



28

dec 2016

Vin till hummer

Skribent: **Vin & Matguiden**

Chardonnay är förstås en uppenbar matchning och så har det nästan alltid varit. Man kan ibland undra om det är värt att överväga något annat men det finns förstås andra intressanta alternativ.



De flesta av dem är visserligen liknande. Tunga och vita ? vit Rhône, ekig vit Rioja och

vit Bordeaux. Men om du känner dig äventyrlig kan du överväga ett rött vin, speciellt om du serverar hummern med en kraftig sås. Ett fylligt rött bourgogne som Volnay fungerar riktigt bra.

Trots att hummer har blivit mycket billigare under de senaste åren är det fortfarande en lyxig rätt som ger dig en bra ursäkt att slå till på något lite mer exklusivt även vinmässigt. Här kommer några tips:



Kalla hummerrätter Det bästa alternativet till kall hummer "au naturel" eller hummersallad med majonnäs är en premier- eller grand cru Chablis. Du kan naturligtvis även dricka skaldjursfavoriter som Albariño eller Sauvignon Blanc från Sancerre eller Pouilly Fumé.



Grillad eller gratinerad hummer Till grillade, gratinerade eller gräddbaserade rätter behövs ett tyngre vin. En amerikansk Chardonnay med tydlig fatkaraktär och smörighet passar fint till den gratinerade hummern eller hummersoppa. En vit Bourgogne från Mersault är idealisk till den grillade hummern och passar även fint till hummerburgare.



ChampagneFörtjänar sin egna kategori och är perfekt för speciella tillfällen. Passar till nästan alla hummeranrättningar. Tyngre soppor och fonder kan göra sig bättre med en champagne i mer mogen stil. Champagne gör sig särskilt bra med salta tillbehör, våga prova till pommes frites. En lobster roll med pommes är en intressand och utmärkt kombination.