



MUNS KÄNKARNA

Skaldjursviner 2023-03-28

PRESENTATION



Allmänt om skaldjur

- Mycket umami och milda smaker
- Vita viner som galler
- Tillagningssätt och tillbehör är viktigt för vinvalet



Ostron

- Smak av hav och salt
- Friska, milda viner som kan ha hög syra, Champagne, Chablis (oekad)



Musslor

- Blåmusslor, hjärtmusslor har fast kött och fyllig smak
- Ofta tillagade i fiskrätter, moules marinière, krämiga pastasåser
- Lite fylliga vita viner som gällar, Bourgogne, Muscadet



Pilgrimsmusslor

- Mycket umami och mild sälta ger en något söt smak
- Till tartar, vita viner inte helt torra, riesling, chenin blanc
- Halstrade i smör tillåter fylligare viner med lite ek, vit Bordeaux, vit Bourgogne



Räkor 1

- Mycket umami ger en söt smak
- Äts räkorna utan tillbehör krävs ett vin som inte är för torrt, riesling av typ kabinett
- Feta såser som aioli och majonäs tillåter vin med mer syra



Räkor 2

- Rostat bröd som tillbehör ger möjlighet för vin med lite rostad fat karaktär
- Ingår räkor i kryddiga rätter behövs vin med viss sötma och/ eller kryddighet
- Rökta räkor, kanske en pinot gris?



Hummer och havskräfta

- Eleganta smaker
- Medelfylliga viner av bra kvalitet ej hårt ekade
- Halstrad eller grillad hummer klarar mer ekade viner



Krabba

- Mycket umami som ger en söt karaktär
- Viner med lätt sötma
- Amerikansk krabbkaka kan matchas med ekade viner
- Hovmästarsås passar bra ihop med gewürztraminer

PROVVIN



1. Pierre Peters Cuvée de Réserve, Nr. 7350, 429:-
2. Pierre Peters, familjeföretag som bildades 1858 och omfattar 20 hektar med ägor i Côtes de Blanc, vin endast från egna odlingar, ålder på stockarna 30 år i medel.
3. Champagne, 100% chardonnay, sockerhalt 0,4 g/ 100 ml, alkoholhalt 12%
4. Fruktig, nyanserad mycket frisk smak av gröna äpplen, kex, vit choklad, krusbär och grapefrukt

PROVVIN



1. Chablis Premier Cru, Grand Cuvée 2018, Nr 6237, 279:-
2. Producent La Chablisienne är ett kooperativ, grundat 1923 har cirka 300 medlemmar och äger en fjärdedel av vinodlingarna i Chablis
3. 100% chardonnay, jäst i ståltank, lagrat på jästfällningen i både ståltank och små fat. Sockerhalt <0,3 g/ 100ml, alkoholhalt 13%
4. Fruktig, nyanserad, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, mineral, färska örter, bivax och citron

PROVVIN



1. Dopff Schoenenborg Grand Cru Riesling 2018, Nr 6484, 239:-
2. Producent Dopff au Molin, 70 ha stor familjeegendom i Requewiehr, som fungerat i 13 generationer
3. Alsace Grand Cru, 100% riesling, alkoholhalt 13,5%
4. Nyanserad aromatisk mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, mineral, honung, färska örter, krusbär och citron.

PROVVIN



1. Clos de la Placelière 2021, Nr. 57600, 179:-
2. Famille Lieubeau, familjeföretag sedan 200 år finns i utkanten av Nantes
3. Muscadet Sèvre et Main sur lie, 100% Melon de Bourgogne, alkoholhalt 12%, handskörd, naturlig jäst, 30 år gamla rankor på granitberggrund, lagras 6-9 månader på jästfällningen
4. Friskt vin med mineralkaraktär med smak av vit frukt, citrus och brödbak

PROVVIN



1. Nederburg The Anchorman Chenin Blanc 2021, Nr 76659, 209:-
2. Producent Nederburg Wines, Paarl, Western Cape i Sydafrika, 49 ha, startades 1791
3. 100% Chenin Blanc, vinstockar 36-38 år gamla, 1/3 jäst på ekfat, 1/3 jäst i ståltank, 1/3 jäst i lergods-behållare. Vinet lagrat på jästfällning nio månader före blandning och buteljering. Sockerhalt 0,4 g/ 100 ml, alkoholhalt 13,5%
4. Doft av vita persikor, blommor och citrustoner, tillsammans med en aning kryddor och välintegrerad ek. Smak fyllig med lager av frukt och en fantastisk balans mellan sötma och syra ett tilltalande långt slut

PROVVIN



1. Grawü GT.O. 2020, Nr 92938, 369:-
2. Grawü, Grasselli & Würth, litet nystartat familjeföretag i Trentino som satsar på organisk naturnära odling
3. 100% Gewürztraminer, naturlig jäst, jäst med skalen under 3 veckor, 30% hela druvklasar. Vinet får vila 15 månader på små ekfat innan buteljering. Alkoholhalt 12,5%
4. Kryddig, frisk smak med viss strävhet med inslag av tropisk frukt, apelsinskal, aprikos och ingefära.

MATVIN



1. Les Lauzeraies Tavel 2021, Nr 2724, 139:-
2. Producent Vigneron de Tavel, ett kooperativ i Tavel, södra Rhône-dalen
3. Grenache, cinsault samt övriga druvsorter. Druvorna avstjälkas, följt av skalmaceration i två till tre dygn. Jäsning på ståltankar cirka två veckor, vid 13-14 graders temperatur. Sockerhalt <0,3 g/ 100ml, alkoholhalt 14,5%
4. Fruktig smak med inslag av granatäpple, körsbär, persika, hibiskus och blodapelsin.

KVÄLLENS VINER

1. Pierre Peters Cuvée de Réserve
2. Chablis Premier Cru, Grand Cuvée 2018
3. Dopff Schoenenborg Grand Cru Riesling 2018
4. Clos de la Placelière 2021
5. Nederburg The Anchorman Chenin Blanc 2021
6. Grawü GT.O. 2020
7. Les Lauzeraies Tavel 2021

