



PRØV EN MAT OG VINKOMBINASJON FRA VINI VERI AS !!

Confit av kjelår med selleripure

Alle oppskrifter er beregnet til 4 personer.

4 stk små kjelår

30 g salt

nøytral olje, solsikke el raps

Fremgangsmåte:

Gni lårene inn med salt og la de ligge i minst 2-3 timer. Skyll av saltet. Legg lårene i en ildfast form, hell over nøytral olje til det dekker. Settes i forvarmet ovn på 160 grader ca 2,5 time, til kjøttet slipper beinet.

Selleripure

1 stk rotselleri

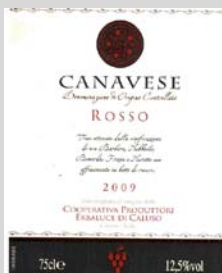
1 ss usaltet smør

Skrell selleri og kutt i mindre biter, kokes i vann til de er møre. Kjøres i blender til en glatt pure, ha i smøret, smak til med salt og pepper.



Til kjeet anbefaler vi disse to deilige vinene fra Italia!

Canavese Rosso 2009 DOC - Produttori Erbaluce, Caluso, Torino, Piemonte



Best.nr. 52967, pris: kr. 129,90

Vinen kommer fra et lite og kvalitetsorientert kooperativ i Nord-Piemonte, kooperativet ble grunnlagt av 9 vinbønder i 1975 og er lokalisert midt i sentrum av Caluso. Totalt vinmarksareal 85 ha. Ærlige og tradisjonelle viner fra et litt glemt område i Piemonte.

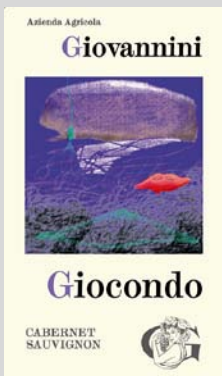
Lett og saftig vin fra Nord-Piemonte med preg av kirsebær, kirsebærstein og fjellflora. Syrlig og saftig ettersmak med middels lengde. Sjarmerende urklassisk vin! Serveres best ved 14-15 grader. God vin til kylling, lette pasta- og grillretter, samt lyst kjøtt. God også alene og en fin match til kjeet!

Toppscore i Vinforum!!

Fremstilt av nebbiolo, barbera, freisa og nerello. Frisk og tiltalende nordvestpiemontesisk rødvin med innslag av kirsebær, blomster og et streif av anis på duft. Saftig og pent syrlig vin med god frukt innover i munnen og stram finish. Uritaliensk og god.

[Klikk her for å bestille vinen fra ditt lokale polutsalg](#)

Giocondo Cabernet Sauvignon DOC Colli d' Imola 2007 - Giovannini, Bologna, Em. Romagna



Best.nr. 91401, pris: kr. 183,40

Liten økologisk produsent i Imola som startet opp på midten av 1960-tallet. De bruker ikke eikefat i produksjonen – kun store betongtanker. Druene kommer fra egne vinmarker i skråningene rundt byen Imola. Vinene blir, etter å ha ligget 10 måneder på betongtanker, tappet på flasker og lagt til ytterligere lagring i en gammel steinhule under produksjonslokalet. Eieren Jacopo, er en ung og entusiastisk vinmaker med mye pågangsmot og ideer. Tradisjonell tankegang.

Rubindrød med mørk kjerne. Ferske solbær med hint av mørk sjokolade og kaffe Arabica. Myke behagelige tanniner. Fin syre. Lang og fruktig ettersmak. Super matvin! Passer til retter av lam, svin og kalv med litt kraftigere tilbehør eller den klassiske biffen.

90 poeng i Dagens Næringsliv

Tørket frukt og rips på duft med innslag av lær. Saftig og konsentrert på smak med tydelige og balanserte tanniner. Nydelig lengde. Drikk nå til 2014. Passer til: Lam og okse. MB

Andreas Viestad skriver i Dagbladet:

Dette er en cabernet som ikke likner på Bordeaux, og som er bedre av den grunn. Tett og konsentrert, samtidig åpen og fruktig. Lang ettersmak. Flott kjøttvin som er god også til lettere retter, som pasta, eller bare for seg selv.

[Klikk her for å bestille vinen fra ditt lokale polutsalg](#)

Abonner på våre nyhetsbrev

Følg oss på Facebook

