

# ät&drick!

NUMMER 3, 2026

Mat och dryck i kombination

*Vårtid är vår tid*

-Vi välkomnar värmen

Prima och pigga  
primörer

Vårviner friska

Riesling rules



## TVÅ SIDOR AV FAMILJEN LETH: TRADITION OCH MODERNITET

Från familjens egna, ekologiska odlingar av Grüner Veltliner handplockas druvorna som blir till Leth Familien Reserve.

Intill odlingarna hittar du grundaren Franz Leths levande druvmuseum, där han räddar uråldriga druvsorter som är på väg att försvinna – och i vineriet står hans barnbarn Franz Leth Jr och tar hand om skörden.

Där skapar han ett modernt Grüner Veltliner-vin: friskt och smakrikt med toner av vitpeppar, päron och grapefrukt. Perfekt till fisk och skaldjur – och såklart till schnitzel!



EXPRESSEN 12/6 2025

129 kr  
2024 LETH  
GRÜNER VELTLINER  
FAMILIEN RESERVE  
Varunr. 76570. 13% vol.  
DOMAINEWINES.SE



LETH

**Varannan förare som  
omkommer i singelolyckor i  
trafiken är alkoholpåverkad.**

## Vårens värme välkomnas

Tro det eller ej, men det blir vår i år också. Säsongen är inte bara en årstid utan även en sinnestämning. I skrivande stund lyser solen från en klarblå himmel och fåglarnas kvitter är inte längre ett minne blott utan ett återkommande inslag. Man blir glad. Men i bakhuvet lägger sig ordet "aprilväder" som en blöt filt över entusiasmen, ett tillstånd där den ena stunden kännetecknas av solsken och hög temperatur, medan i nästa övergå i snöblandat regn och kyla. Då vädret som bekant inte går att påverka, är det bara att omfarna läget och glida med. Man får påminna sig om att det enda som är beständigt är förändring, eller som den grekiske filosofen Herakleitos så klokt uttryckte det; "panta rei", allt flyter.

Efter månader av långkok och inomhusmiddagar vågar vi trots snabba väderskiftningar att släppa ut smaklökarna i det fria och andas vår. Det underbara ordet vårprimörer framkallar, bara genom att uttala det, en god och fräsch smak i munnen. De färska grönsakerna som skördas efter vintern bär med sig en efterlängtat känsla av nystart och det som gör dem så speciella är deras korta säsong och

deras naturliga smakrikedom och krispiga textur. De kräver ofta minimal tillagning; lite smör, salt och kanske en skvätt citron räcker långt då råvaran gärna får glänsa av sig själv. Det enkla är ofta det mest njutbara, något vi tar fasta på i det här numret. Lättlagat och lättgillat!

Riesling är druvan som fullkomligt andas vår. Med sin friska och livliga uppenbarelse tillsammans med sin höga syra och aromatiska precision speglar den säsongens första primörer på ett makalöst sätt. Oavsett om det är knasterort, lätt fruktigt eller sött har viner på druvan en förmåga att både väcka aptiten och humöret till liv. I det här numret sätter vi fokus på den ädla druvan under vinjetten "Liten druva, stora viner".

Förutom världa recept med passande pavor, druvskola och annat smått och gott tipsar vi även om drycker till stundande begivenheter under Budget eller Lyx. När vi nu går in i en ljusare period vill vi uppmuntra till nyfikenhet och spontanitet. Bjud hem en vän du inte sett på länge, öppna och dela en flaska du kanske inte provat tidigare. Välkommen du värmande vår, vi har saknat dig.

Jenny & Caroline



Jenny Asplund

Kommunikatör och sommelier med rötterna i Västerås. Bytte Sverige mot Paris för studier samt marknadsföringsjobb och i romantikens huvudstad föddes vinintresset. Sedan länge bosatt i Stockholm där jag tidigt halkade in i dryckesbranschen, något jag tackar min lyckliga stjärna för. Förkärleken till vin, språk och att skriva har nu lett mig hit.

Caroline Hoffberg

Kostekonomen som längtade efter kreativitet och sadlade om till matskribent. Ett varierat yrkesliv som även resulterat i 17 kokböcker och matbloggen "Caroline i köket". Liksom Jenny uppvuxen i gurkstan och en sann frankofil efter 15 år i södra Frankrike. Även mitt vinintresse väcktes i ostens och baguettens förlovade land vilket ledde till en sommelierexamen.

I REDAKTIONEN:

REDAKTÖR  
Caroline Hoffberg  
caroline@atodrick.se

GRAFISK FORMGIVARE  
Mia Holmberg  
mia@atodrick.se

FÖR ANNONSERING  
kontakta:  
annons@atodrick.se

REDAKTÖR  
Jenny Asplund  
jenny@atodrick.se

FOTOGRAF  
Ove Lindfors

FÖLJ OSS GÄRNA  
www.atodrick.se  
@atodrick

All redaktionell text, recept och dryckestips skapas av ät&drink!

Omslagbild: Jill Wellington, Pixels

## Kloster Eberbach Kabinett Riesling PERFEKT VAL TILL VÅR KVÄLLARNA!

Rieslingvinerna från Kloster Eberbach har en fantastisk förmåga att lyfta smakerna i maten.

Kabinett passar utmärkt till vårens primörer, rätter med hetta eller precis som den är med sin härligt sötfruktiga stil och krispiga syra.

Njut den väl kyld!

KABINETT RIESLING 2024  
NR 5810 ALK 7,5%  
139 KR



5 av 5  
DN 2026

TOPP-  
RANKAD!  
VINBETYGET 2025

PROVINUM  
www.provinum.se

**Alkohol är beroendeframkallande**

# Vårens energi i varje tugga

De första späda grönsakerna, skördade i takt med ljusets återkomst, sätter tonen för säsongens matlagning. Just nu är vi inne i sparrisens korta säsong, förknippad med vår och tidig försommar. Därefter tar färskpotatisen vid. En krämig soppa av primadonnan bland primörer, sparrisen, eller en frasig tartlett med vår mest älskade knöl, bjuder båda på spirande primörkänsla.



## Vårgrön soppa med sparris och spenat

Lättlagad och krämig soppa som likt Crème ninon toppas med en skvätt mousserande vin. Halstrade pilgrimsmusslor, sparrisknoppar och smörgåskrasse är gott att lägga i soppan, men även räkor eller varmrökt lax. För en vegovariant passar smulad getost och mynta väldigt bra.

4 portioner

- 500 g grön sparris
- 1 bananschalottenlök
- 1 liter vatten
- 2 tärningar grönsaksbuljong
- 2 påsar babyspenat à 65 g
- 3 dl visprädde
- 1 krm cayennepeppar
- salt
- 1 dl torrt mousserande vin eller champagne

### Förslag till servering

halstrade pilgrimsmusslor  
förvållda sparrisknoppar  
smörgåskrasse  
(ätbara blommor)

- Bryt av den nedre grova delen på sparrisstjälkarna. Skär sparrisen i mindre bitar. Hacka löken.
- Koka sparris och lök under lock i buljongen, cirka 7 minuter. Tillsätt spenat, grädde och cayennepeppar. Fortsätt koka ytterligare cirka 5 minuter.
- Mixa soppan slät. Värm och smaka av med salt. Häll i det mousserande vinet och servera direkt.
- Toppa soppan med pilgrimsmusslor och sparrisknoppar. Strö över krasse och garnera eventuellt med blommor.

Grön sparris innehåller inte oxalsyra, däremot gör spenat det. Här fungerar vinets syra och fet grädde som smakbryggare för att undvika metallisk biton. Friskt vitt vin eller bubbler i glaset trivs ihop med vårgrönskan.



Fräschör och elegans av mångsidiga chardonnaydruvan bjuder på rena frukttoner av gröna äpplen, vita vinbär, citron samt behaglig syra och inbjudande mineralitet. Chablis, ska bli!

Chablis Billaud-Simon, 2024  
Frankrike / 94052 / 299 kr  
**Tillfälligt sortiment**



Eleganta bubbler i glaset till bubblande soppa. Mineraldrivet och med hög syra och en explosion av gröna äpplen, rostat bröd, ljus nougat frisk grapefrukt. Plus för ljuvlig flaska.

Launois Blanc de Blancs  
Grand Cru Réserve  
Frankrike / 7450 / 399 kr

Ugnsbakad smördeg med ost samt rom och crème fraiche trivs ihop med knastertorrt friskt vitt vin. Mousserande som görs med traditionell metod, vilket ger en brödig touch, bjuder även det på ett lyckat smakäktenskap.



Gulfruktiga härliga droppar av "Regnbågsnationens" gröna nationaldruva, signerat hyllad Gyllene glas-vinnare och biodynamisk producent. Friskt, fräscht och försommarvänligt.

Reyneke Organic Chenin  
Blanc, 2025  
Sydafrika / 20125 / 129 kr  
**Ekologiskt**



Pålitlig champagne som lägger ribban högt i sin prisklass. Harmoni av gula äpplen, ljusa kex, nougat, krusbär och citron i balans med knivskarp syra och kalkig mineral.

Palmer & Co La Réserve Brut  
Frankrike / 7372 / 399 kr



## Färskpotatistartletter med lagrad ost och sikrom

Rom, crème fraiche och rödlök är alltid en lika god kombination, bland annat har den blivit omätligt populär till potatiships. Vi tar fasta på potatisen och bjuder på en förrätt med frasiga tartletter. För dig som vill bjuda på tilltugg, bufférett eller smäplock går det också bra att grädda smördegen hel och skära i mindre bitar.

6 stycken

- ca 500 g färskpotatis
- 1 rulle kyld smördeg, ca 250 g
- 1 ägg
- salt
- 3 dl grovripen vällagrad hårdost

### Till servering

crème fraiche  
75–100 g sikrom  
hackad rödlök  
citronklyftor  
dill

- Borsta potatisen ren och koka mjuk i lättsaltat vatten. Låt kallna.
- Sätt ugnen på 225 grader. Skär smördegen i 6 bitar. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper.
- Rulla upp en kant runt om. Pensla kanterna med lätt uppvispat ägg.
- Skiva potatisen och fördela omlott på smördegen. Strö på salt och ost.
- Grädda mitt i ugnen tills tartletterna har fin färg och är frasiga, 20–25 minuter. Låt svalna.
- Servera nygräddade med en klick crème fraiche, rom och hackad rödlök. Garnera med en citronklyfta och dill.

Gitton  
Duc & Colla

Frisk och elegant  
Sauvignon Blanc  
från Sancerre



SANCERRE LES BELLES DAMES  
245 kr · art.nr: 224501 · 750ml · 12,5%  
solera.se

Alkohol i samband  
med arbete ökar  
risken för olyckor



Liten druva,  
stora viner

Bakom varje stort vin står en liten druva. Den kan vara blå eller grön, välkänd eller anonym, lättkött eller notoriskt svårödlad. Oavsett vilket är det med rankan och druvan allt börjar. Den sätter ramarna för vinets färg, aromer och struktur och ger vinmakaren både möjligheter och begränsningar. Världens vinlandskap rymmer tusentals druvsorter, endast ett mindre antal är välkända. Jordmän, klimat och hantverk spelar alla sina roller, men oftast är det druvsorten som ger vinet dess första riktning. Att lära känna druvan är därför ett av de mest givande sätten att närma sig vin då den öppnar dörren till varför viner kan vara så olika trots att de görs av samma råvara. I den här serien riktar vi blicken mot druvan, en i taget. Häng med!

# Riesling - en syrlig världskändis

Riesling är en av vin världens mest uttrycksfulla druvor och samtidigt en av de mest missförstådda. För vissa är den synonym med sötma, för andra sinnebilden av friskhet och precision. Sanningen rymmer allt däremellan. Få druvor rör sig lika obehindrat mellan knastertorra och koncentrerat söta viner, samtidigt som den kan behålla en sådan tydlig identitet. Vi går igenom druvans storhet och tar det från början.

## Everything happens for a riesling

Riesling är en av vin världens verkliga veteraner. Redan år 1435 nämndes druvan i tyska dokument från Rudesheim, beläget i vackra Rhendalen och sedan dess har den

spelat en central roll i Europas vintradition. Under medeltiden odlades den ofta av munkar som snabbt upptäckte dess förmåga att uttrycka både plats och klimat på ett unikt sätt. Under 1800-talet nådde rieslingvinet sin storhetstid och räknades som ett av världens mest exklusiva.

Trots sin starka historiska position drabbades druvan av en tydlig nedgång i popularitet under framför allt 1970-talet fram till millennieskiftet då den tappade både i anseende och efterfrågan. En av de främsta orsakerna var framväxten av massproducerade och enklare viner. För att möta en växande internationell marknad började producenter, främst i Tyskland, att exportera stora volymer av billiga, halvsöta

rieslingviner av låg kvalitet. Dessa viner gav många konsumenter en felaktig bild och riesling uppfattades som enkel, söt och helt ointressant.

En annan bidragande faktor till dalande popularitet var att efterfrågan ökade på torrare, fylligare och mer "lättförståeliga" viner under 1980- och 90-talen. Druvsorter som chardonnay och cabernet sauvignon blev trendiga, inte minst tack vare framgångar i vinländer som USA och Australien. I jämförelse uppfattades riesling svårare att förstå. Vinerna hade varierande sötmanivåer och ibland komplicerade tyska etiketter med termer som Kabinett, Spätlese och Auslese som kunde upplevas som förvirrande. Under 2000-talet har riesling gjort en stark comeback. Producenternas fokus på kvalitet,

tydligare ursprung och en ökad uppskattning för friska, syradrivna viner har åter gett druvan den uppmärksamhet den förtjänar. Idag ses den återigen som en av världens mest mångfacetterade och mest lagringsdugliga druvor.

Tack vare sin höga fruktsyra kan druvan användas för att göra allt från knastertorra till honungsöta viner som ofta angripits av ädelröta (Botrytis cinerea). Även mousserande viner tillverkas av riesling, främst i Tyskland, Frankrike och Australien.



## Aromatiska viner med tysk levallitet

Von Winnings historia sträcker sig tillbaka till 1849 då gården hette Dr. Deinhard. 2008 byttes namnet som hyllning till Leopold von Winning, svärson till grundarens son Andreas Deinhard. Vinhuset var sedan tidigare känt för sina kvalitetsviner men Leopold förädlade dem ytterligare. Vinerna jästes på ekfat, vilket man fortfarande gör, för att skapa dynamik, djup och många smaknyanser. När stältankarna kom på 1900-talet valde de flesta vinmakare att gå över till dem vilket gör Von Winnings viner unika.

Idag ägs egendomen av familjen Niederberger. Man är ett av

de ledande vinhusen i Pfalz med drygt 50 hektar odlingar. 12 deklaras till produktionen av högsta kvalitetsklassen Grosses Gewächs, tyska Grand Cru. Vinhuset producerar primärt riesling och man producerar cirka 500 000 flaskor per år.

Arbetet leds av Stephan Attmann som då han knöts till vinhuset ansågs vara en lovande vinmakare med banbrytande idéer. Genom åren har hans arbete resulterat i stora framgångar, utmärkelser och priser. Idag är Stephan en ikon på vinmakarhimlen vars aromatiska viner kännetecknas av djup, komplexitet och mineralitet från de fina jordmänerna. Familjens vingårdslägen är de allra bästa, inga kemiska gödningsmedel tillåts och mellan rankorna planteras kryddor och råg för att ge rätt förhållanden. Gårdarna anpassas inte till maskiner, istället tar man in personal för att druvorna ska kunna handplockas.

På Systembolaget finns flera av familjens viner, däribland Von Winning Win Win Riesling Trocken, 2023, nr 79394, 159 kr och Von Winning Deidesheimer Riesling, 2024, nr 75878, 249 kr (beställningssortiment).



## Rieslingbox från österrikisk stjärnproducent

Familjen Huber har odlat vin sedan 1760 på egendomen i Traisental, en av de mindre appellationer i Niederösterreich. År 2000 tog den karismatiske vinmakaren Markus Huber över stafettpipan för familjeföretaget där även hans fru och bror arbetar.

Tack vare sin passion och fokus på att skapa viner av högsta kvalitet är Weingut Markus Huber idag en av Österrikes främsta och mest spännande vinproducenter. År 2015 erhöll Markus den prestigefulla utmärkelsen Falstaff's "Winegrower of the year". Därefter har framgångarna fortsatt,

även internationellt, i tävlingar såväl som att vinerna får mycket medial uppmärksamhet.

Weingut Marks Huber är en av 23 medlemmar i Österreichische Traditionsweingüter (ÖWT) som klassificerar de främsta producenterna och vingårdslägena i Österrike, kända som "Erste Lage" (premier cru). Familjeegendomen innehåller fyra "Erste Lage" som alla har utmärkta terrasserade odlingar. Under de senaste åren har vingårdsarealen utökats från 4 till drygt 40 hektar. Ekologisk odling är en central del av familjens filosofi och vingårdarna är hållbart certifierade enligt "Sustainable Austria".

Som en av Österrikes pionjärer inom hållbar vinproduktion, anser Markus att vin på box går helt i linje med sitt hållbarhetsengagemang då de har lägre klimatpåverkan jämfört med flaskor.

Denna praktiska 1,5 liters-box finns i Systembolagets fasta sortiment. Huber Riesling Family Selection, 2024, nr 20153, 179 kr (1500 ml).



DEPUIS 1626

# TRIMBACH

RIBEAUVILLÉ - FRANCE

## 400 år av hantverk, tradition och kvalitet.

TOPPRANKAD Riesling med Grand Cru-druvor\*

**FYND** Allt om Mat, juni 2025

**91 poäng** Livets Goda, juni 2025

\*med 20% Grand Cru-druvor. Ekologisk.

Finns på Systembolaget | nr 1381 | 189 kr | alk. 12,5% | 750 ml

divine.se

**Alkohol är beroendeframkallande.**



Bopparder Hamm, Rhendalen  
Foto: Katja S. Verhoeven, Pixabay

# NOT YOUR AVERAGE RIESLING.

En krispig och livlig riesling med doft av solmogen persika och citrus, som balanseras av en distinkt mineralitet och en lång, elegant avslutning.



KUNGFUGIRL

Kung Fu Girl Riesling.  
Alk. 12,5%, Art. 2690.

750 ml: 149 kr  
375 ml: 67 kr



## Där svalka skapar magi

Riesling trivs allra bäst i svala klimat där växtsäsongen är lång då dessa förhållanden låter druvan utveckla sin karakteristiska friskhet och sina rika aromer. Det är en druva som trivs där mognaden får ta tid, där temperaturskillnaderna mellan dag och natt bevarar syran och låter aromerna byggas upp långsamt. Idag finns det en bit över 50 000 hektar planterade i världen, både i Nya och Gamla. Närmare 45% av den totala volymen planteras i Tyskland och där har den en ohotad status som den stora kvalitetsdruvan.

Några av Europas främsta rieslingviner kommer från druvor som vuxit nära floderna Rhen och Mosel. Runt den förstnämnda ligger flera av vindistrikten som satt riesling på kartan, däribland Rheingau, Rheinhessen och Pfalz. Här klamrar sig vinrankorna inte sällan fast på branta sluttningar vilket medför utmaningar vid skörd. Även i franska Alsace och i Österrike produceras kraftfulla och uttrycksfulla rieslingviner.

*“Riesling kräver sällan tung ekfatslagring; i stället handlar det om att bevara druvans rena aromatik och spännt.”*

I Österrike ligger de mest kända vindistrikten Wachau, Kamptal och Kremstal i anslutning till ytterligare en viktig flod i vinets värld; Donau. Om vi beger oss utanför Europa finner vi utsökta viner i de svalare delarna av Australien, Nya Zeeland och nordvästra USA (främst Oregon och Washington). Medan europeiska rieslingviner ofta kännetecknas av hög mineralitet och ibland en mer subtil fruktighet, erbjuder viner från nya världen ofta en mer generös och uttalad fruktighet, aromatisk intensitet och en tydlig restsötma.

Australien (särskilt Clare Valley och Eden Valley) är kända för att göra extremt friska, torra och krispiga rieslingviner med tydliga inslag av citrus och mineral. I de svala regionerna i USA får rieslingviner en utmärkt balans med friska aromer av gröna äpplen och citrus. De tenderar att vara

aromatiska och matvänliga. På Nya Zeeland produceras riesling med hög syra och ren fruktighet, ofta med en viss restsötma, men även torra varianter är populära. Potential finns även när druvan odlas i svalare delar av Sydafrika, Chile och Argentina.

## Friskt, fruktigt och förföriskt komplext

Riesling är en av de fyra gröna ”ädra druvorna”, ett begrepp för druvsorter som är internationellt erkända för att konsekvent producera viner av mycket hög kvalitet och med tydlig karaktär, oavsett var de odlas.

Gemensamt för de flesta rieslingviner är att de har en hög, nästan knivskarp syra som skapar en fin balans. Ett ungt vin från de kallare platserna i världen bjuder ofta på fräscha toner av lime, grönt äpple och citrus tillsammans med inslag av vita blommor. I varmare klimat träder aromer av persika, bivax och honung fram. Med tiden händer något magiskt; smakerna djupnar samt utvecklas till nyanser av honung, persika och aprikos. I de äldre rieslingvinerna kan man även hitta en lätt petroleumton, något som för många kanske låter aningen märkligt och som delar vinälskare i två läger, men som för många ”förståsigpåare” är ett tecken på kvalitet och mognad.

Trots sin långa historia och höga status hamnar riesling ibland i skuggan av mer trendkänsliga druvor. Kanske är det just dess mångsidighet som gör den svår att sätta i ett fack. Den låter sig inte reduceras till en stil eller ett uttryck, utan förändras beroende på plats, producent och ambition. Och kanske är det just därför man ofta återvänder till den. Jordmån, klimat och läge, sk terroir, märks tydligt i glaset även om vinmakningsstilen varierar kraftigt. I Tyskland finns en lång tradition av att klassificera viner efter mognadsgrad vid skörd, vilket ofta ger en indikation om sötma och koncentration. I andra regioner ligger fokus oftare på torra uttryck. Riesling kräver sällan tung ekfatslagring; i stället handlar det om att bevaka druvans rena aromatik och spänst.

## Pionjär inom australiensisk riesling

I hjärtat av södra Australien ligger Barossa Valley, en region synonymt med fylliga shirazviner. Strax österut breder Eden Valley ut sig, ett distrikt med högre belägna vingårdar och där klimatet är betydligt svalare.

Här produceras vita viner av toppkvalitet och några av Australiens mest eleganta och lagringsdugliga rieslingviner i ett område där få trodde att druvan verkligen kunde briljera. Mellan de böljande höjderna i Eden Valley och de klassiska rieslingmarkerna en timme bort, i Watervale, huserar Vickery Wines. Här har man byggt sitt rykte på en

tydlig idé; att riesling är mer än bara en druva, det är en livsstil.

