



## Att välja vin till julmaten.

Nu är julen runt hörnet och hur skall vi planera maten och drycken? Vill vi ha något annat än öl och snaps? Tyvärr finns det inget direkt svar på det perfekta vinet till julbordet. Det handlar, såklart, allt efter vilka smaker man vill framhäva, och vilka smaker man föredrar. Bjud på flera olika viner, tänk ett rött, ett vitt och

ett bubbel, så kan gästerna själva välja sina smakkombinationer. Liksom hur vi bjuder på ett julbord i form av buffé, rekommenderar att även att bjuda på en buffé av olika drycker. Lycka till!

## Vi skippar julaftonsglöggen (som mättar) och skålar in julen med



### Nr. 7567 Rotari Brut Reserva, pris 129kr.

Ett mousserande torrt vitt vin retar aptiten. Detta vin är gjort enligt traditionell metod vilket innebär att vinet har fått sina bubblor via en andra jästning på flaska. Ofta den flaska det sedan säljs i. Vinet har lagrats tre år på sin jästfällning som samlats i flaskhalsen och fryses. Kapsylen lossas och den frysta jästfällningen avlägsnas, så kallad degorgering. Råvaran är Chardonnay. Alkoholhalt 12,5%, Sockerhalt <0,5 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt. Ej prisvärt

Ett mycket bra alternativ är Nr. 73085 Castelmondo Prosecco som kostar 79kr.

## Till sill, laxen, lutfisken och Janssons frestelsen gör sig en halvtorr Riesling väldigt bra.



### Nr. 5822 Leitz Eins Zwei Dry, pris 99kr.

Detta är ett friskt och fruktigt Riesling vin från Rheingau som ligger efter floden Rhen. Druvmusten har jäst på rostfria stältankar och fick sedan vila på sin jästfällning ett par månader innan buteljering. Serveras vid 8-10°C. Alkoholhalt 12%, Sockerhalt 0,8 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt. Ej prisvärt.



### **Nr. 79393 Von Winning, pris 119kr.**

Ett fruktigt vin med mycket frisk smak från Pfalz nära franska gränsen. Delar av vinet är jäst på ståltankar och delar är spontanjäst på stora ekfat. Vinet skall serveras vid 8-10°C.  
Alkoholhalt 12%, Sockerhalt 1,5 g/l.

Utseende:	Doft:	Smak:
Prisvärde: Fynd.	Mer än prisvärt.	Prisvärt. Ej prisvärt.

### **De röda vinerna sparar vi till skinkan, köttbullarna och revbensspjällen.**



### **Nr. 6581 Cameleon Malbec, pris 89kr**

Provinsen Mendoza är en av Argentinas viktigaste provinser för vinframställning. Druvmixen i detta vin består till största delen av malbec (85 %) och resten utgörs av 7 % cabernet sauvignon, 5 % shiraz och 3 % merlot. Odlings- och framställningsprocessen äger rum under organiska förhållanden. Vinet är lagrat ett par månader på nya franska ekfat. Alkoholhalt 13,5%, Sockerhalt 0,3 g/l.

Utseende:	Doft:	Smak:
Prisvärde: Fynd.	Mer än prisvärt.	Prisvärt. Ej prisvärt.



### **Nr. 2293 Château de Pierreux, pris 139kr.**

Ett rött mjukt och bärigt vin på Gamaydruvan från Bourgogne i Frankrike. Druvorna till detta vin kommer från vinstockar som är 40 till 45 år gamla. Druvsorten Gamay har tunt skal och ger därför ljusa viner som sällan är speciellt sträva. Vinet har lagrats på stora franska ekfat i sex månader, varav cirka 20 procent av faten var nya.  
Alkoholhalt 13,5%, Sockerhalt 0,3 g/l.

Utseende:	Doft:	Smak:
Prisvärde: Fynd.	Mer än prisvärt.	Prisvärt. Ej prisvärt.