



15

okt 2016

6 tilltugg och passande vin

Skribent: **Vin & Matguiden**

Att matcha vin med tilltugg är inte jättekomplicerat ? välj det du gillar så brukar det bli bra. Här har vi samlat ihop några favoriter tillsammans med viner som vi tycker passar bra till.





ChokladVanlig mörk choklad passar generellt sett bra med antingen vitt eller rött vin, medan en rikare chokladtryffel är bra tillsammans med torrare viner. Om du är förtjust i söt choklad, välj istället en kyld Moscato (Godis går också under denna kategori).



Frukt och bärJordgubbar, hallon, bigarråer, blåbär eller frukter som päron, melon eller ananas passar bra till lite sötare viner. Även här passar Moscato, ett billigare alternativ skulle vara en Asti Spumante.



Italienska tilltuggItalienska charkuterier, oliver, crostinis eller en capresesallad är fräscha alternativ som passar bra tillsammans med vin. Rött vin från exempelvis Chianti som Antinori eller Masi från Valpolicella går utmärkt eller en vit Soave. Ett rosébubbel sitter heller inte helt fel.



OstVin och ost är, precis som choklad, en all-time klassiker. Även här kan du experimentera med olika texturer och smaker ? fråga i ostdisken efter nya och spännande alternativ. Till hårdostar med kex och exempelvis fikonmarmelad passar förslagsvis en Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Chardonnay utan ekfatlagring eller torrt mousserande. Till mögelostar kan den som föredrar portvin i stället välja det.



Hummus Hummus med grissinis eller pitabröd och grönsaksstavar är ett supersmarrigt tilltugg. Pimpa gärna med örter eller andra kryddor och rör gärna ned lite olivolja för att matcha vinet lite extra. Ett lättare eller medelfylligt rött vin passar fint, till exempel Briccotondo Barebera eller Masi Valpolicella. Alternativt ett lite fylligare friskt vitt vin, typ som Clay Station Viognier eller Gardo & Morris Te Mana Chardonnay.



Cashew- eller Pistagenötter Lika bra som jordnötter passar till öl, passar fetare nötter till vin. Strö över en skvätt kanel på cashewnötterna om du vill servera ett sött vin ? underbar kombination! Lätta viner som Sauvignon Blanc, Albarino, Pinot Grigio och Sancerre är alla bra alternativ.