



23

mar 2016

3 viner till påsklammet

Skribent: **Vin & Matguiden**

Till lammsteken är rött vin på druvan Syrah ett säkert kort, gärna från Rhonedalen i Frankrike, men vi slänger även in ett hett tips på en Sangiovese från Italien. Här kommer redaktionens favoriter till påsklammet.



2013 Les Launes, Rhône, Crozes-Hermitage (2800) 149 kr Ett säkert kort som håller hög

standard. Nyanserat, smakrikt och kryddigt med välintegrerade fattoner och inslag av björnbär, hallon och lagerblad. Perfekt till lammsteken men också andra mustiga grytor på mörkt kött.

2010 Château Montgredon Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône (2811) 249

kr Kryddigt och nyanserat vin med rejält kryddiga inslag och tydlig fatkaraktär.

Komplext vin med fin pepprighet och inslag av mörka bär. Ett mustigt och mycket prisvärt vin som passar utmärkt till en lyxig lammstek eller andra robusta rätter av lamm- eller nötkött.

Boira? Sangiovese, Italien, Marche (32431) 89 kr Fruktigt vin med hög smakintensitet, välintegrerad fatkaraktär och örtiga inslag. Ett trevligt vin som dessutom är ekologiskt. Finfint till alla typer av rätter på lamm, men passar också till fläskkött.