

Att välja vin till olika rätter på kyckling.



Folk och folk hjälper dig att finna de ljuva föreningarna

Att servera kyckling som lunch eller middag blir mer och mer populärt i Sverige. Matfågel (där kyckling är helt dominerade) står för cirka 26% av vår totala köttförbrukning och det är utan tvekan kyckling som stått för den största ökningen de senaste 30 åren.

Kyckling är ett ljust kött och en lätt kött råvara, men vilka viner man väljer beror till största delen på hur vi tillagar, kryddar och smaksätter kycklingen. Den vanligaste rekommendationen är smakrika vita, rosé och lättare röda viner. Men det finns ett bredare spektra av goda kycklingviner och här får du vägledning kring vilka vintyper du väljer och till vilka kycklingrätter.

Denna guide kan även användas om man byter ut kycklingen till annan matfågel som har ljust kött, såsom kalkon, men också till vegetariska köttersättningsprodukter som exempelvis Quorn och Oumph.



Smakrika mousserande viner

De flesta mousserande viner är inte tillräckligt kraftiga för kycklingrätter utan används som aptitretande drink samt till fisk och skaldjur. Men de viner som är tillverkade enligt den traditionella metoden (andra jäsningsen på flaskan och lagring med jästfällningen) och har en tydlig prägel av de mörka pinot-druvorna kommer väl till pass till lättare kycklingrätter där det gärna får finnas syrliga och feta komponenter. Dessa viner har en nyanserad brödighet i både doft och smak som kan speglas i maten genom exempelvis brödkrutonger i en ambitiös kycklingsallad.



Plaisir de Merle Grand Brut 2016

Systembolagsnummer: 75869

189,00 kr

Ett mycket ambitiöst mousserande vin från Sydafrika som passar som handen i handsken till en caesarsallad eller en club sandwich. Smaken i vinet är torr och fräsch med behaglig mousse och bra smakintensitet, där man finner både citron, tropiska frukter, rostad bröd, honung och en touch av röda frukter.



Laurent-Perrier Brut Millésimé 2008

Systembolagsnummer: 75308

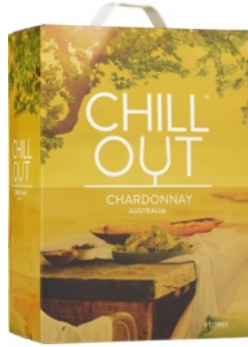
599,00 kr

Ett mycket attraktivt vin från toppårgången 2008. Ett vin med komplexitet, intensitet och smaklängd som gör en glad i sinnet. En flaska som man både kan avnjutas idag och med fördel kan lagras för kommande smaksensationer. Använd till den lyxiga kycklingrätten. Varför inte majs-kycklingbröst med champagnesås och smörstekt ostronskivling.



Runda generösa vita viner

Här finner vi bland annat viner från Chardonnay, Chenin Blanc och gröna rhônedruvor där det är mer än vanligt med en smagivande fatlagring. Här tar man fram lite kraftigare rätter där fågeln grillas eller steks. Det får gärna finnas en viss sötma i rätten och smöriga eller feta komponenter faller väl på plats.



CHILL OUT Chardonnay Australia

Systembolagsnummer: 22280

219,00 kr

Ett trevligt vin i den klimatsmarta boxen. En fruktig chardonnay från Australien som blir utmärkt till kycklingen mitt i veckan. Varför inte honungsgriljerat kycklinglår med grillad paprika.



Planeta Chardonnay

Systembolagsnummer: 72882

329,00 kr

Ett härligt vin från den välkända sicilianska producenten Planeta. Vinet har en stor och nyanserad doft med tropiska frukter, rostad fat, vanilj och popcorn med smält smör. Smaken är rik med fet textur och lång eftersmak där både rostade fat, smör, tropiska frukter, kokos och kryddor samsas i bästa samförstånd. Till kraftiga fågelrätter, där man till och med kan byta kyckling mot fasan om man så önskar.



Friska smakrika vita viner

Här är vinerna smakrika men med högre syra än vinerna i kategorin runda generösa vita viner. Här finner vi Chablis i högre kvaliteter samt ambitiösa viner från druvorna Riesling och Grüner Veltliner. Här väljer vi att möta vinernas höga syra med likaledes i maten.



Domaines des Malandes Chablis 1er Cru Fourchaume

Systembolagsnummer: 72849

299,00 kr

En mycket välgjord Chablis med klädsam fatkaraktär som är väldigt njutningsfull och balanserad trots sin unga ålder. Avnjut gärna med tillsammans med svampfylld ravioli, chablissås, stekt majsckyklingbröst och citronkrisp.



Druviga, milda och blommiga vita viner med restsötma

Dessa viner har en mild syra och mer eller mindre påtaglig sötma. De har ofta en blommig, parfumerad och kryddig karaktär. Vanliga druvor i den här smaktypen är Gewurztraminer, Pinot Gris, Torrontés och Muskat. Denna smaktyp är mycket användbar till kycklingrätter där det finns tydlig sötma och mild syra. Det får gärna finnas heta smaker från chili, ingefära eller peppar. Anrättningar med dessa egenskaper finner vi i många asiatiska kök, men även i Indien och Mexico.



