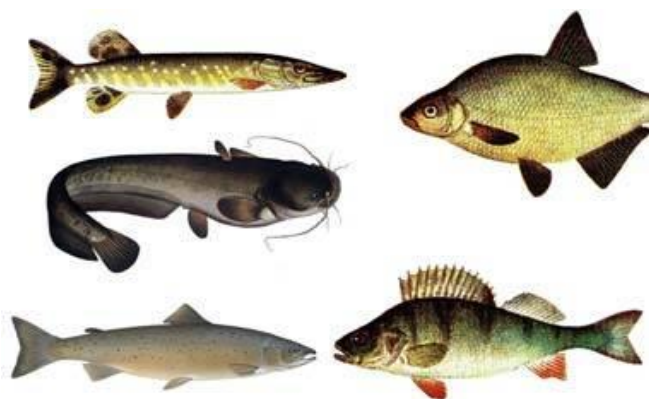




Att välja vin till fisk.



Vin till fisk är en klassisk smakkombination, men alla fiskar bör inte serveras till samma vin. Som vid andra mat, beror valet av vin till fisk på typ av fisk, men även på vilken slags rätt fisken är del av. En bra tumregel att rätta sig efter är att välja *ett lättare vitt vin till fisk* med liknande mild smak och ett vin med starkare smak för kraftfullare och oljigare fisk. Trots detta kan det vara bra

att veta att det inte är något fel med att servera ditt favoritrödvin till en fiskrätt. Idén är att välja ett vin som du tycker om, eftersom detta kommer att komplettera vilken fiskrätt som helst bättre än att välja ett vin som någon annan rekommenderar. Det finns många *populära vita viner att servera med fisk*: - För lättare fisk: Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc eller Pinot Grigio passar bra. - För medelkraftig fisk: Chardonnay och Sauvignon Blanc är bra val. - Kraftig fisk: Sauvignon Blanc, Pinot Noir och Chenin Blanc är alla utmärkta val. Den matvänliga Champagnen kan vara ett bra val till både fisk och skaldjur. Bubblorna gör att vinet kan genomskära starka smaker och oljiga fiskar



Nr. 6707 Alvarinho Contacto, pris 124kr.

Ett portugisiskt vin på råvaran Alvarino som i Spanien kallas albarino. Vinet har en nyanserad fruktig och mycket frisk smak av päron, vit persika, äpplen och lime. Vinet serveras vid 8-10°C som aperitif eller skaldjursrätter men även till lättare vegetariska rätter.

Alkoholhalt 12,5%, Sockerhalt 0,3 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt. Ej prisvärt.



Nr. 4320 Steinschaden, pris 84kr.

Ett vin från Österrike med råvaran Grüner veltliner som är deras mest odlade druva. Det är ett nyanserat fruktigt vin med frisk smak av päron, galiamelon, lime, persika och vitpeppar. Vinet serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller fisksoppa samt till ljust kött eller vegetariska rätter.

Alkoholhalt 12,5%, Sockerhalt 0,4 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt. Ej prisvärt.



Nr. 2696 Orballo, pris 119kr.

Ett spanskt vin på Albarino druvan. Det är ett fruktigt och något aromatisk men med mycket frisk smak av inslag av päron, nektarin, ananas, örter och lime. Albarino odlas företrädesvis längs atlantkusten där druvans tjocka skal är en fördel för att klara det fuktiga klimatet. Vingårdarna använder sig av en uppbindningsmetod som kallas pergola, vilket underlättar luftgenomströmningen. Vinet skall serveras vid 8-10°C till fisk typ röding samt skaldjur eller sallader. Alkoholhalt 13%, Sockerhalt 0,3 g/l.

Utseende: Doft: Smak:

Prisvärde: Fynd. Mer än prisvärt. Prisvärt. Ej prisvärt.



Nr. 6321 La Désirée, pris 89kr.

Detta är ett franskt vin på Chardonnay druvan. Vinet är fruktigt med ungdomlig smak av päron, honungsmelon, örter, mimosablommor och citrus. Serveras vid 8-10°C. till fisk exempelvis lax eller skaldjur men även vegetariskt. Alkoholhalt 12,5%, Sockerhalt 0,3 g/l.

Utseende: Doft: Smak:

Prisvärde: Fynd. Mer än prisvärt. Prisvärt. Ej prisvärt.



Nr. 2188 Saint Clair, pris 95kr.

Vinet är från Nya Zeeland och råvaran är Chardonnay. Det har en fruktig nyanserad smak med tydlig fatkaraktär med inslag av gula äpplen, brynt smör, mango, kardemumma, kryddor och lime. Skall serveras vid 8-10°C till smakrika rätter av fisk som torsk men även ljust kött eller vegetariskt.

Alkoholhalt 13%, Sockerhalt <0,3 g/l.

Utseende: Doft: Smak:

Prisvärde: Fynd. Mer än prisvärt. Prisvärt. Ej prisvärt