

Grøn carbonara

Frisk pasta

Pancetta (eller god bacon)

Spinat

2 æg

Parmesanost

2 dl Fløde

Kog pastaen i en gryde.

Steg bacon på en pande, og stil til side.

Smelt smøret på en pande sauter løgene til de er bløde og tilsæt spinat til den falder sammen. Tilsæt fløde og kog op. Tag af varmen og rør æg i og bland godt sammen med revet ost og den ristede pancetta. Drys med lidt ekstra ost og friskkværnet peber ved servering.



Granit Weissburgunder / Pinot Blanc QbA fra 2022

Weissburgunder er den letteste repræsentant for Bourgogne familien, men på ingen måde en let vin. Duften er typiske aromaer fra æbler og pærer. I munden er den fyldig som er typisk for Bourgogne druer, og den er båret af en forfriskende syre.

Smager fortryllende til denne pastaret.

Den perfekte drikketemperatur er 7-10 grader, her vil vinen udfolde sit fulde potentiale, og alle smagsnuancer vil komme frem til den komplette nydelse.

Vinstokken vokser på stejle marker med granitholdig jord under Badens sol. En vin i perfekt harmoni.





www.vinogmad.dk

