med en perfekt balance mellem alle dens komponenter. Mere frugt i slutningen, med delikate og duftende fornemmelser. Et deilig glas rosè med karakter og en smældende

dejligt glas rose med karakter og en spændende kompleksitet. Smagen er tør og så alligevel spændende. Nydes som aperitif, til pastaretter, kylling og lyst kød.

Næringsværdier



Energi pr. portion: 0 kJ / 0 kcal

Indhold

Pr. portion

Fedt	0,0 g
heraf mættede fedtsyrer	0,0 g
Kulhydrat	0,0 g
heraf sukkerarter	0,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g
Kostfibre	0,0 g

Allergener



Vidste du at..

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Vi også har en app, som hedder 'RetNemt'. I app'en kan du nemt og hurtigt ændre din bestilling og valg af retter.