

Så väljer du till dryck till påskmaten.

Vår dryckeseexpert Mats vägleder dig hur du kan tänka när du väljer dryck till påskmaten. Vad passar till sill, lax, lamm och påskens godis och dessertkavalkad.



Historiskt sett var påskmaten som serverades rätt enkel. Eftersom det var åtta månader sen den sista skörden och påskan var mer fokuserad på budskapet om Kristi uppståndelse låg fokus inte på mat. I modern tid har det mer blivit ett firande som fokuserar på mat och dryck.

Om man tar bort julskinkan så finns det en hel del likheter mellan vad som dukas fram på påsk- och på julbord. Undersökningar från Svensk handel visar att det mest populära på det svenska påskbordet är ägg, sill, lax, köttbullar, prinskorv, Janssons frestelse, och lamm. Lamm i olika former har blivit ett mer och mer populärt inslag under påskan de senaste åren. Och naturligtvis får vi inte glömma allt godis och andra sötsaker som fullkomligt överöser denna högtid.

Till ägg och sill - välj snaps att smutta på

Om det dukas fram mycket sill och äggbaserade rätter skall du definitivt dyka ner i vårt rika svenska dryckeskulturarv. Servera med fördel en välkryddad snaps eller akvavit.

Servera inte snapsen kallare än kylskåpstemperatur och håll inte i er utan smutta endast, så att du känner alla smaker och nyanser.

Dryckestips till ägg och sill:



O.P. Anderson Klar

Systembolagsnummer: 86262

269,00 kr

O.P. Anderson Klar har en frisk och fyllig kryddighet av dillfrö och citron med inslag av kummin, anis och fänkål. En utmärkt följeslagare till sillen och ägggrätterna, men även till laxen i olika former.



Gammal Norrlands Akvavit

Systembolagsnummer: 262

229,00 kr

Här har vi en ytterst balanserad akvavit med en fyllig, välbalanserad och tydlig smak av kummin med inslag av fat, russin, anis, fänkål och en aning sötma. En dröm tillsammans med både sillen, osten och det småvarma.

Till lax - välj vitt vin (eller ett lätt och fruktigt rött)

Lax i alla möjliga skepnader brukar dyka upp under påsken. Lax och andra röda fiskar som forell, röding, och öring är något fetare än vita fiskar och har också mer smak av umami. Det senare gör att man helst serverar vita viner.

Om du föredrar röda viner är det fruktiga och lättare stilar som gäller och man måste tänka till vad det gäller tillagning och tillbehör för att helt undvika att vinet får en metallisk smak i mötet med den umamirika laxen. Det gör man genom att **tillföra sälta, syrlighet** samt **fett** eller **krämiga komponenter**.

Det finns en mångfald av olika laxrätter som ingen annan typ av fisk kommer i närheten av. Så paletten av lämpliga laxviner är mycket rik och omfattande.

Dryckestips till lax:



Robert Weil Rheingau Riesling Kabinett

Systembolagsnummer: 51260

219,00 kr

En högklassig Riesling med tydlig sötma som balanseras på bästa sätt av en knivskarp syra. Umgänget tillsammans med en gravad lax och hovmästarsås är på alla sätt i bästa samförstånd, men är även som en dröm tillsammans med en laxtartar där det finns tydlig sötma från grönsaker eller frukter och en distinkt chilihetta.



Gustave Lorentz Riesling Réserve, 750ml

Systembolagsnummer: 22257

109,00 kr

Här är en väljord Riesling med adressen Alsace och här finner vi en dansant partner tillsammans med både den röka laxen. Kall inkokt lax och många andra laxrätter där det gärna får finnas lite syrlighet i tillagningen eller i tillbehören.



Robert Mondavi Private Selection Chardonnay

Systembolagsnummer: 82322

135,00 kr

En trevlig och väljord Chardonnay från Kalifornien med en härlig fruktighet som umgås på bästa sätt med aromerna från faten och den feta texturen. Tänk på en grillad lax som serveras som varmrätt och till det ett kryddsmör och en grillad citron.



