

Okseslider med gorgonzola og portvinsløg

Godt hakket oksekød – vi købte gammel malkeko fra Rævhede Gårdbutik, som er smagfuldt, marmoreret dansk oksekød i højeste kvalitet

Rødløg
Portvin

Gorgonzola

Hjertesalatblad

Små slider boller

Løgene steges på en pande og efter 10 minutter tilsættes portvin som koges ind til løgene er bløde og "indsmurte" i portvinsjuice – det er mums!

Bøffen formes og grilles, lægges på et salatblade og toppes med gorgonzola og portvinsløg. Server til en god kraftig rødvin.

Konvent Divinus Portugieser Barrique

Absolut top rødvin fra Weinkonvent lagret i Barrique fad i 18 måneder.

Portugieser er en meget gammel druesort, der formentlig opstod i Donau-dalen og ikke Portugal, som man måske skulle tro. Denne frugtige drue modner tidligt og giver skønne vine, der er lette at nyde.





www.vinogmad.dk

Denne Portugieser kan kun beskrives som ekstraordinær og interessant. Masser af fine frugter, en harmonisk tannin struktur og en subtil krydret smag.

En behagelig friskhed gør denne rødvin meget drikkevenlig. En portugiser med en dyb jord og stor udtryksfuldhed.

Denne fantastiske rødvin har fået 3. pladsen på Vinum og 92 point af falstaff weinguide.

Lagret i "Barrique" fad på kun 225 liter, hvilket er væsentlig mindre end almindelige fade. Den mindre tønde stabiliserer, opløder og afrunder smagen af vinen til perfektion.



Vin
og mad