

Inspiration - Sixto och sashimi

SASHIMI & BRYNT SMÖR 250 g kvalitetslax för sashimi 1-2 msk yuzujuice 1 msk soja 50 gram klarat smör till yzusåsen 1 en halv mogen papaya, fint hackad 1 zucchini tunt hyvlad med mandolin Pepparrot

Så gör du: SASHIMI & BRYNT SMÖR Börja med att klara smöret genom att försiktigt smälta det på låg värme. Ställ åt sidan och spara det genomskinliga rena smöret och kasta det vita mjölkliknande som sjunker till botten. Blanda det klarade smöret med yuzujuicen och sojan, smaka av. **SERVERING** Lägg upp zucchinin på ett fat och lägg upp laxen i mitten. Håll över smöret och fördela ut den fint hackade papayan över fisken. Riv pepparroten över efter eget tycke och smak. Skär små filéer av fisken och blanda med zucchini. **Vinerna till: 2012 Sixto Uncovered Chardonnay 2012 NR 76555 / 750 ML /**

14,5 % / 329 KR En underbart underfundig chardonnay med syrarik fatsmörighet på en fin mineralisk matta. Frukten ger inslag av tropiska vindar, citrus och äpple med en lätt och läcker fatkrydda som håller hela vägen ut i det långa avslutet. Det finns ett tydligt avstamp i terroiren och vinet lyckas kombinera karaktären av att vara fet och torr samtidigt. Ett balanserat, komplext och gott samspel rakt igenom.

Sixto Uncovered Chardonnay 2013 (LANSERAS NÄR 2012 ÄR SLUT I LAGER) Gentemot årgång 2012 har denna årgång ett litet mer parfymerat drag och en något slankare kropp. Denna årgång är även ytterligare lite renare och har en mer framträdande fatsmörig ton, fortfarande med elegans och balans i fokus. Fräsch kraft! I denna oväntade, annorlunda och roliga matchning så har vi två stycken olikheter som ingår äktenskap, och skapar en samständig knorr på det hela. Till denna rätt bör dessa viner dock inte serveras för svalt då de blir aningen hårda mot maten, 16-17 grader är perfekt. Kombinationen i sin tur lyfter fram en aromatisk kryddad vigör, och det brynta smöret lugnar ner pepparoten utan att ta bort udden och lirar sedan med vinets smöriga toner i ett skönt samspel. Den torra, mineraliska strukturen i vinet möter vidare laxens fetma utmärkt, vilket göra att dessa två starka personligheter fungerar kanon med varandra och levererar en fräsch och smakrik upplevelse. **Sixto Frenchman Hills Chardonnay 2013 (ART.NR 76061, 449 KR, 14,5%)** Vi bjuds inledningsvis på en fatsmörig popcornhint med krydda och en stor mineralisk fräschör. Den kraftfullt eleganta frukten ger vidare smaker av päron, passionsfrukt och en lätt floral ton med kola-lakrits. Ett "vulgo"-vin som samtidigt är elegant ut i fingerspetsarna och vi kan inte låta bli att få en liten Mersault-känsla av vinet. Ytterligare ett bevis på att Charles Smith inte bara är en rock n´ roll snubbe utan en fullblodsvinmakare.