

**Klassiska pepparbiffen möter marsalapotatis, balsamicoreduktion & Barolo Vajra**  
Vem minns inte den klassiska pepparbiffen ofta tillagad på rostas. Faktum är att det är en ypperlig servering till bättre rödviner och när vi lagar den på rostasfilé, använder telicherry för aromatisk pepprighet så blir det till ett suveränt möte med Vajras Barolo Albe. Än mer när det droppas balsamicoreduktion över samt serveras marsalapotatis och vitlöksrostade brysselkål därtill.



**Detta är en låst Premiumartikel.**

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

Log In

**Register**

**Lost your password?**

**Vin**

### **2017 G.D. Vajra Barolo Albe**



**art.nr. 2398, 750 ml, 269 kr, 91 p**

Solvarm men ändå med så fin fräschör och rödbärig transparens som aldrig blir baktung eller kokt utan i stället lockas nyanser av rosor, nypon och lakritsrot fram tillsammans med orange citrusfrukt. Samma känsla upplevs i smakprofilen där fin körsbärssprängd frukt lierar sig med örtiga inslag, torkade rosor och nypon samtidigt som det finns en apelsinaktigt pigg syra som lyfter transparensen och ger oss ett vin med stor flirtfaktor. Tanninerna är snyggt slipade, en närmast Barbaresco-aktig känsla dyker upp men med luft i glaset så blir det inget snack om ursprung. 2017 är en Baroloårgång som är mycket välkommen då den dricks förträffligt ung och medan du gullar med dina 2013 och 2016.

### **Vin & Mat**

Bra svartpeppar är underbart till nebbiolo och det här är sannerligen inget undantag. Särskilt inte till den fina styckdetaljen som är precis lagom smakrik. När vinet dessutom möter balsamreduktionen så har vi smakbryggan på plats och med de oerhört smakrika potatisarna så finns sältan.