

Webinar och virtuell provning – att välja vin till hummer.

Onsdagen den 3 februari kl 18.00 - helt kostnadsfritt

Missade du provningstillfället?

[Se provningen här >>](#)



Hummer är en av våra mest uppskattade och exklusiva delikatesser och därför gäller det att omsorgsfullt välja viner därtill. Vi går igenom hur du ska tänka för att finna de ljuva föreningarna, och provar två riktigt bra hummerviner.

Kung Fu Girl Riesling finns i hyllan på samtliga Systembolagsbutiker. Pouilly Fuissé vinet hittar man i beställningssortimentet så det gäller att beställa i god tid innan provningen.

Provningen äger rum 3 februari 18.00-18.40 och är helt kostnadsfri och leds av folk o folks vinexpert Mats Claësson. När du anmäler dig får du ett email med en länk som du klickar på vid provningen.

ANMÄL DIG HÄR >>

Tips!

Om ni vill äta något gott till vinerna efter provningen rekommenderar vi att ni köper en hummer per person, serverar den ena naturell med citronmajonnäs och den andra halvan gratinerad.

Använd gärna följande recept: [Gratinerad hummer med parmesan >>](#)

Vi provar följande viner:



Kung Fu Girl Riesling

Systembolagsnummer: 2690

142,00 kr

Smaken hos Kung Fu Girl, ett vin från Washington, är nästan torr och frisk med bra balans och inslag av persika, litchi samt en touch av citruszest. Vinet har en utmärkt fruktighet och en bra smaklängd.



Reine Pédauque Pouilly Fuissé

Systembolagsnummer: 71012

239,00 kr

Smaken i detta vin från Bourgogne är välbalanserad med en viss fetma. Fruktigheten, syran, och toner från rostade fat är väl samspelade och i avslutet finner man en elegant mineralitet.

Se också



Gratinerad hummer med fylliga smaker.

Om du älskar hummer och vill prova något annat, rekommenderar vi att gratinera den enligt Linnéas recept.

[Läs mer](#)



Vilket vin ska man välja till naturell och gratinerad hummer?

folk o folk har provat fram vilka viner som passar bäst till både naturell och tillagad hummer.

Läs mer



Skaldjurens roll på det svenska matbordet genom tiderna.

Matforskare Richard Tellström berättar om skaldjur som gått från att endast finnas på samhällselitens festbord till att bli lyxmat tillgänglig för alla.

Läs mer
