

VINSKALLEN

Tunga vintips – till lättare sommarrätter

Mycket grillat blir det nu när vädret är på topp, men värmen gör att man ibland också vill ha lite lättare mat som passar i solen. Veckans vinskall ger er tips om viner som passar bra om man inte är sugen på rykande köttbitar med svulstiga såser. Huvudregeln när man kombinerar mat med vin är att rätten matchar vinet i fyllighet/lätthet. De flesta vita- och roséviner är bra val till lättare rätter, speciellt om det finns lite syra i maten som möter upp syran i vinet. Till de lättare, röda vinerna brukar man kunna gå efter druvsorter som exempelvis Pinot Noir, Gamay och Rufete. Här kommer några förslag på sköna viner som passar perfekt till lättare sommarrätter.

VECKANS VINTIPS

Georges Duboeuf Morgon

Frankrike, Beaujolais. Nr: 5106. Pris: 109 kr

Om: Mycket trevligt vin – fruktigt, bärigt, lent, mycket måttlig syra och smakar solvarma hallon och jordgubbar. En trevlig aspekt är att det är från ett utav de bästa områdena i hela Beaujolais. Man rankar vinerna från vanlig Beaujolais, lite bättre "Beaujolais Village" och bäst är de tio "cru"-områden där Morgon är ett. Härifrån brukar vinerna var mer strukturerade och något tyngre, men här är det frukten som talar. Servera till en god salad med jordgubbar och du har en svårslagen kombo.



Les Fumées Blanches

Frankrike, Vin de France.

Nr: 22138. Pris: 89 kr

Om: Producenten François Lurton kan man lita på oavsett prislappen. Detta är ett lustigt vin som hamnar i klassen rosé. Det är nämligen gjort på druvan Sauvignon Gris som är rosa till färgen. Eftersom man låter skalerna ligga med några timmar innan man jäser vinet, ger detta lite färg och skapar ett otroligt ljus rosa vin. En udda fågel som är väl värd att prova med inslag av mogna rabarber och röda vinbär. Sällskapsvin såklart, men funkade även fint till lättare protein som fågel, fisk eller mittemellan.



Folklore Albariño

Spanien, Rías Baixas

Nr: 6263. Pris: 99 kr

Om: Om jag skulle ranka de godaste gröna druvorna så hamnar helt klart Albariño toppfem. Levererar nästan alltid och detta är inget undantag. Både i Spanien och Portugal anser man denna druva som en av de bästa gröna. Man kan hitta lime, citrus, något tropiskt inslag som ananas och en tynsisk frisk, fräsch syra. Vinet kommer från producenten Vining som drivs av en kvinnlig eldsjäl vid namn Almudena Imhof. Passar grymt till fisk & skaldjur.



Fernand Engel Crémant

Frankrike, Alsace

Nr: 7520. Pris: 89 kr (375 ml)

Om: Perfekt att smutta på innan middagen med eller när man är sugen på ett glas bubbel. Dags att slå ett slag för bra skumpa i liten flaska. Det köper vi på tok för sällan. Ett glas per näsa är perfekt att börja med medans maten blir klar på spisen. Här har vi en torr fin Crémant 100% Chardonnay som är gjord med samma teknik som i Champagne. Aningen bördig med citrus, grape och päron. Funkar självklart också till mat, men då föreslår jag istället storebror på 750ml så man kan få sig lite påfyllning om så önskas.



ISTÄLLET FÖR GRILLAT. Vitt eller rosé är bra val till lättare sommarrätter.
FOTO: MOSTPHOTOS

PATRIC ANDERSON
Sommelier



Upplöv
Mälaren

Skärgården i Mälaren är unik. Följ med oss på vackra, spännande och intressanta upplevelser. Välkommen ombord!

Nyhet!
SKALDJURS-KRYSSNING
från 575:-

FÖR MER INFO OCH BOKNING: www.rederimalarstaden.se tel: 021-13 51 71
M/S Havsörnen • M/F Elba • M/S Tor • B/B Bore • B/B Athos • M/S Örnungen

Glassiga nyheter
– utan någon laktos

Få saker är så förknippade med den svenska sommaren som glass. Barns förtjusning över glass går inte att ta miste på.

I år lanseras ännu en laktosfri glass Hallon smoothie dröm vid sidan av ett tiotal andra nykomlingar.

För barn med allergier har GB Glace låtit markera sina produkter med symboler. Tydliga markeringar med exempelvis laktosfri och mjölk och glutenfri är väl synliga på förpackningarna.

HALLON SMOOTHIE DRÖM.
En av årets nyheter i glassboxen.



NYA, SVENSKA VINER. Från Grythytan Vin kommer svenska viner gjorda på bär och frukt. De förhållandevis små upplagorna produceras av råvaror som hämtas lokalt från Bergslagen och fjällen.

BOKA EAT FÖR
EN TREVLIG
KVÄLL!

Vi älskar att ställa till med fest. Oavsett om du tar med dig hela släkten, kollegorna eller ett mindre gäng för till exempel möhippa eller svensxa så ser vi till att ni får en kväll att minnas. Ni väljer själva om ni vill laga maten tillsammans eller om ni helt enkelt vill luta er tillbaka och låta oss skämma bort er. Oavsett vad ni väljer är det bästa av allt att ni har lokalen helt för er själva.
Välkommen till EAT!

COOKALONG

Ni lagar en 4-rätters middag tillsammans med våra grymma kokkar. Vi har lokalen, meny och schysst musik. Dryck tar ni med själva efter våra rekommendationer.



CHEFS TABLE

Chefs Table är så enkelt det bara kan bli. Ni tar plats vid bordet och låter oss ta hand om er.

BOKA & KONTAKT

EAT MATSTUDIO ÄR BÄST FÖR SÄLLSKAP OM CA 15-40 PERSONER.

FÖR MER INFORMATION ELLER BOKNINGSFÖRFRÅGAN, SLÄNG IVÄG ETT MAIL TILL HELLO@EATMATSTUDIO.SE ELLER RING EMELIE LOVÉN PÅ 076-052 76 00

EAT
MATSTUDIO

INTE ÖVERTYGAD?

KOLLA IN BILDER FRÅN EAT OCH TIDIGARE EVENTS I VÅRA SOCIALA KANALER.



eat_matstudio



eatmatstudio

www.eatmatstudio.se