



23
dec 2015

Vin till brieost

Skribent: **Vin & Matguiden**

En av världens mest populära ostar, Brie, kan vara mild och lätt kalkhaltig eller klibbig och ganska stark i smaken. Här kommer tips på några viner att dricka tillsammans med denna utsökta ost.



Röda viner Fruktiga röda som ett Pinot Noir från Nya Zeeland eller Chile (mer mogna

Bries kräver mer kraftfulla och strukturerade viner, som de från Centrala Otago). Eller prova en fruktig (men inte alltför hög garvsyra) Merlot eller en mogen Beaujolais (cru) från en bra årgång som 2009.



Vita viner En blanc de blancs Champagne eller ett Chardonnay-baserat mousserande vin. Fruktig och torr rosé passar till det mesta, annars en krämig, hyfsat ekad Chardonnay.

