



08

aug 2016

Dryck till kräftor

Skribent: **Carina Hägglund**

Vad ska man dricka till kräftor? Jag har hittat en fullträff!



Jag tycker det kan vara lite klurigt att hitta vin som passar till skaldjur och kräftor. Ofta dricker jag själv öl till kräftor och är väldigt förtjust i ljus lager. Den här gången provade jag det vita vinet Les Fumées Blanche, Nr #22139 för 85 kr,

och vet ni - det passade som en smäck. Den höga syran och fruktigheten i vinet blir en riktigt fullträff i smakkombination till det salta kräftorna.



Även Brooklyn Lager från USA, Nr 1548, pris 17:50 kr med smak av knäck och lite apelsin är god och passar utmärkt ihop med kräftorna.