Grundare av vinfirman var John Vickery, en pionjär och stillsam revolutionär som starkt bidragit till att sätta australiensisk riesling på världskartan. Här började han sin vinkarriär redan på 1950-talet, långt innan Australien var det vinland det är idag. Hans filosofi var enkel men kompromisslös, att låta druvan tala utan att överarbetas. Det handlade om precision, balans och respekt för råvaran snarare än om kraft och volym.

*“Här har man byggt sitt rykte på en tydlig idé; att riesling är mer än bara en druva, det är en livsstil.”*

John var en banbrytare inom stältanksjäsning och förespråkare av skruvkapsyl även för eleganta viner, något som idag är vedertaget vid vinframställningen i hela Australien. Hans framgångsrika karriär sträckte sig närmare sextio år fram



Keeda Zilm och John Vickery

till sin död 2003. Johns speciella vinframställningsmetoder och extraordinära kunskap om riesling har gjort starkt avtryck i Australien. Dessa har resulterat i åtskilliga utmärkelser, däribland många eftertraktade priser och flera hundratals guldmaljer.

Idag lever arvet vidare genom vinmakare Keeda Zilm, som under flera år arbetade sida vid sida med John. Vickery Wines arbetar fortsatt med en stil där klarhet och renhet står i fokus i vinproduktionen. Jäsning sker med stor kontroll och ekfat lyser med sin frånvaro, allt för att bevaka druvans naturliga aromatik. Resultatet är eleganta, citrus-

drivna och mineraliskt friska rieslingviner som samtidigt uppvisar en generös frukt. Vinerna är redo att dricka redan i ung ålder och är dessutom ypperliga matviner.

I Systembolaget fasta sortiment finns nyheten Vickery Watervale Riesling, 2024, nr 5465, 139 kr samt nylanserade Eden Valley Riesling, 2025, nr 93579, 159 kr i det tillfälliga sortimentet.



## Vinverldens bästa matkompis?



utmärkt till ostar och asiatiska rätter med lite hetta, där sötman i vinet dämpar hettan i maten och vice versa. De sötaste varianterna är även perfekta till desserter.

Syran är rieslings ryggrad. Den ger vinet dess energi och livslängd, men också dess flexibilitet vid matbordet. Just därför är rieslingviner några av de mest mångsidiga matvinerna som finns och passar allt från aperitif till dessert. De kan möta allt från salta och syrliga rätter till kryddstark mat och söta inslag, ofta med en självklarhet som få andra druvor klarar av. Torra viner är lämpliga till fisk, skaldjur, fågel och ljust kött. Vin med lite sötma passar



Vingård i Australien  
Foto: Geoff Brooks, Unsplash

Alkohol kan skada din hälsa.

# Slice me nice

## Sparrispizza bianco

Pizza är alltid lika tacksamt att bjuda på och så här års känns det helt rätt med primörer på den runda läckerheten. Passar även bra att servera ihop med italienska charkuterier, till buffén eller till drinken.

4 stycken

deg till 4 pizzor

### Topping

250 g grön sparris  
4 vitlöksklyftor  
2 mozzarellaostar à 125 g  
ca 4 msk olivolja  
ca 2 krm chiliflakes  
flingsalt  
parmesanost  
ruccola

1. Kavla ut degen till pizzor om hemgjord används eller rulla ut färdigköpt.
2. Bryt av den nedre grova delen på sparrisstjälkarna. Skiva sparriserna tunt på längden.
3. Hacka vitlöken och bryt mozzarellan i bitar.
4. Fördela mozzarella, vitlök och sparris över pizzorna. Droppa över olivolja och strö på chiliflakes och flingsalt.
5. Grädda på väldigt hög värme till fräsiga pizzor.
6. Ta ut och toppa med hyvlad parmesanost och ruccola.



# Witt Pizzaugnar – drivna av passion

Det är något speciellt med doften av pizza som samlar människor. Något som får oss att stanna lite längre vid bordet. Skratta lite mer. Vara tillsammans.

Det är precis den känslan Witt Pizzaugnar är skapade för.

Hos oss börjar allt med kärlek till smak, design och de stunder vi delar. Som danskt varumärke tror vi att teknik ska göra det enkelt att skapa något extraordinärt.

Vår pizzaugn är tänkt att vara en plats där mat blir upplevelser, från köksprodukt till samlingspunkt. En plats där mat blir upplevelser.

Pizza är mer än mat. Det är hantverk, lek och gemenskap. På under en minut skapar du autentisk pizza – med full kontroll och utan krångel. Det är enkelt. Nästan lekfullt.

Det är de stunder vi minns.



## Witt Pizzaugnar. Flavor to share. Moments to remember.

Vill du veta mer?  
Skanna koden för att lära dig mer om Witt Pizzaugnar.



### Witt ETNA Rotante Control 13"

Världens första pizzaugn med Blu Blaze™-teknologi – kompakt och kraftfull med roterande sten och exakt temperaturkontroll. Perfekt för utomhusbruk och jämnt gräddade pizzor varje gång.

7,699.00 SEK.



### Witt PICCOLO Fermo 14"

Kompakt pizzaugn med pizzasten som ger jämnt gräddade pizzor på 60–90 sekunder. Klar på 15 minuter – perfekt för pizza, bröd och ugnsrätter.

3,499.00 SEK.



### eGNITE Control 13"

Elektrisk pizzaugn med avancerad kolfiberuppvärmning och smart pekskärm – klar på bara 9 minuter. Ansluts till ett vanligt eluttag och kan användas både inomhus och utomhus.

7,699.00 SEK.

witt

wittpizza.com facebook.com/witt.dk instagram.com/witt\_global

# Tid att glänsa för prima primörer

Våren gör sin efterlängtade entré och med den kommer primörerna. Vi bjuder på två praktiska allroundsallader av helt olika karaktär. Gemensamt är att de passar utmärkt ihop med många av säsongens maträtter såsom grillad och rökt fisk, kyckling, kött och korv. Salladerna är även perfekta inslag på försommarens stundande kalas och bufféer. Grönt är skönt!



## Caesars primörsallad

Smakrik potatissallad med Caesardressing som har nordisk smaksättning av ansjovis, lagrad hårdost och gräslök. Servera till grillat och kallskuret eller tillsammans med Caesarsalladens klassiska tillbehör kyckling, knaperstekt bacon och krutonger.

4-6 portioner

750 g färskpotatis  
500 g grön sparris  
100 g salladsärter eller sockerärter  
hackad gräslök

### Dressing

1 ägg  
2 ansjovisfiléer  
pressad saft av ½ citron  
½ msk dijonsenap  
½ tsk worcestershiresås  
1 pressad vitlöksklyfta  
1 ½ dl rapsolja  
2 dl grovripen vällagrad hårdost  
4 msk hackad gräslök  
salt  
nymald peppar

*Tips*  
Blanda hackad dill i dressingen och toppa salladen räkor eller varmrökt lax och dillvippor.

- Dressing:** Mixa alla ingredienser utom ost, gräslök, salt och peppar med mixerstav. Vänd ner ost och gräslök, smaka av med salt och peppar.
- Tvätta och koka potatisen. Låt kallna. Bryt av den nedre grova delen på sparrisstjälkarna. Koka dem knappt mjuka i lättsaltat vatten. Låt kallna.
- Skär potatisen i bitar. Dela sparrisstjälkarna i tre delar och salladsärterna på längden.
- Potatisen kan blandas med dressing i god tid men vänd ner sparris och salladsärter vid servering. Strö över hackad gräslök.

