

# Matcha mat och Châteauneuf-du-Pape.

Viner från Châteauneuf-du-Pape är med sin fylliga natur och höga tanniner goda att dricka till ungefär samma typ av mat som du matchar med viner från Bordeaux. Men det finns fler smakkompisar som kan vara bra att hålla reda på.



## Vilt, nöt och lamm till Châteauneuf-du-Pape

Till viner från Châteauneuf-du-Pape, likväl som till de från Bordeaux, är de flesta rätter med vilt-, nöt- och lammkött givna kort.

## Kryddig mat passar bra

Till skillnad från viner från Bordeaux kan du gärna para ihop en Châteauneuf-du-Pape med kryddigare måltider. Detta funkar bra eftersom vinet oftast har en blandning av Syrah. Men blanda inte ihop krydda med hetta. Vinet gör sig inte bra till het mat.

En kryddig (men inte stark) chili con carne , tomatbaserad pasta eller en boeuf bourguignon passar utmärkt till.

## Som picknick-vin till ostar

Châteauneuf-du-Pape passar otroligt bra till vissa typer av ostar och därför vill vi även tipsa om vinet när du ska bjuda på lyxig picknick (eller ostbricka). Dricks till fördel tillsammans med ostar som till exempel Epoisse, Pont l'Eveque och Affidecile.

## Grytor och långkok

Mustiga grytor och långkok gifter sig väl med denna typ av vin.

För en riktigt autentisk smakupplevelse lagar du "Cassoulet" – en klassisk fransk gryta med bland annat confiterad anka, strimlad

bacon, vitlök, bönor och andra läckerheter som kocken själv väljer. Var noga med att koka långsamt för bästa resultat. Skölj ner med ett glas Châteauneuf-du-Pape-vin för en himmelsk smakupplevelse.

## Misstag att undvika

Undvik misstaget att para ihop detta vin med lättare måltider som saknar komplexitet. Alla lätta köträtter inklusive kyckling och kalkon bör undvikas. Skaldjur och rätter med vit fisk kommer inte heller till sin rätt tillsammans med ett vin från Châteauneuf-du-Pape.

## Vintips!

Nästa gång du lagar en mustig gryta, vill njuta av en härlig lammrätt eller duka upp en trevlig ostbricka hoppas vi att du avnjuter den tillsammans med ett glas Châteauneuf-du-Pape från Xavier Vignon. Vinet har fått mycket goda omdömen i internationell vinpress, 91-93 poäng av Parker och 92-94 poäng (av 100 möjliga) av Jeb Dunnuck.

## Châteauneuf-du-Pape från Xavier Vignon



### Xavier Vignon Châteauneuf-du-Pape

Systembolagsnummer: 6267

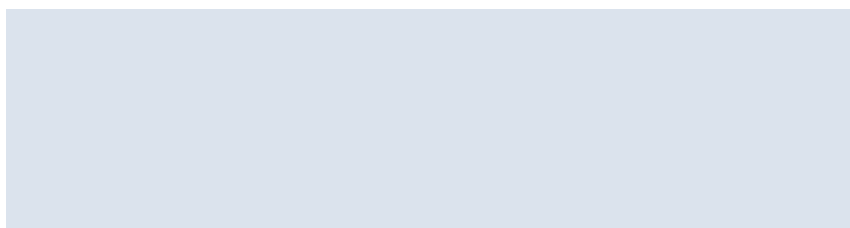
269,00 kr

---

Ekologiskt certifierad Châteauneuf-du-Pape med en mycket nyanserad doft med inslag av björnbär, mörka plommon och hallon. Dofterna samsas fint med kryddor, fat, lagerblad och en fläkt av mörk choklad.

Smaken är fyllig, komplex med toner av björnbär, röda bär, kryddor, lavendel, fat, kakao och lagerblad.

### Receptförslag till Châteauneuf-du-Pape och mer läsning:





## Vildsvinsstek med rootsaker och örtig gräddsås.

Vildsvinsstek med rostade rootsaker och en örtig gräddsås som serveras med ett glas fylligt vin från Châteauneuf-du-Pape.

[Läs mer](#)

---



## Lammgryta med späda morötter.

En matig lammgryta med späda morötter som gör sig utmärkt till påskmiddag eller när som med kokt ris eller potatis.

[Läs mer](#)

---



## Xavier Châteauneuf du Pape 2017 - nu ekologiskt certifierad.

Xavier Châteauneuf du Pape i den nya årgången 2017 har nu börjat rullas ut på Systembolagets hyllor och är nu ekologiskt certifierat. Vinet har fått mycket goda omdömen i internationell vinpress.

**Läs mer**

---