

# JOCKE *tipsar*

## Drycker till kräftskivan



**Kräfter har en väldigt salt karaktär så ett rött vin kanske kan vara något vi kan utesluta, såvida ni inte väntar med rödvinsglaset tills det är dags för västerbottenpaj.**

### Cono Sur Single Vineyard Block 23 Riesling, 75 cl

Single Vineyard Block 23 heter det eftersom Cono Sur ('kånå surr'), eller cykelvinet i folkmun, delat in vingårdarna i ett ruttmönster.

De kontrollerar druvkvalitet och mognad i de olika rutorna och därefter bestämmer de vilken ruta som är bäst just för tillfället för att få hamna till en produktion av Single Vineyard.

Ett torrt, vitt vin med hög, frisk syra med mineralton. Limekaraktär, lätta aprikostoner, svag petroleumton.

Detta är ett vin som kanske kan upplevas som lite för syrligt om det dricks som enbart sällskapsvin, tycke och smak förstås, men här gör den höga syran att vinet inte blir slätstruket mot de salta kräftorna.



### Gallo Chardonnay USA, 3 liter

Man kan också välja ett lite sötare alternativ om man så önskar. Om ni nu ändå är många kring bordet, varför inte välja ett amerikanskt, vitt boxvin från Kalifornien.

Gallo Chardonnay, är ett friskt, fruktigt och aningen sötare vitt vin med en något krämig konsistens vilket gör att man nästan vill låta det vara kvar i munnen en stund innan det far ner med ett förvånat "aaahh?"

Detta gör att det även fungerar utmärkt till heta, chiliwokade räkor med aioli, om ni nu skulle vilja bredda utbudet på kräftbord



### Stallhagen Pale Ale Åland, 33 cl

Men sen måste jag väl precis som kräftorna backa och erkänna att en bra öl ändå är ett utmärkt alternativ till dessa besynnerliga varelser.

Varför inte en åländsk stolthet; Stallhagen Pale Ale, som även den stoltserar med en sötare ton och är lagom fyllig, vilket gör den mångt mer intressant än en vanlig lager. Ett varningens ord dock: drick den inte som en lager det vill säga fort och många, eftersom den ändå besitter en lite högre alkoholstyrka. Ta gärna ett vidare glas som låter näsan vara med när den avnjuts, som ett bättre vin.



Som sagt jakten på nya smakupplevelser går vidare och när vi ändå är inne på kräftor har jag läst att en torr till halvtorr sherry ska vara superb som ett alternativ.

Men det blir nästa gång. Återkommer!