Här sätter den smakrika dressingens taktippen. Med tillbehör som lufttorkad skinka, räkor, varmrökt lax, grillad fisk och kyckling låter vi två fruktiga vita viner med pigg syra slå an försommarsäsongen.

Soligt vin signerat prisbelönt vinmakare. Inslag av tropisk frukt, frisk lime och mineral i kombination med päron, gröna äpplen och mogen gul melon bjuder in till sommarens uteliv, sallader och umgänge.



Ramos  
Elegant White, 2024  
Portugal / 79034  
229 kr (3000 ml)

Spanska vita viner trendar och druvan verdejo ger friska och fruktiga viner. Gula äpplen, syrliga krusbär, honungsmelon och citron är smaker vi gärna njuter av till Caesarsalladen.

Demimo Verdejo, 2024  
Spanien / 92064 / 129 kr  
Tillfälligt sortiment



Rostade toner, krispiga grönsaker och krämig dressing. Fruktigt vitt vin och rosaskimrande pava, båda med uppfriskande syra, möter alla komponenter i primörsalladen. Passar även tillbehör som grillat, kallskuret och varmrökt fisk.



Ungdomligt vin med frisk syra av Abruzzos lokala druvsort pecorino. Proppad med solvarm nätmelon, päron, citruszest och vita blommor. Har blivit känd som "pinnvinet".  
Cantina Zaccagnini  
Dal Tralcetto Pecorino, 2024  
Italien / 70297 / 105 kr  
Ekologiskt

Sommarens ljuva smaker samlade i en och samma flaska. Toner av solmogna smultron, söta persikor, färska örter och saliverande blodgrape. Svårt att uttala, lätt att gilla.

Jurtschitsch  
Rosé vom Zweigelt, 2025  
Österrike / 5600 / 125 kr



## Rostad primörsallad med ramslöksnobis

Primörernas rostade ton smakar härligt tillsammans med fräschör och krispighet från rädisor, gurka och spåda salladsblad. Ramslökens milda vitlöksmak passar utmärkt i pesto, såser, soppa och kryddsmör men när säsongen är över kan den ersättas med samma mängd rucicola.

4 portioner

600 g färskpotatis  
2 msk olivolja  
flingsalt  
nymald peppar  
500 g grön sparris  
100 g rädisor  
½ gurka  
1 påse spåda salladsblad, 65 g

### Ramslöksnobis (ca 2 ½ dl)

1 ägg  
1 äggula  
½ msk vitvinsvinäger  
½ msk dijonsenap  
1 liten pressad vitlöksklyfta  
1 ¼ dl rapsolja  
2 dl löst grovt hackad ramslök  
1 tsk rivet citronskal  
salt

*Tips*  
Om salladen serveras tillsammans med grillad eller varmrökt fisk passar det bra att strö över dillvippor. Till grillat kött, kyckling och korv är det gott med basilika eller timjan.

- Sallad:** Sätt ugnen på 200 grader. Tvätta potatisen och dela på mitten. Blanda potatis, olivolja, salt och peppar på en plåt med bakplåtspapper. Rosta mitt i ugnen 20-25 minuter.
- Bryt av den nedre grova delen på sparrisstjälkarna. Blanda sparrisen med potatisen och rosta ytterligare cirka 12 minuter. Ta ut och låt svalna.
- Skiva rädisorna. Skala gurkan slarvigt. Dela den på mitten, skrapa ur kärnorna och skiva.
- Blanda potatis och sparris med rädisor, gurka och salladsblad vid servering.
- Dressing:** Lägg ägget i kokande vatten och sjud 2-3 minuter. Spola i kallt vatten.
- Gröp ur ägget i en hög smal skål. Tillsätt äggulan, vinäger, senap och vitlök. Mixa ihop med mixerstav. Häll i oljan i en fin stråle under mixningens gång, till en tjock sås. Mixa i ramslöken. Vänd ner citronskal och smaka av med salt. Låt smakerna mogna.

FINNS I DIN BUTIK!

# LJUST SYDFRANSKT ROSÉ

245 KRONOR

"LA GÉNEREUSE FRANCINE ROSÉ ÄR ETT AV DE BÄSTA KÖPEN DU KAN GÖRA JUST NU!"  
ROBERT MONTGOMÉRIE, VINBÖRSÉN, MAJ 2025

"ROSÉ MED SMAK AV SOMMARI!"  
GUNILLA HULTGRÉN KARELL, VINBÖRSÉN, MAJ 2025

"ÖVERRASKANDE SMAKRIKTI!"  
BENGT-GÖRAN KRONSTAM, VINBÖRSÉN, MAJ 2025

LA GÉNEREUSE FRANCINE, 2025 • 3L • NR 2394 • 13,5 % VOL. • 245 KR  
KLIMATKOMPENSERADE TRANSPORTER MELLAN PRODUCENT OCH SYSTEHBOLAG | SAMARBETE MED ZEROMISSION. LÄS MER PÅ HERKANSBONDO.SE/HALLBARHET

**Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.**

### *Pasta primavera med ärtpesto och halstrad lax*

Skir och grön primörpasta som får en lyxig touch med snabbhalstrad lax. Den fräscha peston som görs av söta gröna ärter, pistaschnötter, frisk citron och mynta ger smaker som gifter sig med laxen och ger pastan en smakfull krämighet.

4 portioner

2 förpackningar lax av sushikvalitet à 300 g  
500 g grön sparris  
olivolja  
1 hackad vitlöksklyfta  
1 krm chiliflakes  
salt  
400 g linguine (torkad)  
¾–1 dl av pastans kokvatten  
flingsalt  
rivet citronskal och färsk mynta till garnering

#### Ärtpesto (ca 4 ¼ dl)

2 dl frysta gröna ärter  
1 dl naturella pistaschnötter  
1 vitlöksklyfta  
1 tsk rivet citronskal  
3 msk färsk hackad mynta  
1 dl finriven parmesanost  
1 ¼ dl olivolja  
salt  
nymald peppar

1. **Pesto:** Tina ärterna. Grovhacka nötter och vitlök.
2. Mixa ingredienserna och smaka av med salt och peppar. Låt smakerna mogna.
3. **Pasta:** Bryt av den nedre grova delen på sparrisstjälkarna. Dela varje sparrisstjälk i tre bitar och mjukstek i olivolja. Blanda i vitlök och chiliflakes mot slutet. Krydda med salt.
4. Koka pastan enligt förpackningen. Häll av kokvattnet men spar cirka 1 dl.
5. Blanda pastan med pesto och lite kokvatten i taget, till en krämig konsistens.
6. Vänd ner sparrisen i pastan. Låt dra någon minut under lock.
7. Fördela laxen på pastan, ringla över lite olivolja och strö på flingsalt, citronzest och myntablad.
8. **Lax:** Skär laxen i skivor och pensla runt om med olivolja. Halstra laxen snabbt i en grill- eller stekpanna. Den ska få fin stekyta men fortfarande ha en rå kärna i mitten.



# FRØYA

SUSHI GRADE

## *Lax och tryffelchips*



#### *Ingredienser:*

- 180 gram FRØYA® back loin
- 1 påse tryffelchips
- 1 burk crème fraîche eller tartarkräm
- 1 glas lax- eller öringrom
- Hackad gräslök för garnering

Skanna QR-koden för instruktioner



## ETT GLAS BUBBEL? MED ELLER UTAN ALKOHOL? DET ÄR DITT VAL.

### Richard Juhlin Blanc de Blancs

är gjorda av chardonnaydruvor från Sydfrankrike som ger friska och torra mousserande viner – eleganta och smakrika med inslag av gröna äpplen och fräsch citrus. Båda passar bra till välkomstdrinken och minglet eller till lättare rätter på fisk, skaldjur och sallader.

