

Vinets temperatur har stor betydelse för din vinupplevelse.

folk o folk guidar dig till rätt temperatur

Det är få detaljer som påverkar vinets doft och smak så mycket som serveringstemperaturen. Generellt gör vi misstaget att servera vita viner för kalla och röda för varma. För att inte gå miste om vinets balans och dess fina aromer är det viktigt att tänka på temperaturen. Här går vi närmare in på hur temperaturen påverkar vinet och guidar dig till rätt temperatur.



Hur smakar ett för kallt vin

Vita viner serveras ofta kylskåpstemperade vid 4-7 grader, det är för kallt! Vid för kall temperatur döljs en stor del av vinets aromspektrum och vinets syra får en mer framträdande roll, medan fruktigheten och eventuell sötma hamnar mer i bakgrunden. Har vinet lagrats i ekfat kan lite strävhet och tydlig beska från faten träda fram.

Om man serverar röda viner för kalla (10-12 grader) blir strävheten naturligtvis ännu mer framträdande eftersom det finns större mängd tanniner i röda viner. Tänk på att det alltid är bättre att servera det röda vinet för svalt än för varmt. Vinet når ju snart en högre temperatur i glaset.

Hur smakar ett för varmt vin

Viner som serveras för varma (vita viner över 14 grader, och röda över 20 grader) kan upplevas klumpiga och alkoholrika. Fräschören, syran och fruktigheten tonas ner. Det finns en risk att vinet känns eldigt, grovt, lite jolmigt och för sött.

Rött vin i rumstemperatur - not any more!

Ett vedertaget begrepp är att röda viner ska serveras vid rumstemperatur - glöm det! Den regeln härstammar från en tid när vi hade 16-18 grader i hemmet. Att servera ett vin i dagens rumstemperatur vid cirka 20-23 grader är inte alls att rekommendera.

Att temperera vin

Du behöver inte äga en vinkyl, det finns många sätt att få till en bra vintemperatur:

- **30-minutersknepet:** Samma dag som vinet ska serveras ställer du, på morgonen, in de vita vinerna i kylan och låter de röda vara i rumstemperatur (20-22 grader). En halvtimme före middagen ställer du ut det vita vinet på bordet och det röda åker in i kylan. Efter en halvtimme har det vita vinet nått cirka 10 grader och det röda i kylan cirka 19 grader. Vill du ha en något högre temperatur på det vita vinet tar du ut det en kvart tidigare och det röda (om du vill ha lite lägre temperatur) kan vara inne i kylan ytterligare en kvart.
- **Snabbkyla:** Om du behöver snabbkyla ett vin från 22 grader till 10 grader tar det cirka 10 minuter i en ishink med is och vatten. Om du bara lägger den kallt vatten tar det cirka 15 minuter.
- **Få upp temperaturen:** Om du behöver få upp temperaturen från kylskåpstemperatur (4-6 grader) kan du lägga vinet i rumstempererat vatten (20-22 grader), då tar det cirka 15 minuter att nå en serveringstemperatur på runt 17 grader. Vi avråder bestämt från att använda varmt vatten (svårt att ha koll på när det når rätt temperatur), eller att ställa flaskan vid ett varmt element eller eldstad för att höja vinets temperatur.

Rekommenderade serveringstemperaturer för olika typer av vin

8-10°C

- Mousserande viner med restsötma
- Halvsöta till söta vita viner
- Roséviner med restsötma
- Blommiga druvsorter med mild syra

10-12°C

- Torra till halvtorra vita viner
- Torra roséviner
- Fylliga och torra mousserande viner
- Torra starkviner

14-16°C

- Lätta röda viner
- Halvtorra till söta starkviner

16-18°C

- Medelfylliga och fylliga röda viner
- Söta röda viner

Prova dig fram, vad som är exakt "rätt" temperatur är i högsta grad en smaksak.

Lycka till!

5 välgjorda viner och i vilken temperatur de smakar som bäst:



Expedition Torrontés Chardonnay

Systembolagsnummer: 6259

69,00 kr

Ett enkelt och prisvärt vin med blommig karaktär från druvan Torrontés. Det tillsammans med en viss restsötma gör att en lämplig serveringstemperatur är 8-10 grader. Härligt vardagsvin och sällskapsdryck som passar till fisk eller kyckling, gärna med asiatiska inslag.



Kim Crawford Sauvignon Blanc

Systembolagsnummer: 78974

149,00 kr

En frisk och fruktig Sauvignon Blanc från Nya Zeeland. En vinstil som trivs bra vid cirka 10 grader. Avnjut till fisk och skaldjur, där det med fördel kan ingå syrliga komponenter. Spara gärna en skvätt om du vill ha en liten bit fransk getost efter varmrätten.



Nederburg The Anchorman Chenin Blanc

Systembolagsnummer: 76659

149,00 kr

Ett nyanserat vin med fin balans mellan fruktighet och fatkaraktär och en smakrikedom som ger mersmak. Ett vin som bör serveras vid 12 grader men som definitivt även klarar lite högre temperaturer. Passar perfekt att servera till medelkraftiga rätter som fisk, fågel, kalv, pasta och sallader.



Villabella Morlongo Bardolino Classico

Systembolagsnummer: 78244

125,00 kr

Ett lätt och fruktigt rött vin som gör sig bäst i en sval temperatur, det vill säga i det här fallet cirka 14 grader. Slankt och härligt blommigt som gärna får serveras till grillad fisk eller till majsckycklingbröst.



Faustino I Gran Reserva 2010

Systembolagsnummer: 2678

189,00 kr

Den nya årgången 2009 är riktigt bra och bör serveras vid 16-18 grader. Ett ypperligt vin att avnjuta idag, men kan även med fördel läggas undan för framtida smakupplevelser. Servera gärna till lamm eller annat rött kött. Det får gärna finnas syrliga inslag i maten och även feta eller krämiga konsistenser.

Se också



Vinjournalisternas favoriter - viner som fått fina betyg.

Här har vi lyft fram viner som fått ypperliga omdömen i pressen. Men som för alla recensioner gäller det att hitta en skribent med liknande smak som din.

Läs mer



Köpa vinkyl – detta ska du tänka på.

Så väljer du rätt vinkyl – guide till allt du behöver tänka på för att fatta rätt beslut: typ av vinkyl, placering, funktioner, design, märke med mera.

Läs mer
