

Recept från Culinary Team Gothenburg



Culinary Team Gothenburg är ett regionalt koklag som bildades 2002 och som innefattar Västra Götalands län samt Halland och ägs av Svenska Kockars Förening Väst. Man lyfter fram Västsverige som ett område med råvaror av högsta kvalitet både i Sverige och internationellt. Laget fick silvermedalj vid VM i matlagning år 2010 i Luxemborg.



Vi är stolta att få inleda ett samarbete med de här stjärnkockarna där vi kombinerar deras spännande recept med passande viner ur vårt sortiment. Inför nyåret 2012/2013 finns två läckra recept tillgängliga för oss som gillar fantastisk mat tillsammans med matchande viner. Läs mer under "Månadens recept" på hemsidan.

1. *Lax och Hummerterrine*
2. *Grillad biff med cheddarpotatispuré, grönkål och rödbetschutney*

Champagne – drycken för fest

Det är stränga krav på champagne som endast får göras från druvorna Chardonnay, Pinot Noir eller Pinot Meunier. Druvorna måste dessutom ha odlats på de kalkhaltiga sluttningarna inom en avgränsat område runt de två städerna Reims och Epernay i Frankrike. Druvorna skördas för hand och varje druvsort vinifieras separat.



Efter några månader på tank blandas musten från de olika druvorna och jäst och socker tillsätts. Vinet buteljeras nu för sin andra jäsning som skapar de viktiga bubblorna (moussen). Vinet mognar på flaskorna under minst 15 månader (ofta mycket längre). Genom gradvis regelbunden vridning av flaskorna, remuage, får man jästrester och sedimentet att sjunka till halsen av flaskan. Idag sker vridningen mekaniskt med rotation av hela pallkorgen med flaskor. Innan förslutningen fryser man toppen på flaskan med jäst och sediment och proppen kan då enkelt tas bort. Efter påfyllning (dosering) med lite mer vin och socker är flaskan klar att förseglas med sin slutliga champagnekork.



Hur smakar en klassisk Champagne?

Många champagner har idag en hög andel chardonnay och de blir lätta i stilen och kan passa utmärkt som aperitif. Champagne som görs enbart på Chardonnay är numera också väldigt vanliga och kallas Blanc de Blanc. Den klassiska champagnen har en helt annan stil.

År 1811 grundade Charles Gabriel De Cazanove, en ung man bara 24 år gammal sitt eget champagnehus i Avize, i hjärtat av Côte des Blancs. Men det var inte han utan sonen, Charles Nicolas, född 1818, som bidrog till en otrolig tillväxt av varumärket. Man levererade champagne till Europas kungahus och presidenter. Kung Edward VII av England provade år 1893 Champagne Charles De Cazanove Brut och blev så förtjust att han specialimporterade champagnen med sin egen personliga etikett. Idag har Champagne Charles de Cazanove moderna anläggningar i Epernay som producerar över 3 miljoner flaskor per år.

Charles de Cazanove Tradition är en "Classic Champagne" med hög andel av Pinot Noir vilket gör champagnen fyllig, smakrik och komplex. Receptet innehåller 60% Pinot Noir, 30% Pinot Menuier och 10% Chardonnay. Charles de Cazanove Tradition har en fantastisk mousse och passar både som aperitif och till maten. Beställ i din systembutik eller genom Systembolagets e-beställning



Uppskattad av väldigt många och verkligen värd att prova. Art. nr. 77403 – 289 kr

Callia Magna Mixed Case från Argentina – Vi har laddat upp med några extra lådor

De här tre druvorna stortrivs i San Juan, Argentina med sina höga dagstemperaturer och riktigt kyliga nätter. Kvaliteten på vinerna blir fantastisk och det är tre rikt belönade viner som vi har placerat i den mixade lådan.

- Callia Magna Shiraz 2009 - 2 flaskor
- Callia Magna Tannat 2009 - 2 flaskor
- Callia Magna Malbec 2008 - 2 flaskor

Tre guldmedaljer på "Syrah de Monde"
Två guldmedaljer på "Mundus Vini"
Guldmedalj på "Malbec al Mundo"



Varunummer: 473526-09 Beställningsvara 714 kr (6x750ml) **Måste beställas i systembutiken**

Privatimport av vin

Om du vill köpa ett vin från oss som inte finns i Systembolagets sortiment, kan du göra en så kallad privatimport. Det gäller viner som varken finns i Systembolagets ordinarie sortiment eller beställnings-sortimentet. När du registrerat en ny privatimport (*Menyvalet Tjänster på Systembolagets hemsida*) skickas en offertförfrågan till oss. Du kommer sedan att få en offert per e-post från Systembolaget, där priset gäller för det specifika antal viner som du efterfrågat och inkluderar alla omkostnader och skatter. Du kan välja att acceptera eller avböja offerten.



Minimiantalet är oftast en låda med 6 eller ibland 12 flaskor som du efter någon vecka kan hämta ut i din Systembutik.

GOD JUL OCH ETT GOTT NYTT ÅR!

www.vinkompaniet.se