Och vilket du än väljer kan du vara säker på att världens främsta champagnekännare inte har kompromissat med smaken. *Så med eller utan alkohol? Det är ditt val!*



RICHARD JUHLIN  
BLANC DE BLANCS  
NON-ALCOHOLIC  
SPARKLING WHITE

75 cl alkoholfri finns på både Systembolaget och i din mataffär.

RICHARD JUHLIN  
BLANC DE BLANCS BRUT

Prissänkt 10 kr från 1 mars.  
Nytt pris: 129 kr  
Varunr. 78979. Alk. 12% vol. 75 cl.  
Finns på Systembolaget.

DOMAINEWINES.SE

**Barn som får alkohol  
hemma dricker sig  
berusade oftare än  
andra barn.**



Rätt  
i säsong

### Sparrispannacotta

En annorlunda variant av pannacotta med säsongens sparris. Perfekt att bjuda som en delikat liten aptitretare ihop med flera bufféretter.

4 portioner (ca 5 dl)

250 g späd grön sparris  
1 schalottenlök  
rapolja  
2 dl vispgrädd  
2 dl lätt crème fraiche  
2 gelatinblad  
1 msk pressad citron  
½ krm cayennepeppar  
salt



#### Topping

ca 80 g valfri rom, t ex sikrom  
hackad rödlök  
hackad gräslök  
dill

1. Bryt av den nedersta grova delen av sparrisstjälkarna, det ska bli cirka 125 g sparris. Skiva sparrisen tunt.
2. Hacka löken och mjukstek i olja utan att den tar färg, cirka 5 minuter.
3. Tillsätt sparris och grädd. Koka sakta under lock tills sparrisen är mjuk, cirka 5 minuter.
4. Ta från värmen, tillsätt crème fraiche och mixa till en slät smet.
5. Blötlägg gelatinet i kallt vatten 5 minuter. Värm citronsaften i en liten kastrull. Ta från värmen och rör ner gelatinet.
6. Rör ner gelatinet i smeten. Smaka av med cayennepeppar och salt.
7. Häll upp i små glas. Låt stelna minst 4 timmar i kylan.
8. Vid servering: toppa med rom, rödlök, gräslök och en dillkvist.

# Precis lagom bubblig!

"Prisvärd"  
ALLT OM VIN 2026

NYHET  
99 kr



Finns i  
alla butiker.

NR: 272801 ALK: 11,5% 750 ML

**Alkohol är beroendeframkallande**

# Patriarche Bourgogne Chardonnay

Komplex, fyllig och frisk till skaldjur och finare fisk

I staden Beaune i hjärtat av Bourgogne har vinhuset Patriarche verkat sedan 1780.

Deras Bourgogne Chardonnay är gjord av enbart chardonnay. Druvorna kommer från odlingar i Yonne, som ger mineralrika viner, Côte de Beaune, som ger eleganta viner, Côte Chalonnaise, som ger fylliga, komplexa viner samt från Mâconnais, som ger friska viner. En femtedel lagras på ek i 6-9 månader, resten på stältank.

Ett perfekt balanserat vin utmärkt till fisk- och skaldjursrätter. Prova till en krämig kräftsoppa med mycket dillsmak. Eller en bergtunga bakad i folie, serverad med skirat smör och vit sparris.

Vinet kan lagras i 2-3 år.



2024 Patriarche Bourgogne Chardonnay "Cuvée des Visitandines" 139 kr. Varunr. 71159. 12.5% vol. Finns i alla Systembolagets butiker.

DOMAINE WINES.SE

## Alkohol kan orsaka nerv- och hjärnskador.

## Budget eller lyx

Vår ute, vår inne, vår i vårt sinne. Skåla in ljusa kvällar och mer uteliv vid valborgselden den 30 april och passa samtidigt på att gratulera Hans Majestät Carl XVI Gustaf som firar sin bemarkelsedag samma dag. Dagen efter välkomnas sköna maj med läckra drycker och sedan är det dags att grilla och chilla vid Grillens dag som sedan ett decennium firas i början av maj. Givetvis uppmärksammar vi den stundande Kristi Himmelfärdshelgen som ger en försmak av sommar och semester. Så ut och njut, det ska som Galenskaparnas slagdänga säger, "va' gött å leva, annars kan det kvitta".

## Vin vid Valborg

Valborg är startskottet för våren och elden symboliserar gemenskap, ljus och att samlas ute när kvällarna blir mildare. Kvällen är förknippad med studentfirande, sång samt stundom sol stundom snö. Vi föreslår ett firande med viner som värmer i kapp med majbrasan.

Säg g'day mate till hett rött från downunder. Frossa i Barossa där plommon, björnbär och mörkröda körsbär vägleder inslag av vanilj samt ett och annat pepparkorn.

Barossa Shiraz  
By Brian Dominic,  
2024  
Australien / 2166  
329 kr (3000 ml)



Rött gjort på Argentinas blå gunstling, malbec. Björnbär, blåbär och lila körsbär i allsköns blandning. Därtill touch av viol, fräsch mynta samt vaniljstäng. Pop in och chill out, yes box!

CHILL OUT  
Malbec, 2025  
Argentina / 20119  
249 kr (3000 ml)

## Kungligt i kupan

I över 52 år har vår regent suttit på tronen och i år fyller han jämnt. Varför inte fira jubileet med ädla droppar i form av champagne. Vi höjer våra glas och hurrar för Sveriges kung som fyller 80 år.

Klirra glaset med denna guldkantade och "kuliga" bekantskap där nougat och röda äpplen intar förarsätet med smak av lime och en härlig ton av nygräddad croissant som passagerare.

Guldkula Premier Cru  
Frankrike / 73077 / 389 kr



Exklusiv elegans signerad det anrika champagnehusets 246:e blandning. Komplexa toner av gula äpplen, citron, rostbröd och fransk nougat i samspel med mineralitet och sylvass syra.

Louis Roederer  
Collection 246  
Frankrike / 7602 / 589 kr

## Sköna maj

Vi inleder den varma årstiden på topp med en helg som bär med sig energi, hopp och nystart. Två rosa fräschingar är helt rätt vid säsongens sköna utehäng och allehanda sociala samkväm.

Nollprocentig hantverks-cider utan tillsatser från norra Frankrike. Utsökt kombination av syra och sötna och inslag av röda äpplen, apelsinest och en kryddighet som får en och annan att slå en kullerbytta (galipette).

Galipette  
Rosé Alkoholfri  
Frankrike / 13372  
18,60 kr + pant 2 kr



Lev livet och maj i rosa med denna flaska. Hallon, vattenmelon, vinbär och en färsk örnbukett i en härlig blandning som får en att drömma om sommar. Fina fisken till både mat och prat.

KWV Rosé, 2025  
Sydafrika / 6588 / 99 kr  
NYHET

## Grilla och chill

Tänt var det här. Kicka i gång grillsäsongen på riktigt. Fågel, fisk eller mitt emellan? Spelar ingen roll, lät rådande humör styra och släng det du känner för på gallet. Akompanjera rätten med dryck, även den efter sinnesstämning. Rött eller vitt? Det återstår rosé.

En laxrosa fransk skapelse med smak av solmogna smultron, röda vinbär, mogen persika, färska örter å la Provence samt blodgrape. Merci och Vive la France!

Chavin Côtes de  
Provence Rosé, 2024  
Frankrike / 74125 / 139 kr  
Ekologiskt



Helrätt rött som med kött passar som hand i handske. En fyllig smakbomb som smäller högt i värvärmen. Skogshallon, mörka plommon, peppar, svart kaffe och vanilj.

