



## PARA IHOP VIN OCH CHOKLAD



Choklad- vilken är din favoritchoklad? Alla gillar vi olika sorter av choklad, mörk, ljus, vit, söt .... Men så är det ju med vin också. Vi tycker olika. Vi gillar olika. Choklad och vin ihop det låter klockrent, eller hur? Nja, inte alltid. Det verkar naturligt att para ihop choklad med vin, men oftast har vi ingen aning om

varför, eller hur vi skall göra för att få ut det mesta av smakerna. Vi skall nu matcha fyra olika typer av choklad med fyra olika viner.

**SMAKREGLER.** **1.** Vinet – gärna ett intensivt vin- skall vara minst lika sött, eller faktiskt till och med lite sötare än chokladen. **2.** Torrt rött vin är ett dåligt val tillsammans med choklad, eftersom även chokladen är rik på tanniner, i alla fall den mörka som är bitter. **3.** Använd din gom och din näsa och försök att hitta smaker i vinet och chokladen som liknar varandra. **4.** Smaka på vinet först så att du kan utvärdera vinets smak och först därefter njut av någon choklad. Till slut tar du en klunk av vinet igen.

Framför dig ligger nu **1. Vit choklad 2. En mjölkchoklad 3. En mörk choklad mindre än 70% 4. En mörk choklad över 70%.**

Para nu ihop den choklad du tycker passar ihop med någon av följande viner.

### **Nr 3958 Chateau de Seguin, den kostar 119kr.**



Ett vin med fruktig smak med fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, örter, blåbär, choklad och vanilj. Råvarorna är 65% merlot och 35% cabernet sauvignon. Det är ett vin från Bordeaux som har lagrats ett halvår på nya franska ekfat.

Alkoholhalt 13,5%, Sockerhalt

Utseende:

Doft:

Smak:

Vinet passar till följande choklad:

Prisvärde: Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt.

Ej prisvärt.



### **Nr. 4641 Cono Sur, den kostar 99kr.**

Vinet kommer ifrån Chile och är tillverkat på Pinot Noir-druvor. Det har en kryddig smak med fatkaraktär, inslag av körsbär, kanel, jordgubbar, choklad, peppar och mynta. Cirka 80% av vinet har lagrats tio månader på franska ekfat om 225liter, resten 20% har lagrats på ståltank.

Druvorna har skördats för hand Alkoholhalt 14%, Sockerhalt

Utseende:

Doft:

Smak:

Vinet passar till följande choklad:

Prisvärde:

Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt.

Ej prisvärt.



### **Nr. 22620 Bonterra, den kostar 139kr**

Detta vin kommer från Mendocino County som ligger norr om San Francisco i Kalifornien. Vinet består Zinfandel och har generöst fruktig smak med fatkaraktär, med inslag av mörka körsbär, kryddpeppar, mjölkchoklad, mynta, vanilj och blåbär. Delar av vinet har lagrats ett år på nya franska ekfat.

Alkoholhalt 14,5%, Sockerhalt

Utseende:

Doft:

Smak:

Vinet passar till följande choklad:

Prisvärde:

Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt.

Ej prisvärt.



### **Nr 7218 Dr L, den kostar 109kr.**

Detta är ett vin på Riesling druvan och kommer från Mosel. Det är druvigt, mycket friskt, ungdomlig smak med söttma, inslag av krusbär, gröna äpplen, lime och honung. Det har haft en Temperaturkontrollerad jäsning på ståltankar.

Alkoholhalt 10,5%, Sockerhalt

Utseende:

Doft:

Smak:

Vinet passar till följande choklad:

Prisvärde:

Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt.

Ej prisvärt.

**Mousserande viner, söta viner och olika söta starkviner går ofta bra ihop med många sorters choklad.**