

Dessertvin - att välja dryck till efterrätten.

Vår dryckesexpert Mats hjälper dig att hitta passande drycker till efterrätten. Först ska vi titta generellt vad som gäller när man skall välja dryck till desserter och sedan går vi mer specifikt in på äppeldesserter. Dessutom tipsar vi om flera goda dessertviner och vilket typer av efterrätter som de passar till.



Desserter skall avrunda och fullända en måltid. Vilken dessert man väljer beror till stor del på menyn i sin helhet, men även andra omständigheter kring måltiden påverkar som exempelvis säsong, tillfället, gäster och miljö. Ytterligare en dimension får vi naturligtvis om vi väljer en lämplig dryck som ackompanjemang.

Det vanligaste är att välja ett sött vin, men det finns även andra drycker som kan vara alldeles utmärkta beledsagare. Vi har dessvärre upplevt att det finns en brist på kunskap vad det gäller dessertviner och andra lämpliga drycker och hur de bäst kombineras med desserter.

Det vill vi ändra på. Vår ambition är du oftare skall finna den dryck där smakerna och aromerna gifter sig med desserten till en himmelsk harmoni. För att lyckas med detta bör du följa följande grundläggande råd:

Tänk på helheten när du väljer dessertvin

När det gäller att kombinera mat och dryck gäller det alltid att göra en helhetsbedömning. Det är inte bara det som finns på tallriken som styr dryckesvalet, utan du måste också ta hänsyn till anledningen och omständigheterna kring måltiden. Dessertdrycken måste ofta anpassas till annan mat och dryck som förtärs. Du måste även ta hänsyn till dina gästers smak, måltidens syfte, antal gäster, tidpunkt och givetvis begränsningar vad det gäller prisklass.

Exempelvis kan man kosta på sig en mer exklusiv och vågad kombination om det är ett litet sällskap med stort mat och dryckesintresse medan man till det större sällskapet måste göra ett annat val för att tillfredsställa deras behov. Det finns sålunda hela tiden flera alternativa dryckesval till olika desserter

Matcha dessertens tyngd med dryckens

Det gäller att välja en dryck med rätt fyllighet till dessertens tyngd. Till en lätt sorbet väljer man exempelvis ett lättare dessertvin. Hur kraftig en dessert är styrs av råvara, tillagning och tillbehör men framförallt av sötman. Med lite intuition och logiskt tänkande kommer man långt med att definiera anrättningens kraftighet.

Att beakta är också att feta och krämiga komponenter som förekommer i många desserter gör att vi upplever maträtten som kraftigare. En glass eller parfait på smultron är sålunda kraftigare än en sorbet på samma bär.

Hur fylligt ett dessertvin är styrs mycket av sötman då ett sött vin upplevs fylligare, men även andra faktorer påverkar som druvsort, tillverkningsmetod, lagring, och alkoholhalt. Liknade kriterier styr även andra drycker.

Naturligtvis är sötma en mycket viktig smak i desserter. Det är därför en mycket viktig huvudregel när man tittar närmare på desserter att vinet alltid skall vara sötare än desserten. Om inte så är fallet kommer vinet att upplevas som torrt och surt.

Skapa harmoni med gemensamma aromer

Försök även att hitta gemensamma aromer mellan desserten och dessertvinet. Att låta dryckens aromer, det vill säga dess doftkomponenter spegla aromerna i desserten skapar oftast en mycket trevlig harmoni. Exempel på detta är desserter med tropiska gula frukter till ädelrötade viner. Lite kraftigare jordgubbsdesserter till Red Muscadel, hjortron till Tokajer eller PX sherry till en kraftig chokladdessert.

Andra exempel är exempelvis en söt äppelcider till en äppeldessert eller en Crème Caramell där den dominerande karaktären är det karamelliserade sockret. Det vill säga en sötma med bränd karaktär. Liknande toner finner man exempelvis i söt Madeira, Sherry, traditionell Tokajer och Commanderia. Vi har då funnit en aromspegling samt harmoni.

Tre goda dessertviner



Nederburg Noble Late Harvest

Systembolagsnummer: 2741

109,00 kr

Nederburg Noble Late Harvest har en kryddig, fruktig doft av mango, honung, apelsinmarmelad och apelsinblom. Mycket söt smak av tropiska och torkade frukter, honung och persika. Balanserad syra och lång söt eftersmak. En utsökt kompanjon till desserter av frukt och bär eller lagrade grönmögelostar.



