

## Wine with ribs, okay?

Times have thankfully changed, and it is certainly not difficult to find a wine that suits the fat Christmas food. We need fresh and fruity wines that can clean the mouth fat.

For white wines, both Champagne and Riesling are good choices. If you want to choose red wine, sweet accessories will suit with the ribs.

Prunes, apples and cranberries require more power and sweetness in the wine. The two wines I have chosen comes from Italy, and the fresh acidity and the little sour sweet character fits very well with this type of Christmas food. There are of course appropriate wines from other countries, but the price is often too high.

Trimbach Riesling 2009. A good Riesling will go well with the cabbage because it has a similar acidity. It will neutralize the fat of the pig and at the same time it will be enough fruit so everything will be experienced as juicy and refreshing, not just sour. This wine fixes this!



---

## Vin til ribbe, javel?

Det er ikke lenge siden det var aldeles uhørt å drikke noe annet enn øl og akevitt til ribbe og julemat

Tønsbergs Blad.no – 15.12.2011 – Tom Karlsen

**Tidene har heldigvis endret seg, og det er aldeles ikke vanskelig å finne en vin som passer til den fete julematen.** Vi trenger friske og fruktige viner som kan rense munnen for fett. Av hvite viner vil både Champagne og Riesling passe godt. Vil du velge rødvin, kan det passe med søtt tilbehør til ribba.

Svisker, epler og røte tyttebær krever mer kraft og sødme i vinen. De to vinene jeg har valgt kommer fra Italia, og den friske syren og det litt sursøte preget passer veldig godt til denne typen julemat. Det finnes naturligvis passende viner fra andre land, men prisen blir ofte for høy.

**Trimbach Riesling 2009 (149,90).** En god riesling vil gå godt til kålen fordi den har en liknende syrlighet som den. Den vil nøytralisere fett til grisen og samtidig skal det være nok frukt til at det hele oppleves som saftig og leskende, ikke bare surt. Denne vinen fikser det! 88801 Basisutvalg.