

Pepparbiff, marsalapotatis, balsamicoreduktion & mognande Rioja

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 det precis lika klassiska nätbeklädda riojavinet Faustino I Gran Reserva i årgång 2010.



Detta är en låst Premiumartikel.

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

Log In

Register

Lost your password?

Vin

2010 Faustino I Gran Reserva, Rioja, Spanien



art.nr. 2678, 750 ml, 13,5%, 189 kr, 92 p

Ett vin som skänker känslan av ena foten i det moderna och den andra i traditionen. Fin leverans i 2010 med mörk fruktighet, fint kryddiga fat, fuktigt läder och tobak. Stadiga tanniner men ändå medgörliga, stöttar fruktdrivet som har en vacker höstmelankoli över sig. Ytterst lyckad årgång där mixen mellan franska och amerikanska fat kommer till skönt uttryck.

Vin & Mat

Även om vi har ett vin med 11 år på nacken så är det oerhört vitalt och fruktdrivet vilket det tydligt demonstrerar till pepparbiff-serveringen. Faktum är att vinet får ytterligare en dimension och inte minst pepparinslaget samt balsamicoreduktion gör underverk med vinets frukt. Tidlös servering!