



22

dec 2015

Dryck till blåmögelost

Skribent: **Vin & Matguiden**

Ingen ostbricka skulle under julhelgen vara komplett utan Stilton, eller dess opastöriserade kusin Stichelton. Utöver det äter vi en hel del andra blåmögelostar, både under julen men också hela året runt. Men vad man ska dricka till? Det spontana svaret är port ? och det är naturligtvis klassiskt ? men här kommer några andra drycker som också passar bra.



Sloe gin och naturligtvis port
Detta är en absolut favoritkombo. Liknar port men med en något bitter smak som går briljant bra ihop med ädelost. Det traditionella valet är en Late Bottled Vintage eller Vintage Port men vi är också förtjusta i kombinationen blåmögelost och 10 år gammal tawny. Här kommer några förslag:



Tokaji, Sauternes och söt Sherry
Det ungerska dessertvinet Tokaji har ofta en ton av marmelad och apelsinskal som går fantastiskt ihop med en fyllig och mogen blåmögelost. Sauternes förknippas vanligen med Roquefort, men går också mycket bra ihop med Stilton.

När det kommer till sherry syftar vi främst på den gammeldags gräddliknande sherryn som farmor hade i sitt barskåp förr i tiden. Söt, med smak av russin och alldeles utsökt god. Se förslag nedan:

