



21

mar 2016

5 viner till påskbuffén

Skribent: **Vin & Matguiden**

Vad man väljer att servera på sitt påskbord är individuellt, vi på redaktionen gillar fräscha fisk- och äggrätter. Här kommer några tips på viner som passar till påskklassiker som sill, gravlax och ägghalvor. Och en och annan dessert.



Till påskbuffén i sin helhet 2014 Hugel Gentil (2108) Frankrike, Alsace 109 kr. Torrt,

druvigt och blommigt vin med tydlig päronfruktighet och trevlig syra med viss honungston. Trevligt vin som passar till de flesta bufféätter, ska du bara bjuda på ett sorts vin till påskbuffén är detta ett bra alternativ.

Till äggen 2014 Menetou-Salon Les Thureaux (5334) Frankrike, Loire 99 kr. Ägg anses enligt många tillhöra vinets så kallade fiender tillsammans med bland annat sparris och vinäger. Men regler är till för att brytas, och ett friskt, torrt vin som detta passar utmärkt tillsammans med ägghalvor med majonnäs och löjrom. Detta vin är även toppen till västerbottenpaj eller eggs royale.

Till gravlaxen 2014 Kloster Eberbach Riesling Kabinett (5810) Tyskland, Rheingau 99 kr. Halvtorra Riesling har en angenäm sötma men pigg syra som adderar friskhet. Denna typ av vin är underbart tillsammans med gravlax, i synnerhet när det serveras hovmästarsås till. Det sötsyrliga i såsen möter friskheten och sötman i vinet i perfekt harmoni. Servera till hemgjord rödbetsgravad lax.



Till sillen La Guita Manzanilla (8201) Spanien, Jerez 54 kr. Här har du något riktigt bra till sillen! Förutom öl och snaps är torr sherry underbart tillsammans med de flesta typer av inlagd sill. Denna sherrytyp är knastertorr med typisk mandelton och härligt mjuk, oxiderad karaktär. Perfekt till påskens alla sillrecept.

Till påskdesserten St Stephan's Crown Tokaji Aszu 3 Puttonyos (2928) Ungern, Tokaj 134 kr. Tokajer är ett bra go-to när det kommer till dessert. Detta vin har en härlig äppelfruktighet kombinerat med torkade toner, honung, apelsinskal och mandel. Passar lika bra till mandelbaserade desserter (som denna ljuvliga kolakaka med mandelmassa) som till chokladtårta eller gåslever, för den som är på det humöret.