Gustave Lorentz Gewurztraminer Réserve

Systembolagsnummer: 5244

109,00 kr

Gustave Lorentz Gewurztraminer Réserve har en blommig och generös doft av aprikos, litchi och tropiska frukter. Aromatisk smak med viss restsötma, inslag av honung, rosor, litchi och päron. Servera gärna med wokad kyckling med mango och Szechuan peppar. Eller varför inte ta en tur den lokala pizzerian och frossa i en pizza, med kyckling, banan, ananas, curry och jordnötter.



Friska vita viner med restsötma

Den vanligaste druvsorten i denna kategori är Riesling och här går vinerna hand i hand med rätter som har både sötma och syra samt gärna chiliheta smaker. Även här finner vi sådana egenskaper de asiatiska köken. Här är det viktigt att sötma/syra balansen i vinet samspelar med den i maten. Prova även gärna tillsammans med varmrökt kyckling och sötsyrliga tillbehör.



Kung Fu Girl Riesling

Systembolagsnummer: 2690

139,00 kr

Ett vin med attityd från Washington State i USA. Kung Fu Girl har en fin fruktsötma som balanseras av den friska syran. Varför inte till en thailändsk kyckling med kokosmjölk, röd curry och lime.



Torra roséviner

Man kan dela in roséviner i två kategorier, saftiga roséer med restsötma som i första hand serveras som sällsopsdryck och torrare roséviner som trivs både i glaset och tillsammans med mat. Kan användas till både kalla rätter som sallader och smörgåsar samt varma kycklingbaserade anrättningar.



Château Paradis Rosé

Systembolagsnummer: 78829

129,00 kr

Några av världens främsta roséviner kommer från Provence och när man provar detta vin förstår man att området är ett paradiset för bleka men karaktärsfulla roséer. Drick gärna i goda vänners lag i trädgården med ett stort fat Paella som både innehåller kyckling och skaldjur.



Mjuka och eleganta röda viner

Här är vinerna oftast lite lättare, mjuka och vanligtvis med frisk syra. Vinerna är normalt inte fatlagrade eller att faten spelar lättsamt i bakgrunden. Vinerna kan komma från Bourgogne, Beaujolais, eller Bardolino. Men även Barbera från Piemonte och Pinot Noir från andra ursprung kan ha denna smakinriktning. Vinet kan gärna ingå i tillagningen för att få en fin syrlighet till rätten. Men det får med fördel även finnas en viss sötma i maten eftersom vinstilen ofta har en fin fruktsötma.



Villabella Morlongo Bardolino Classico

Systembolagsnummer: 78244

125,00 kr

En elegant härligt blommig bardolino som umgås ypperligt med många kycklingrätter. Varför inte helt enkelt servera en avhämtad pizza med kyckling, mozzarella, och saltorkad tomat. Vill man själv stå vid spisen förslår vi smörstekt kycklingbröst med ugnsbakade rotfrukter och körsbärsvinägersky.



Mjuka fruktiga och smakrika röda viner

Här hittar du tydligt fruktiga, smakrika och mjuka röda viner där ursprunget ofta är Nya världen. Vinerna kan vara baserade på druvorna Zinfandel, Merlot, Shiraz och Malbec. Här är det viner som är som ler och långhalm med rätter från grillen. Det är viner som tål både grillsåser och glazer som både kan ha sötma och kryddhetta och man kan både grilla majs, paprika och grönsaker som tillbehör till kycklingen.



Expedition Malbec Organic

Systembolagsnummer: 2557

65,00 kr

Ett trevligt vin i en lättare glasflaska och ekologiskt som är utmärkt att ta fram när man tänt grillen, marinerat kycklingen och börjat förbereda tillbehören. Expedition Malbec Organic har en mycket fruktig, ungdomlig och trevlig doft med inslag av blåbär, körsbär och viol. Smaken är fruktig med inslag av blåbär, körsbär, viol, och färska örter.



Strama och smakrika röda viner

Till denna grupp hör viner som har tydlig strävhet. De kan ofta upplevas ordentligt torra och har ofta medelhög eller lite högre syra. Viner som dessa finner vi bland annat i Bordeaux, Barolo, dyrare Chianti Classico, norra Rhône, Madiran, Cahors, Ribera del Duero och Priorat. Om man uppskattar dessa viner och väljer kraftiga kycklingrätter där man har syrliga ingredienser samt feta och/eller krämiga konsistenser finns det stor chans att man blir nöjd med samspelet. Men det finns alltid en risk att dessa kraftfulla viner tar överhanden.



Ruffino Modus IGT Toscana

Systembolagsnummer: 74728

339,00 kr

Här är ett maffigt vin där Toscanas hyllade druva Sangiovese samspelar på hög nivå med Cabernet Sauvignon och Merlot. Servera gärna till en confit på kyckling med potatisgratäng, smörstekta trattkantareller och mustig rödvinsky