

**Helstekt flap, morotspuré, Milfordsås, tryffelärtor, primörlök & Valpolicella**

Det enkla är oftast det bästa när rött och kött ska matchas och det visar denna flapserving där vi håller nere på antalet tillbehör på tallriken. I stället är det råvarorna som får visa framfötterna och det i sällskap av Allegrini - Systembolagets kanske säkraste Valpolicella-köp.



## Ingredienser - 4 personer

**Detta är en låst Premiumartikel.**

Logga in som Premiummedlem för att fortsätta läsa eller **teckna Premium här**

Log In

Register

Lost your password?

## Vin

### **2019 Allegrini Valpolicella Superiore, Veneto, Italien**

**art.nr. 6010, 750 ml, 13,5%, 129 kronor, 89 p**

Allegrinis Superiore-buteljering av firmans Valpolicella är ett säkert kort och dessutom till ett mycket svårslaget pris. 2019 bjuder på en finstämd känsla i såväl doft som smak och det är ett vin med ena foten i traditionen och andra i det moderna, något som Allegrini bemästrar på ett skickligt vis. Doften visar ännu upp det ungdomliga anslaget även om det börjar hintas vissa initiala mognadsnyanser. Örtig med lavendelblommighet, ett stänk viol och körsbär backas upp av fatkryddiga toner, inte minst kakao och fuktig tobak. Smaken har en fyllighet man sällan finner i en Valpolicella och denna backas upp av bra tryck i körsbärs- och plommonfruktigheten och fin skjuts i de mogna tanninerna. Fräsch syra, svag rondör och kryddigt kvardröjande avslut.

### **Matchningen**

Ett vin som älskar kött och där fatlagringen direkt finner en länk med den kryddiga såsen och tryffelärtorna. Köttet får vinet att upplevas som sammet i gommen och vinets mogna frukt balanserar upp sältan i rätten på ett fenomenalt vis.