

rake poker stars - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: rake poker stars

Tempestades de aspargos: cinco vinhos para acompanhar

Estamos por volta de oito semanas na temporada de aspargos e você já está ficando entediado? Não eu: neste período do ano, eu poderia facilmente comer a coisa todos os dias, e frequentemente o faço, mas não cozinhados da mesma forma. E como você cozinha ou serve seu asparagus afetará que vinho você bebe com ele.

O que? Você achava que o vinho era para ser um tabu com aspargos? Assim como a maioria dessas chamadas regras, as dificuldades são massivamente superestimadas. Você acha que os alemães ou austríacos, completamente apaixonados por espargos que eles são, não bebem vinho com seu *spargel*? Claro que eles o fazem. Na Alsácia também.

Espargos brancos é mais fácil, admitidamente, não apenas porque eles não têm esse caráter folhoso verde que faz alguns vinhos saborear doce. Na Alsácia, eles às vezes servem espargos com um muscat aromático seco, o que eu gosto bastante - a vinha Tanners hoje **rake poker stars** dia é um exemplo muito bem avaliado - enquanto um riesling seco também funciona muito bem.

Até mesmo os espargos verdes, embora raramente sejam servidos sem um acompanhamento que seja um pouco mais amigável ao vinho: companheiros comuns incluem ovos e molhos cremosos como a holandesa, todos os quais deslizam juntos muito felizes, bem wie um quiche de aspargos.

Sauvignon é um pouco mais problemático, visto que é bastante semelhante ao aspargos **rake poker stars** sabor - especialmente os espargos fortes, herbáceos e de folhas verdes da Nova Zelândia. Estilos mais cítricos e sauvignons semelhantes ao beija-flor, como o inglês bacchus e o espanhol rueda (o Ruda abaixo na minha escolha é um furto absoluto) são uma melhor combinação. Se você adicionar queijo de cabra à equação, como você poderia **rake poker stars** uma salada, é que será melhor ainda, criando um ponte entre o aspargos e o vinho.

Os brancos italianos neutros dos quais eu escrevi há alguns dias são realmente úteis com pratos de aspargos, assim como os artichoke dishes - outro ingrediente supostamente "difícil", mas raramente problemático, especialmente se os artichocos forem grelhados.

Você pode mesmo - e isso pode parecer herético para alguns - beber vinho tinto com aspargos. Eu não estou pensando **rake poker stars** cabernet blockbusters ou Malbecs, mas sim **rake poker stars** cabernet franc fresco, cru e de clima frio da Loire, que tem notas herbais verdes dele mesmo (embora eu deva dizer que ele geralmente faz: os produtores estão tentando erradicar a **rake poker stars** "verdeza" e fazê-lo **rake poker stars** um estilo mais rico, alcoólico mais alcoólico que o faz mais parecido com outros vinhos tintos). Em todo caso, as coisas como as abaixo se sairão bem com espargos grelhados, seja o prato principal ou como acompanhamento para peixes grelhados como salmão ou com cortes de cordeiro. Não beber vinho com aspargos? Você deve estar brincando.

Cinco vinhos para acompanhar os espargos

Baron Amarillo Verdejo Rueda 2024 £5.99 Aldi, 13%. Nítido, com limão cítrico, limpo: como um escurecimento brilhante de limão.

Adnams Crouch Valley White English 2024 £12.99, 11.5%. Vinho inglês, com seus sabores de citrinos e folha de flor de tilo, é perfeito para o aspargos inglês, especialmente com queijo de cabra.

Henri Ehrhart Muscat Réserve Particulière 2024 £12.80 Tanners, 12.5%. Deliciosamente bem saboroso secador Alsace muscat. Para os brancos asparagos, ou asparagos verdes **rake poker stars** um salteado ou salada de estilo asiático.

Les Nivières Saumur 2024 £10.95 Waitrose, 12.5%. Vinho vermelho fresco, cru com um borda herbal. Experimente com espargos grelhados.

Château Martin Graves Blanc 2024 £15 Tesco, 13.5%. Este branco elegante, cremoso de Burdeos funciona bem com pratos mais ricos, como salmão ou torta de frango com asparagos como um lado.

None

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: rake poker stars

Palavras-chave: **rake poker stars - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-14