



04
jul 2016

5 viner till grillkvällen

Skribent: **Vin & Matguiden**

Vi har satt ihop lite bra tips på viner som funkar till just grillad mat, allt från kött till räkor. Perfekt till grillningen ute i trädgården eller på verandan.



Grillat fläsk? Drink torr eller halvtorr Riesling ? Ja, ett vitt vin med kött. Grillat fläskkött med både starka och söta tillbehör passar perfekt med denna typ av vin. Välj

en Riesling som är torr till mer naturellt kryddat kött och en halvtorr till rätter med asiatiska kryddor och/eller hetta. Matcha sötman i vinet med marinaden, glazen och tillbehören helt enkelt. 2014 Ruppertsberger Imperial Riesling (72038) Tyskland, Pfalz kostar 99 kr och är ett trevligt vin som passar fint till helgrillad fläskfilé med varma rödbetor och fetaost.



Gewurztraminer är ytterligare ett bra vitt vin som passar till kryddiga eller heta grillrätter på fläsk, fisk eller kyckling. Prova 2014 Gustave Lorentz Gewurztraminer Réserve (5244) för 99 kr från Alsace till grillad lax med chiliglaze och mango- och avokadosalsa.



Vita viner från Bordeaux görs på Sauvignon Blanc och/eller Semillon ? dessa är finemang till grillade räkor eller andra grillade fiskrätter, prova 2014 Château Bichon Cassignols (4124) från Graves för 122 kr. Ren Sauvignon Blanc från andra områden och länder fungerar också bra, om du föredrar det.



Viner på druvan Syrah, speciellt de från Rhône, har en rökig smak som smälter bra ihop med röksmaken från grillen. Rhôneviner passar perfekt till den grillade biffen, prova exempelvis 2013 Crozes Hermitage Cave de Tain (2815) för 109 kr som passar fint till en grillad flankstek.



Sist men inte minst har vi kungen av grillvinerna ? Zinfandel - måste ändå ses som det mest klassiska grillvinet. Kanske är det främst för att vi svenskar uppskattar dess karaktär, men också för att denna typ av vin passar bra till nästan alla typer av kött. Det har dessutom en pepprig, eller kryddig egenskap som kompletterar smakerna i grillad mat. Korka upp din finaste Zinfandel till något så enkelt som grillade ribs eller hamburgare ? prova 2012 Girard Old Wine Zinfandel (22337) från Napa Valley för 189 kr.

Annars är torr Rosé är oftast ett bra alternativ till de flesta typer av grillat kött och fisk ? rosé känns dessutom extra somrigt! Även Pinot Noir är en druva som passar bra till mycket. Den fungerar precis lika bra till grillad lax som till en grillad hamburgare. Dess silkeslena konsistens älskas av många.

