

vin

Søtt
til kak

Foto: SCANPIX

Det er ikke alltid kaffe er det beste til kakene. Her finner du de mest velsmakende vinalternativene.

Mai og juni er høysesong for bugnende kakebord. Konfirmasjon, nasjonaldag og bryllup kommer i tillegg til jubileer og alle andre unnskyldninger for å proppe seg med det søte. Som skyllens ned med store mengder kaffe. Et sernorsk eller -nordisk fenomen, kanskje, men like fullt veldig godt etablert og nærmest umulig å rokke ved.

Kaker er imidlertid like populære som alternativer til dessert i et festmåltid. Og når kaken kommer som dessert, er det mer naturlig å servere en søt vin til enn kaffe. Så om du ivholder på kaffen til kakebordet, så bør du vente med den til etter desserten. Da får du også mye større glede av både desserten og avec'en.



Aase E. Jacobsen

VGs vinspaltist står bak nettstedet www.apertif.no, og har flere ganger vært dommer i både norske og internasjonale vinmesterskap. aase.jacobsen@vg.no



Bløtkake



Coteaux du Layon
Vieilles Vignes 2006
Nr. 49213

Kr. 200 bestillingsvare

Bløtkake er lett på grunn av sukkerbrødet, men samtidig mektig på grunn av all fløten. Den er heller ikke ekstremt søt. Derfor er en middels søt vin som denne med masse frukt og flott syre, riktig vei å gå. Dens aromaer av honning og nøttelignende toner gjør at den også passer til bløt-

av eplekake som det finnes kakebakere. Og samtidig er dette manges favorittkake! Å finne en vin som passer alle tenkelige variasjoner over temaet er ikke lett, enn si mulig. Så da gjelder det å være på den sikre side. Den chilenske søtvinen laget av sent høstede druer, er en allrounder. Ikke for søt, akkurat passe frisk og ikke med for uttalt preg av honning eller tørket frukt som jo er typisk for europeiske sent høstede utgaver. Best av alt er at prisen er veldig gunstig sammenlignet med annen søt vin.

kake passer veldig godt sammen med en flytende parallell. Som denne portvinen. Den silkemyke og fyldige smaken med masser av mørke bær gjør sjokoladekakeopplevelsen ekstra rik. 89 p

Kransekake

Harveys Amontillado



Gulrotkak

La Perla Recioto
2006

Nr. 33091

Kr. 190 for 50 cl b
men finnes i et pa
En saftig gulrotkak
av nøtter og appel
sammen med en s
søtvin som denne
versjonen. Den er
druer som bringer
honning, smør, nøt
fruktene, men tak