

Så väljer du vin till tacos och mexikansk mat.

Det mexikanska köket är ett av de mest etablerade internationellt. Vi lär dig att välja passande vin dryck till detta kryddstarka kök, t.ex. rätt vin till tacos.



Det mexikanska köket

Det mexikanska köket är ett av de mest etablerade internationellt. De anrättningar som har blivit mest kända kommer från det kryddstarka köket i de södra regionerna. Chilifrukter som finns i över 100 varianter ger styrka, karaktär och en mexikansk touch över rätterna. Andra viktiga kryddor är spiskummin och den aromatiska färska koriandern. Huvudråvaror är främst fjäderfä, nöt-, lamm- och fläskkött. Även fisk och skaldjur från kusterna är vanligt. Majs är den viktigaste grönsaken och av majs mjöl gör man plättar; de bekanta tortillas.

Väletablerat till den vanligtvis kryddstarka maten är naturligtvis de inhemska lätta och friska ölsorterna. Föredrar man att dricka vin till tacos och annan mexikansk mat så ska de vara fruktiga i stilen och gärna med en kryddig smakpalett.

Val av vin till tacos och mexikansk mat

Lämpliga vita viner är torra och halvtorra Riesling från Alsace, Grüner Veltliner från Österrike samt många Chenin Blanc från den nya världen. Vad det gäller röda viner ska man vara försiktig med strävhet och istället välja fruktighet. Lämpliga viner hittar vi bland annat i nya världen, från druvorna Pinot Noir, Zinfandel och Merlot. Men även fruktiga viner från Spanien är bra val.

Tex Mex - mångas favoritmix

I gränstrakterna mellan USA och Mexico blandas den mexikanska matkulturen med den som fanns hos Texas cowboys och ursprungsbefolkningen i Nord- och Sydamerika. De smälte samman till det som idag benämns "Tex Mex" där några av de vanligt

förekommande rätterna är burritos, nachos, tacos, jalapeños och guacamole. Till tex mex-köket rekommenderas samma typ av dryck som till det mexikanska köket. Önskar du vin till så kan du med fördel välja bland de fruktiga vinerna från USA.

3 tips på vin till tacos och mexikansk mat:



Ravenswood Vintner's Blend Zinfandel

Systembolagsnummer: 26001

129,00 kr

Är en välgjord och mjuk Zinfandel som känner sig mer än hemma tillsammans med tacos fylld med kryddig köttfärs, och för den del många anrättningar som baseras på kött och fågel.



Robert Mondavi Private Selection Pinot Noir

Systembolagsnummer: 88880

129,00 kr

En god och fruktdriven Pinot som passar som handen i handsken till grillad quesadilla med rökt chili, ost och paprika, serverad med grillad majs och kyckling. Den rör sig för övrigt elegant till många rätter baserat på ljust kött eller fågel.



Gustave Lorentz Gewurztraminer Réserve

Systembolagsnummer: 5244

109,00 kr

Ett kryddigt, fruktigt och trevligt parfumerat vin som passar till mat med kryddhetta och sötma. Varför inte fisktacos med guacamole och mangosalsa.

Här hittar du fler tips kring mat & vin i kombination:

Så väljer du vin till sushi >

Att välja vin till fransk mat >