Ruffino Serelle Vin Santo del Chianti DOC

Systembolagsnummer: 8119

165,00 kr

Ett dessertvin med en angenäm doft av apelsinskal, knäck, chokladkola, torkade frukter, nötter och kanel. I smaken märks söta toner av torkad aprikos, russin, nötter och chokladkola i samspel med vanilj och en liten aromatisk kryddighet. Vinet är nyansrikt och smaken sitter kvar länge i munnen. Serveras vid 10-12°C, traditionellt till mandelskorpor (Biscotti) men gärna till andra desserter som gärna får innehålla nötter.



Moscato d'Asti Canelli Tenuta Del Fant

Systembolagsnummer: 86036

89,00 kr

Moscato d'Asti Canelli Tenuta Del Fant är söt, aromatisk med en fruktig smak av päron, citrus och fläderblom. Fina små bubblor och mycket fräsch eftersmak. Ett av de dessertviner som har det bredaste användningsområdet. Lika gott till glass/sorbet, fruktdesserter, syltiga desserter som till mer kraftiga efterrätter.

Goda desserter med tillhörande dryckestips:



Citronmarängpaj.

Bjud på en syrlig och somrig citronmarängpaj. Det här receptet kommer från Elsa Billgrens senaste bok och basen är hennes svägerska, Fannys, lemon curd.

[Läs mer](#)



Choklادتårta med El Dorado Rom.

Här har Linnéa gjort en makalöst god choklادتårta som är fylld och täckt med en härlig chokladkräm som fått smak av rom.

[Läs mer](#)



Crème Brûlée med smak av apelsin och vanilj.

En krämig crème brulée med en knäckig yta av bränt socker imponerar på de flesta. Här med ljuvlig apelsin- och vaniljsmak.

[Läs mer](#)



Pekannötpaj - nötig, amerikansk klassiker.

Dekorerad med blommor och blad i pajdeg! Sött, nötigt och underbart gott. Servera med en klick grädde eller lite god vaniljglass. Recept med dryckestips.

[Läs mer](#)



Kladdkaka med citron och italiensk maräng.

Här är Frida Skattbergs recept på sin ljuvliga kladdkaka som passar att bjuda på precis när som helst.

[Läs mer](#)

Dessertvin till äppeldesserter

Äpplen är en av de mest populära frukterna i Skandinavien och det finns en stor variation på olika äppeldesserter. Till lite lättare varianter är söta chenin blanc-viner från Loire utmärkta då de ofta har en tydlig ton av bokna (övermogna) äpplen. Ädelrötade viner från Tokajer, Tyskland. Österrike passar också fint till äppeldesserter.

En söt cider av bra kvalitet är givetvis ett fint val och ett roligt val kan också vara en Pommeau de Normandie som är ett fatlagrat starkvin som blandas av ojäst äppelmust och ung Calvados. Till många efterrätter med äpple är det också trevligt att servera ett glas Calvados.

Till kraftiga äppeldesserter där det gärna får finnas, karamelliserat socker, kanel, nötter eller russin väljer vi gärna Moscatel de Sétubal. Vin Santo, liqueur muscat från Australien, Cream Sherry, Tawny Port eller Commandaria från Cypern.

En välsmakande calvados



Boulard Calvados Pays d'Auge VSOP

Systembolagsnummer: 87761

399,00 kr

Boulard Calvados Pays d'Auge VSOP är en mjuk fin calva men tydlig fruktkaraktär av mogna äpplen. Mer mognad och komplexitet än Grande Solage men inte lika mycket fatkaraktär som t ex Hors d'Age.

Goda äppeldesserter med tillhörande dryckestips:



Friterad brie med kryddstekta äpplen.

Linnea har gjort en frasigt friterad brieost med äpplen och rostad mandel som vi matchar med en Calvados från Boulard.

[Läs mer](#)



Vinkokta äpplen med mascarponekräm.

Linnéas recept på vinkokta äpplen och mascarponekräm som garanterat gör succé på middagen.

[Läs mer](#)



Calvadosäpplen med nötter och kesella.

Underbart god dessert som går fort att göra och där calvados får vara med och fylla äppelsmaken.

[Läs mer](#)



Fräsch och somrig granité på äpple.

Linnéa bjuder här på recept på en riktigt härlig och somrig granité med äpple. Enkel att göra och perfekt att servera som dessert på sommarens bjudningar.

Läs mer