Boom Boom!  
Syrah, 2023  
USA / 6714 / 157 kr

## Kristi Flygares höjdare

Kristen högtid som alltid infaller på en torsdag och markerar dagen då Jesus enligt Bibeln lämnade jorden och "for upp till himlen". Långhelg för många och det perfekta tillfället att njuta av högtflygande planer och drycker.

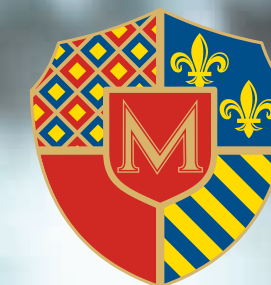
Höjdare från Argentinas grand old lady herself. Doft och smak av persika, krusbär, passionsfrukt och en fläkt av tutti frutti godis paketerad i en flaska "to die for" som stjal all uppmärksamhet.

Susana Balbo Signature  
White Blend, 2025  
Argentina / 92968 / 179 kr  
Tillfälligt sortiment



Storsäljare från erkänd producent med ljuva inslag av mogna Golden Deliciousäpplen, honung och solvarm citrusfrukt, ihop med färska örter och syra. Får smilbanden att röra sig.

Bourgogne Aligoté  
Joseph Drouhin, 2024  
Frankrike / 5500 / 179 kr



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
• BEAUNE •

ETT RIKTIGT  
FYND!

PER BILL, DINA VINER DEC 2024

KLASSISK  
BOURGOGNE  
I MODERN  
TAPPNING

INGENTING ÖVERTRÄFFAR  
VÅL ORIGINALET



apricot

CRÉMANT DE BOURGOGNE FRANÇOIS MARTENOT  
NR 7045101 / 7045106 - 2023 - 750/1500 ML - 139/299 KR - 11,5% VOL

## Alkohol kan skada din hälsa.

# Vintugg med Jenny och Caroline

## Grillad korv med surkåleslaw räksallad sriracha och friterad lök

Det blir knappast godare än grillad korv vid valborgselden. Välj dina favoritkorvar, gott bröd och servera med våra läckra toppingar. Succén är given!

korv, t ex grillkorv, merguez, chorizo eller kolbász  
baguetter eller korvbröd

### Surkålsslaw (ca 3 dl)

2 dl surkål  
¾ dl majonnäs  
1 msk dijonsenap  
2 msk hackad persilja  
½ tsk hel kummin  
½ dl fintärnat äpple med skal  
2 msk fintärnad saltgurka

### Räksallad sriracha (ca 3 dl)

200 g skalade räkor  
½ dl majonnäs  
½ msk sriracha  
1 liten riven vitlöksklyfta  
2 krm rivet limeskal

### Friterad lök

2 gula lökar  
5 dl solros- eller friteringsolja

### Surkål

1. Låt surkålen rinna av och pressa ur all vätska.  
2. Blanda resten av ingredienserna och vänd ner surkålen.

### Räksallad

1. Låt räkorna rinna av och pressa ur all vätska.  
2. Blanda resten av ingredienserna och vänd ner räkorna.

### Lök

1. Skala och skiva löken tunt.  
2. Värm oljan till 160 grader.  
3. Friterar löken i omgångar tills den är gyllenbrun. Låt rinna av på hushållspapper.



Foto: Janine Laag

**M**ajbrasa och utegrill, två självklara inslag under annalkande Valborg. En dag som främst firas för att hälsa våren välkommen och som symboliserar ljus, värme och en nystart efter vintern.

Gamla hedniska folktraditioner ägnas inte en tanke. I universitetsstäderna har Valborg utvecklats till en studenthögtid med spex, försrinning, körsång och festligheter som attraherar tusentals åskådare. Ett firande i mindre skala är troligtvis mer vanligt, ofta anordnat av idrottsföreningen, samfundligheten eller skolklasser som bjuder in till gemenskap med

eld, korvgrillning, chokladhjul och lottförsäljning.

Att inviga utegrillen den här helgen är vanligt och många har traditionen att samlas kring grillen efter firandet vid majbrasan. Vem säger då nej till grillad korv? Inte vi i alla fall som båda gillar att duka fram olika typer av korvar med allehanda tillbehör. Här ska finnas något för alla, gammal som ung. Dessutom dubblar vi gärna inköpen för att enkelt kunna erbjuda favoriten i repris dagen därpå.

*“Vad väljer man då i glasets till en grillad med bröd? Vi har nog alla provat korvkioskens Pucko, kallt rödvin från bag in box och termoskaffe.”*

Maj brukar innebära olika typer av utomhusaktiviteter. För trädgårds- och båtägare finns massor att ta itu med om värdgudarna tillåter och ännu ett tillfälle där korvgrillning

passar perfekt. Maten smakar alltid bättre utomhus, speciellt grillad korv. Snabbt, okomplicerat, umgängesvänligt, dessutom är det oslagbart gott!

Vad väljer man då i glasets till en grillad med bröd? Vi har nog alla provat korvkioskens Pucko, kallt rödvin från bag in box och termoskaffe. Dryckesalternativ som alla definitivt har sin tjustning vid rätt tillfälle. Oftast är det känslan och umgänget som är viktigare än den kulinariska upplevelsen. Annars är bubbel ett festligt alternativ där syran och friskheten ”skär” igenom det feta. Här är mousserande med tydlig fruktighet ett bra alternativ, det fungerar som smakbrygga till alla spretiga smaker. Rosévin med sin rödbärrighet är också ett välmatchat dryckesval. Likaså klarar vitt vin med fruktig ton och en aning söta att knyta ihop alla smaker. En grillad med smakrik topping tillsammans med sval lager är även det en klockren smakkombination.

Fruktiga, pigga och ungdomliga smaker med fräscha och sprudlande toner av päron, gröna äpplen och kiwi. Trevliga bubblor som livar upp mun, kropp och själ. Vår på flaska!

Onbrina Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Italien / 7965 / 119 kr  
**Ekologiskt**



Smak av het kväll i södra Frankrike, full av mogna bär, en nypa citrus och en flirtig blomighet. Sollyst, friskt och farligt lättdrucket. Konstnärlig och inbjudande etikett.

Côté Mas Organic Rosé, 2024  
Frankrike / 2282 / 99 kr

Kaliforniskt solsen på flaska. Tropisk frukt, kryddor, apelsinblom och vanilj trivs ihop med exotiska rätter och kryddstarka korvar. Mumma till räksalladen med sriracha.

McManis Viognier, 2023  
USA / 6290 / 99 kr



Grillad korv och en kall öl är svärslaget. Kryddigt, sött och salt i en härlig blandning tillsammans med en sval, frisk och maltig lager. Yes, sommaren är sannerligen på väg!

Eriksberg Mäster  
Sverige / 1716  
13.90 kr (+ pant 1 kr)

**PAZ MALBEC**  
FINCA LAS MORAS

**Guldvinnaren i  
Vinordic Wine Challenge 2025!**

Upplev denna argentinska Malbec som är allt du förväntar dig av ett förstklassigt rött vin. Levereras i en praktisk 1,5-liters box, perfekt för alla tillfällen. Med druvor som odlas på hög höjd i San Juans svala bergstrakter, erbjuder detta vin en elegant och kraftfull smakprofil som harmoniserar perfekt med grillade köttätter. Namnet PAZ betyder FRED på spanska.

ART NR: 92022 | 14% | 1500 ML | 199 KR

**Alkohol kan skada din hälsa.**

# Gott & smått

## Naturligt som smakar mer

Läskande törstsläckare till vårens och sommarens sköna uteliv. Som Sveriges äldsta vattenvarumärke fortsätter Ramlösa att utvecklas i takt med konsumenternas behov och livsstilar. Ramlösa Mer Smak är ett nytt smaksatt vatten utan socker och kalorier som bjuder på extra mycket smak. Njut som klassiskt mineralvatten eller som en lättare läsk. Finns i tre olika smaker; äpple & kiwi, hallon och persika.



