



22

dec 2016

15 viner till julmaten

Skribent: **Vin & Matguiden**

Att kombinera mat och vin är ibland lite knepigt, inte minst till maten på julbordet då variationen är stor. Öl fungerar bra till nästan allt men vill du bjuda på ett par viner som fungerar till det mesta på julbordet, rekommenderar vi följande:

Bubblig Champagne i mellanklass - Palmer & Co Blanc de Blancs eller vintage - Louis Roederer Brut Vintage 2009 för den som vill slå på stort.

VittTorr Riesling från Pfalz - Von Winning Win Win Riesling Trocken eller från Alsace - Trimbach Riesling, alternativt Pouilly Fumé Sauvignon Blanc.

Rött Röd bordeauxblend - Château de Seguin, ung bourgogne - Couvent des Jacobins Bourgogne Rouge eller Beaujolais - Terres Dorées.

Starkvin Vintage Port - Graham's Quinta dos Malvedos.

Vill man istället imponera med flera olika, väl utvalda viner kommer här tips på vin som passar till olika julrätter, både traditionella och en del lånade från bland annat USA.



1. Rökt lax ? Champagne eller Prosecco Champagne är naturligtvis det festligare alternativet men en torr Prosecco med lite söta toner är egentligen en snäppet bättre kombination. Läs mer om rökt lax i kombination med dryck här.
2. Ostron ? Chablis Ostron är en fransk tradition så välj ett franskt vin - Chablis. Muscadet och Picpoul de Pinet, kommer båda från områden som producerar ostron och är således också bra alternativ. Stout passar annars väldigt bra till ostron, men nu pratar vi om vin.



3. Skaldjurscocktail ? Riesling En torr Riesling från Washington State eller Nya Zeeland.
4. Ankleverparfait (foie gras) ? Pinot Gris Fetman i foie gras behöver ett vin med viss sötma - Pinot Gris. Enligt många är Sauternes den perfekta kombon men man kan även prova ett liknande sött Bordeauxvin.



5. Julkalkon ? Syrah Syrah, gärna från Rhône, exempelvis Chateauneuf du Pape. Det finns många andra alternativ men den här kombon är svårslagen.
6. Gås ? Barolo eller ChiantiVälj Barolo eller Chianti till gåsen. Vita viner med viss sötma, som Spätlese Riesling passar också utmärkt men rent generellt förväntar man sig ett rött vin tillsammans med gås.
7. Anka Pinot Noir fungerar alltid.
8. JulskinkaFruktiga röda viner såsom Pinot Noir, Shiraz eller Beaujolais.



9. Janssons Frestelse ? RieslingExempelvis Keller Riesling Trocken.
10. Rödbetssallad ? Silvaner eller Pinot BlancExempelvis Grüner Silvaner Trocken eller Pinot Blanc d'Alsace.
11. Revbensspjäll ? Chenin BlancEn Chenin Blanc från Sydafrika eller annat fylligt och smakrikt vitt, gärna med fatkaraktär.
12. Ugnsbakad lax ? vit BourgogneTillagad lax och Chardonnay är nästan alltid en vinnare.
13. Lutfisk ? Château Bonnet, BourdeauxTill lutfisk passar ett vitt, ganska lätt och fräscht

vin utan för mycket ek, t ex Château Bonnet, Bourdeaux.



14. Chokladmousse/Chokladdesserter ? Cabernet Sauvignon och Merlot
Testa exempelvis Victoria Capo Di Grande från D.O.C. till en mörk chokladmousse eller julkodisat. Till en mäktig, kakaorik chokladdessert passar en Liqueur Muscat.

15. Stilton och andra blåmögelostar ? vintage port
En av de viktigaste julkombinationerna och en väldigt populär sådan. Andra typer av port som en Late Bottled Vintage (LBV) eller en 10 år gammal Tawny är utmärkta val till Stilton, men även andra mögelostar.

