



19

maj 2016

Tips på bra bufféviner

Skribent: **Carina Hägglund**

Nu är det hög tid för examen, mottagningar och mingel och då bjuds det också många gånger på buffémat. Det kan vara lite kruxigt att välja vin till en buffé då den ofta innehåller många olika smaker. Man vill att vinet skall funka till det mesta på bordet. Här kommer några bra tips!

Vitt vin. Till buffén vill jag ha ett vitt vin med fin frukt men helt utan ekton.

Vicar's Choice för 59 kr (nr 12000) från Nya Zeeland tycker jag är både prisvärt och passar bra till buffémat. Det är aromatiskt, torrt, generöst och fruktigt med smak av tropisk frukt och lime.



Det finns en trevlig Riesling från Tyskland som heter Kloster Eberbach och kostar 119 kr (nr 6257) som är ett frisk och lättdruckat vin med druvig smak och sötma. Toner av ananas, aprikos, honung, persika och apelsin. Funkar fint till asiatisk mat också.



Rosé. Även ett rosévin bör vara torrt med frisk syra.
En rosé som jag gärna köper är Puycheric för 69 kr (nr 2209). Trevlig och god med inslag av hallon, smultron, persika och blodapelsin.



Rött vin. Det bör vara mjukt, fruktigt och medelfylligt utan strama tanniner. Allegro Primitivo för 79 kr (nr 32412) är ett tacksamt vin att matcha till mat - passar fint både till antipasti, kött och pasta med tomatbaserade såser. Dessutom fick flaskan en ny snygg cool etikett i form av en tatuering i början av 2016. Vinet har annars funnits på Systembolaget i 15 år. Vinet lagras på franska ekfat, har en rund och solmogen smak av körsbär, hallon, plommon, kryddor och vanilj. Vinet görs dessutom av 100% ekologiska druvor som plockas för hand.





Även den chilenska 2010 Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon för 79 kr (nr 2962) är mycket pålitlig. Ett välbalanserat och smakrikt vin med bra struktur och liten ekton. Tydlig karaktär av mogen, mörk frukt, svarta vinbär, lakrits, blåbär och örter. Ett lättdruckat och bra vin.



Sedan har vi ett vin från USA. Irony, en pinot noir för 149 kr (nr 6694) som är ett kanonbra och elegant vin med lite sötaktig framtöning och inslag av mandel. Fräsch syra och mjuka tanniner gör vinet lättdruckat och passar utmärkt till fågel, fisk och halvhårda ostar som t ex Gruyère.



Bubbel. Rotari Rosé för 109 kr (nr 7701) är en torr och lättdruckat mousserande. Perfekt aptitretande med lätt rosa färg. Smaker av smultron, blodapelsin, nougat och nötter. Servera som fördrink men är också suverän att njuta genomgående till hela buffén.



Alkoholritt. Självklart ska alltid det finnas alkoholfria alternativ att dricka till buffén. Igår provade jag Richard Juhlin's alkoholfria rosé för 89 kr (nr 1983). Ett elegant alkoholfritt mousserande rosévin med inslag av sommarbär, äpple och citrus. Trevlig att dricka som apertif eller till ljust kött och fågel. Vill även rekommendera det bästa bordsvattnet (enligt mig). S.Pellegrino som är ett lätt och otroligt gott kolsyrat vatten.