

Tartar på tomat, rökig majo, chunky guacamole & Vino Nobile di Montepulciano
Nej, det krävs inte kött till rött för att det ska fungera tillsammans. Fråga bara många italienska röda och deras förkärlek till tomater. Här tar vi fasta på just denna kärleksyttring och lagar till en vegetarisk tartar som vi tror kommer överraska många positivt. Tillbehören håller vi rätt klassiskt, om än med vissa twistar. I glaset; **Marastoni Vino Nobile di Montepulciano**.



Recept

Detta är en låst Premiumartikel.

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

Log In

Register

Lost your password?

Vin

Marastoni Vino Nobile di Montepulciano, Italien



art.nr. 55238, 750 ml, 13,5%, 149 kr, 87 p

En nyhet i den svenska importörens Marastoni-serie är denna stilrena Vino Nobile di Montepulciano som tagits fram tillsammans med ansedda Tenute del Cerro. Sangiovese, eller prugnolo gentile som den heter här, dominerar och backas upp av en skvätt merlot. Vinet är lagrat under 18 månader i såväl stora botti som barrique och det ger ett stilrent doftintryck där det örtiga landskapet med blommande rosmarin särskilt utmärker sig. Solmogna körsbär, plommon, viol, kryddiga anslag och varm jord noteras också. Smaken visar upp fin druvmognad som lindas in i silkiga tanniner, syran är harmonisk och bidrar till den transparenta gomkänslan som de rödbäriga nyanserna skänker. Örtigt och ett lätt kärvt avslut skvallrar också om vinets

ursprung. Lättdrucket och tilltalande redan idag men vinet har samtidigt stoppning för lagring.

Matchningen

Då var vi där igen; röda italienare som denna och tomater är en himmelsk kombination och maten lockar fram en härlig sötma i vinet. Även den rökiga majonnäsen blir en häftig smakbrygga men bäst av allt är ändå att ta litet av varje av rätten tillsammans med vinet.