## Gilla att grilla

Gårdsällskapet är länken mellan gård och hushåll och levererar svenskt ekologiskt kött av högsta kvalitet direkt till dörren i stora delar av Sverige. Det här är ett alternativ till konventionellt producerat kött från producenter som värnar om en ansvarsfull djurhållning. Gårdens grillåda är helt ny och innehåller utvalda favoriter. Mör fläskkararé, saftig kyckling, smakrika korvar, eldost och ramlösaaioli. Pris 1515 kr, ca 5 kg. Mer info om de delikata köttlådorna på [gardsallskapet.se](http://gardsallskapet.se)



## Kryssa smakfullt

Nu startar återigen de fantastiska kryssningarna i Stockholms skärgård och på Mälaren. Först ut av matkryssningar är populära Räckfrossan. Njut av tre timmar till havs med ett kort stopp vid Vaxholms kapell. Säsongs premiär tur går av stapeln 29e april. Önskas en dignande buffé och energifylld livemusik är kryssningen med trubadur som startar 6e maj ett garanterat fartfyllt nöje. Lite mer rofylld är lunchturen till vackra Drottningholm som startar 16e maj. Mer info på [stromma.se](http://stromma.se)



## Blomster i sin skönaste form

I serien La Collection Jardin hyllas trädgårdens fridfulla skönhet med värlika blommor. Det vackra stengodset är, med sina sinnliga blomsterdetaljer och mjuka färgnyanser, utmärkte presenter vid säsongs festligheter, bröllop och avslutningar. Alla delar har 10 års garanti och håller den höga kvalitet man förväntar sig av produkter från Le Creuset. På bilden syns ovalt serveringsfat, tallrikar, muggar och minigrötor. För fler delar i serien, färger och priser se [lecreuset.se](http://lecreuset.se)



## Örter att odla & äta

Lyft smaken i matlagningen och gör varje rätt till en klorofyllbomb av doft och färg eller förvandla trädgården, balkongen och fönsterbrädan till en örtagård. Vackra bilder av Lennart Weibull och strålande tips om odling, örtsorter, förvaring och hantering samt över 100 recept av duktiga och inspirerande Tove Nilsson. Pris 249 kr på [adlibris.com](http://adlibris.com)



## Glass i stora lass

GB Glace är för många förknippade med sol, värme och njutning. I år har de inte mindre än nio glassnyheter som spänner sig från fruktiga och friska kombinationer till krämiga och chokladbaserade varianter. Här finns något för de flesta smaker. Publikfavoriten Magnum har hela fyra nykomlingar, bland annat Magnum Almond Cone som gör comeback i sortimentet efter två decenniers frånvaro. Länga leve smaken av sommar!



## Odla inomhus

Prunkande inomhusodling året runt. Så frön, fyll på vatten och näringsämnen och låt odlingslådan Auk sköta resten. Finns i två storlekar, pris från 2699 kr. På hemsidan finns en guide om vad som passar att odla beroende på storlek. I priset ingår allt som behövs, exempelvis kokosfiber, näring och frön. Ställningen finns i olika material, bland annat valnöt och furu. Se [auk.com](http://auk.com)

# Elegant & fräscht

## CHARDONNAY FRÅN AUSTRALIEN

Med tropiska inslag & citron.  
Passar till getostsallad, grillad lax & det dukade bordet.

239  
KRONOR

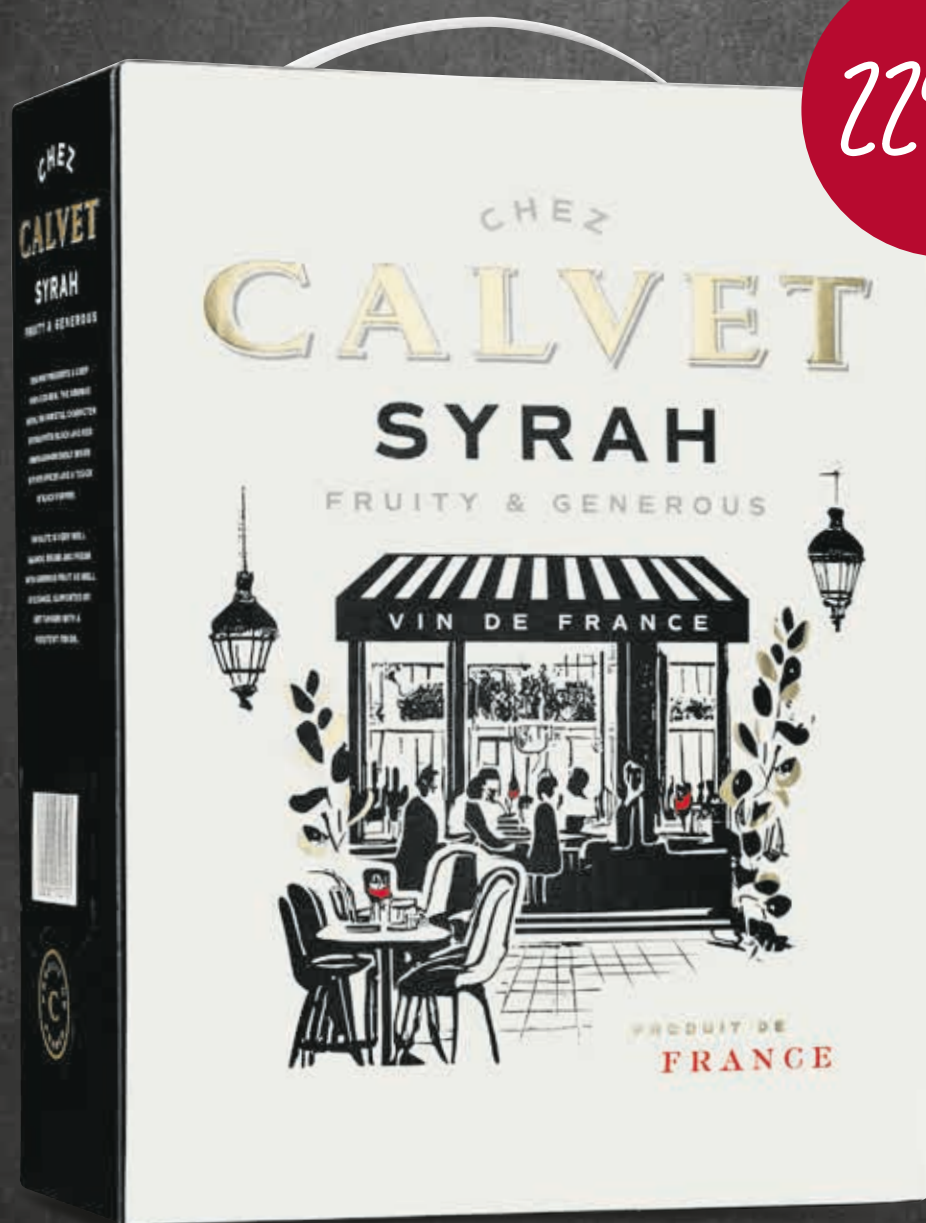


CHILL OUT Chardonnay Australia • Art. 2228008 • Alk.vol 12.5% • 3000 ml • 239 kr • [folkofolk.se](http://folkofolk.se)

# Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.

# Det Franska Bistrovinet

enjoywine.se



229 kr

TOPPRANKAD  
"Riktigt bra  
boxköp."

*Vinbanken 2025*

FYND!  
"Mer än  
prisvärt."

*Bengt-Göran Kronstam  
Vinbörsen 2025*

CHEZ CALVET SYRAH 229 kr / Artnr: 2930 / 13,5% / 3000 ML

**Alkohol kan  
skada din hälsa.**