Kim Crawford Pinot Noir

Systembolagsnummer: 50676

239,00 kr

En välgjord Pinot Noir från nya Zeeland som gifter sin fint med halstrad eller grillad lax som serveras med stekt svamp, rödvinssky och en gräddig potatisgratäng.

Röda viner till lamm

Lammsteken brukar vara det mest populära men du kan naturligtvis välja andra alternativ såsom kotletter, gryta, filé eller entrecôte.

Här finns det många viner som passar. Om det finns påtaglig syrlighet, fett eller krämiga komponenter i maträtten kan du gå på de mer kraftfulla vinerna med påtaglig strävhet. Men finns det en påtaglig sötma och kanske även lite kryddhetta i anrättningen gör det sig bättre med de mer mjuka och frukt drivna rödvinerna.

Vin till lamm:



Las Moras Gran Syrah 2017

Systembolagsnummer: 90378

149,00 kr

Ett mycket angenämt och välgjort vin från Syrahdruvans argentinska Mecka, San Juan. Här får det gärna finnas både örter och vitlök i den mustiga lammanrättningen. Det smakmötet i munnen kommer att kännas som en vild argentinsk tango med rosen i munnen, där du och din partner är samspelade i vartenda steg.



Santedame Chianti Classico Organic

Systembolagsnummer: 50138

169,00 kr

Ett chiantivin som passar perfekt till lamm! Smaken är medelfyllig med frisk syra och toner av körsbär, plommon, lingon, kakao, kanel och pinjenötter. Doften är medelstor med trevliga och nyanserade inslag av mörka körsbär, kanel, kryddor och kakao.



Xavier Arcane L'Etoile

Systembolagsnummer: 51261

219,00 kr

Etoile betyder stjärna, och detta är verkligen en stjärna bland viner från södra Rhône-dalen. Ett vin från vinernas dirigent Xavier Vignons och det är en blandning mellan årgångarna 2015, 2016 och 2017. Blanda friskt kan man även bland olika lammrätter. Varför inte vitlöksdoftande lammkotletter med rödvinssmör och råstekt potatis.



Nederburg Cabernet Sauvignon Auction Reserve 2011

Systembolagsnummer: 74278

459,00 kr

Här har vi ett lite äldre och stramare vin från en av Sydafrikas mest erkända producenter. Här får det gärna finnas lite syrlighet och feta eller krämiga konsistenser som för fram vinet fruktiga och lite mjukare sida.

Till påskens gottbord

Påskan är utan tvekan en av de högtider då det säljs extra mycket godis. Och det dukas också fram mycket desserter, kakor och bakverk. Givetvis finns det även en rad lämpliga drycker till den här delen av påskens ätande

Dryckestips till dessertbordet:



Ruffino Serelle Vin Santo del Chianti DOC

Systembolagsnummer: 8119

165,00 kr

Vad kan vara bättre än det heliga vinet till denna högtid som är så viktig i den kristna tron. Ett vin som har smak av apelsinskal, knäck, chokladkola, torkade frukter, nötter och kanel. Skapa gärna en trevlig aromspegling med att låta desserten eller chokladbiten ha en liknande ton, som i Linnéas chokladtårta med dulce de lechefyllning och brynt smörfrosting.



Don Papa Rum

Systembolagsnummer: 88567

449,00 kr

En rom från brittiska Guyana som är många favorit. Den har en nyanserad smak av vanilj, honung, apelsin, moscovadosocker och kanderad frukt med tydliga exotiska toner. Utan tvekan en omtänksam kamrat till många desserter som baseras på choklad, nötter, banan eller torkade frukter.

Mer påsktips:



Påskmat 2021 - recept och dryckestips.

Påskan är en stor mathögtid och i år bjuder vi på en traditionell meny med sill, lax och lamm. Och självklart en påsktårta delux och något gott till kaffet!

Läs mer



Påskdrinkar - 10 gula drinkar till påsk.

Att gul är påskens färg är det ingen som kan förneka och här tipsar vi om 10 gula drinkar som passar utmärkt på påskkalaset.

[Läs mer](#)



Snapsvisor till påsk.

Visst finns det många trevliga snapsvisor även till påskmiddan! Här hittar du ett visor och ett sånghäfte med passande truditluter till påskmaten och en nubbe.

[Läs mer](#)
