

Csillagvölgy Pincészet Kft.



7773 Villány, 061/3 hrsz. – Tel.: 72/413-492
E-mail: info@csillag-volgy.hu – Web: www.csillag-volgy.hu


CSILLAGVÖLGY
PINCÉSZET
VILLÁNY

2007-ben Gere Attila fejében született meg a gondolat, hogy Villányban mindaddig szokatlan, új pincészetet hozzanak létre. Az elképzelés – a borvidék hagyományos, jó hírűvére és nagyszerű alapanyagaira támaszkodva – a friss, illatos és könnyen fogyasztható, döntően fehér- és rozé borok előállítását célozta meg. A megalakult társaság a Csillagvölgy Pincészet nevet kapta, névadója, a Csillagvölgy-dűlő a Villányi-hegy oldalában elhelyezkedő termőhelyek egyike.

Pincészetünk 100%-ban minőségi borokat állít elő, melyhez a szőlőt a Villányi borvidék termelőitől válogatva vásárolja fel, így garantálva a kiváló minőséget. A modern, acéltartályos technológia lehetőséget ad a feldolgozott szőlő íz-, illat- és fajtajellegének koncentrált megőrzésére.

Technológiánknak köszönhetően a szőlő szedésétől a palackba zárásig az illat és a gyümölcsösség megővését dolgozunk.

Reméljük, sokaknak örömet szerzünk termékeinkkel, és a kulturált borfogyasztáshoz hozzájárulva, a fiatalától az idősebb korosztályig sikerül minél több borbarátot megnyernünk könnyed, friss és üde ízvilágú borainkkal.

Halfilé fehérbormártásban

Hozzávalók:

80 dkg halfilé (kemény húsu), 8 dkg vaj, 1 fehér hagyma, 1 citrom, só, bors, 25 dkg fehérszőlő, 1,5 dl fehérbor, 1,5 dl tejszín, 1 evőkanál liszt, 1 babérlevél, 1 csokor petrezselyemzöldje

Elkészítés: A halfilék mindkét oldalát megszórjuk sóval, borssal. Csavarunk rá citromlevet, majd egy jól záródó dobozban legalább két órára a hűtőszekrénybe tesszük pácolódni.

Előkészítjük a többi hozzávalót. A hagymát meghámozzuk, majd apró kockákra vágjuk, a szőlőt leszemezzük, megmossuk, félbevágjuk, a nagy magokat kiszedjük. Kivajazunk egy lapos sütőedényt, beleszórjuk az apróra vágott hagymát. Ráterítjük a babérlevelet is, majd felöntjük fehérborral. A sütőedényt alufóliával lefedjük, 180 fokra előmelegített sütőben 15 percig sütjük. Kiszedjük a sütőből. Kiemeljük a haldarabokat, melegen tartjuk a tálalásig. Egy serpenyőben felolvasztjuk a maradék vajat, megfuttatjuk benne a lisztet, majd rögtön felöntjük azzal a lével, amiben sült a hal (a babérleveleket dobjuk ki). Rövid forralással besűrítjük a levet. Sózzuk-borsozzuk. Belekeverjük a tejszínt is, majd a mártást a melegen tartott halra öntjük. Tálalás előtt aprított petrezselyemzöldjével meghintjük, szőlőszemekkel díszítjük. Párolt rizs illik mellé.

