Formulär till GrandCru:s hemsidan efter senaste vinprovningen

Vinprovning med mat hemma hos oss: Eva och Jan

(Startruta)

Viner som vi provade var följande:

Datum: 2010-08-13

	Namn	Distrikt	Årg.	Typ	Land	Pris	Nr	Betyg
1.	Conde de Valdemar Crianza	Rioja	2006	Rött	Spanien	79 kr	12659	3
2.	Baron de Ley Reserva	Rioja	2005	Rött	Spanien	105 kr	2525	4
3.	Marques de Murrieta Ygay Reserva	Rioja	2003	Rött	Spanien	129 kr	2612	5-
4.	La Rioja Alta Gran Reserva 904	Rioja	1997	Rött	Spanien	299 kr	7462	5
5.	Marques de Riscal	Rueda	2009	Vitt	Spanien	74 kr	6001	4
6.	Chateau du Levant	Sauternes	2008	Sött	Frankrike	105 kr	4153	4
7.								

Bedömningar och kommentarer till de provade vinerna:

		Kännetecken	Druvsort(er)	Annat
1.	Doft:	Mycket doft,körsbär,fat,mörka bär,björnbär,plommon,kryddigt,pepprigt	Tempranillo 80% mazuelo 20%	Vinner inte på lagring
	Smak:	Torrt,pepprigt,björnbär,fat,vanilj,kaffe		
2.	Doft:	Fat,kryddigt,mörka bär,löv,plommon,choklad,blommigt,lakrits,vanilj,nypon	Tempranillo 100%	Vinner inte på lagring
	Smak:	Choklad,kryddigt,fat,mera färdigt,Spanien		
3.	Doft:	Körsbär,vanilj,ek,syltigt,mörka bär,saknar löv+jord,mycket doft	Tempranillo 88% garnacka tinta 8% mazuelo 4 %	Vinner inte på lagring
	Smak:	Mörk choklad,dill,anis,plommon,inte typiskt-spänstigare,italienskt		
4.	Doft:	Brunt,metalliskt,himmelskt,annorlunda	Tempranillo ca 85% mazuelo (carignan) och graciano 15%	Vinner inte på lagring
	Smak:	Blöta löv,jord,fat,dill,plommon,fotsvett		
5.	Doft:	Äpple,krusbär,mineraler,grape	Verdejo,viura	Vinner inte på lagring
	Smak:	Som ovan,mynta,dill,gula äpplen		
6.	Doft:	Franskt	Semillon 85% sauvignon blanc 10% muscatelle 5%	Vinner inte på lagring
	Smak:	Som ovan		
7.	Doft:			
	Smak:			

Efter provningen åt vi följande:

		Med vin nr.
Förrätt		5
Varmrätt	Helstekt entrecôte med grönsaker	3
Dessert	Päronsmulpaj med pecannötter och vaniljvisp	6

Efterfrågat recept på ovanstående: Dessert **Receptet för antal personer:** 4 st

Mängd	Ingrediens	Anm
4 st	Päron	
1½ dl	Havregryn	
1 dl	Vetemjöl	
1 dl	Ljust muscovadosocker	
1 msk	Honung	
1 st	Vaniljstång	
1 dl	Flytande smör	
½ dl	Rapsolja	
1 dl	rostade pecannötter	Kan bytas mot Valnötter

Så här gör man:
1. Sätt ugnen på 225 grader, kärna ur päronen i tunna klyftor
Lägg sedan päronen i en ugnsäker form.
2. Blanda samtliga ingredienser i en bunke och smula smuldegen
över päronen.
3. Grädda i mitten av ugnen 20-25 minuter.
4. Serveras med vaniljglass eller lättvispad vaniljsås

Resultat på spelet vid kaffet blev att:

Flickorna vann: *Ja*

Gossarna vann: *Nej*

Skickas till: Webmasterns mailadress