

Alsaceviner med Per Warfvinge

2018-10-26



Provningsviner:

Nr	Namn	Producent *	Druvsort	Pris **
1	Riesling 2017	<u>Bruno Sorg</u>	100% riesling	8,30 €
2	Riesling Grand Cru Frankstein 2016	<u>Beck-Hartweg</u>	100% riesling	15 €
3	Riesling Grand Cru Pfersigberg 2015	<u>Bruno Sorg</u>	100% riesling	16 €
4	Pinot Gris Grand Cru Kirchberg 2016	<u>Henry Fuchs</u>	100% pinot gris	19 €
5	Riesling Grand Cru Rangén 2016	<u>Schoffit</u>	100% riesling	32 €
6	Gewurztraminer Grand Cru Mambourg 2014	<u>Jean-Marc Bernhard</u>	100% gewurztraminer	15 €
Matvin:				
7	Pinot Blanc 2017	<u>Jean-Marc Bernhard</u>	70% auxerrois, 30% pinot blanc	6 €
Cremant:				
8	Cremant d'Alsace	<u>Bruno Sorg</u>	50% pinot blanc & auxerrois, 10% pinot gris, 40% chardonnay	8,50 €

* Tryck på producentens namn och du kommer till deras hemsida

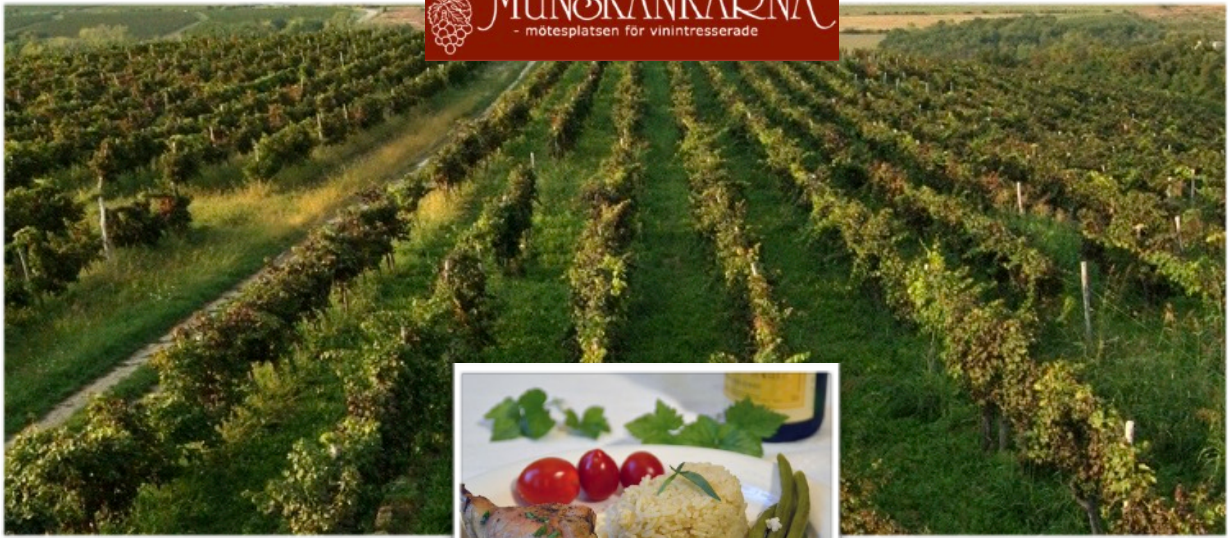
** Priserna är vid köp på vingården



Provningsledare: Per Warfvinge

Hemsida: www.warfvinge.net

Allt du behöver veta om viner från Alsace, vingårdar att besöka, boende, restauranger m.m. Här kan du också beställa boken.



Kyckling med fransk dragonsås

Dragon och crème fraiche är två smakkompisar som verkligen gillar varandra. Här får de sällskap av vitt vin och fransk senap. Tillsammans blir det en fyllig dragonsås. Men det bästa är kanske att såsen tar 5 minuter att göra - och att kycklingbenen sköter sig själva i ugnen. Enkelt och gott, helt enkelt

Detta recept och bild på maten är från Vin, mat Alsace, länk till sidan [här](#)

Det här behövs till 4 personer:

1 kg. kycklingben gärna ekologisk
Olivolja
Salt & peppar

Såsen:

2 dl. crème fraiche 34%
1 dl. torrt vitt vin
1 dl. riktigt stark kycklingbuljong, tärning/fond + vatten
1 tsk. fransk senap
2 tsk. hackad färsk dragon
salt & peppar

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Olja en ugnform och lägg ner kycklingbenen. Droppa gärna över lite olivolja, glöm inte salt & peppar. Kör i ugnen ca 30 minuter (små ben blir säkert klara på 25 minuter, riktigt stora ekologiska behöver 35 minuter). Se till att genomstek, så slipper du campylobacter.

Koka upp vin och buljong. Ha i crème fraiche, krydda med fransk senap, hackad dragon, salt & svartpeppar. Smaka av.

Serveras med ris, haricots verts och en god sallad.

[***Munskänkarna Kristinehamns hemsida***](#)