

Måste man dricka rött vin till kött?

Vår dryckeseexpert Mats ger 5 tips på vitt vin till kött.



Den finns en välkänd vinregel som säger att man ska dricka rött vin till kött och vitt vin till fisk. Men det är ett påstående som man bör begrava och har man inte provat vitt vin till kött så är det på tiden. Det finns faktiskt många tillfällen då vitt vin till kött passar bättre, precis som ett flertal kraftiga fiskrätter mer kommer till sin rätt med ett rött. Vilken färg man väljer beror inte bara på råvaran utan även hur den tillagas och vilka tillbehören är.

Kött med ljus färg är en lättare råvara

Det är vanligast att välja vita viner till lättare köträtter och det finns ett enkelt sätt att avgöra om kötråvaran är lätt eller kraftigt. Ju ljusare köttet är i färgen desto lättare är råvaran. Mindre kraftigt kött är sålunda kyckling, kalkon, gris och kalvkött. Sedan påverkar det naturligtvis hur råvaran tillagas och vilka tillbehör eller såser man väljer när man kombinerar vin till kött.

5 tips på vitt vin till kött:

Fläskfilé med kantarellsås och hasselbackspotatis



Pasqua Sanzeno Chardonnay, 3000ml, box

Systembolagsnummer: 2907

229,00 kr

Här kommer det smakrika vita vinet med klädsam karaktär från ekfat att omfamna matens smaker på alla sätt och vis. Smaksätt kantarellsåsen med samma vin.

Thailändsk kyckling med röd curry



Schmitges Vom roten Schiefer Riesling Kabinett

Systembolagsnummer: 73726

139,00 kr

En mycket välgjord tysk riesling med båda sötma och en härligt balanserande syra. Här kommer vinet förenas med maträttens sötma och kryddhetta på ett mycket förträffligt sätt.

Långbakad fläksida med surkål



Gustave Lorentz Riesling Reserve, 750ml

Systembolagsnummer: 22257

99,00 kr

En typisk och mycket god rätt som ofta avnjuts i Tyskland, men även i franska Alsace. Att Gustave Lorentz Riesling pratar samma språk som denna rätt är det ingen som helst tvekan om.

Stekt kalvytterfilé med jordärtskockspuré och smörstekt ostronskivling



Nederburg The Anchorman Chenin Blanc

Systembolagsnummer: 76659

179,00 kr

En elegant maträtt tillsammans med det nyansrika vinet från Sydafrikas mest meriterade vinproducent. Verkligen en ljuv förening som ger en vink om livets mening.

Pannbiff med gräddsås och potatismos



Las Moras Organic Reserve Chardonnay, 750ml PET-flaska

Systembolagsnummer: 16018

79,00 kr

Använd helst blandfärs där det är fläskköttet som dominerar och snåla inte med smör och grädde i potatismoset. Tillsammans med denna argentinska chardonnay förgyller man vilken vardagskväll som helst. Sen gör det ju inte saken sämre att vinet både är ekologiskt och kommer i den miljövänliga PET-flaskan.