

# AROMAATTISET JA VOIMAKKAAT VALKOVIINIT

Nämä viinit ovat voimakkaan aromaattisia ja hapokkuudeltaan alhaisia. Tärkeää välttää ruuassa on hienostuneita ja mietoja makuja, muuten maut jäävät pahasti viinin varjoon. Nämä viinityypit asettavat haasteita yhdistettäessä ruuan kanssa, parhaaseen tulokseen päästään yhdistäessä runsaisiin ja aromaattisiin ruokiin.

VIINI TYPPI/ALUE	RYPÄLEET	TYYPILLISET MAUT/TYYLI	MAKEUS	RUOKA
<ul style="list-style-type: none"> <li>Alsace -Ranska</li> <li>Alto Adige Italia</li> <li>Saksa</li> <li>Uusi maailma                             <ul style="list-style-type: none"> <li>California -USA</li> <li>Washington – USA</li> <li>Oregon -USA</li> <li>Etelä-Australia</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gewürztraminer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Litsiä, papaijaa, guavaa, applesiinia, aprikoosia, inkivääriä, ruusua, savua, parfyyminen.</li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">KUIVA</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">PUOLIKUIVA</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; background-color: #FFD700;">PUOLIMAKEA</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grillattuja äyriäisiä sitruunaöljyllä - Viognier</li> <li>Thai-ruoka (kookoskermaa/maitoa)</li> <li>Rasvainen, savustettu kala</li> <li>Punalihaiset kalat</li> <li>Tex-mex</li> <li>Bouillabaisse - Rose</li> <li>Kermaiset, voimakkaat juustot                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Esim. punahomejuusto</li> </ul> </li> </ul> <p><b>VINKIT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Eksoottisia hedelmiä salaattissa/kastikkeessa - Gewürztraminer</li> <li>Kuivattuja hedelmiä (aprikoosi/rusinat) - Viognier</li> <li>Appelsiinin kuorta, curry, chutney</li> <li>Ei kevyitä/hienostuneita kastikkeita</li> <li>Ei valkoista kalaa</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Condrieu, Rhone, Ranska</li> <li>Uusi maailma                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Washington - USA</li> <li>Virginia - USA</li> <li>Kalifornia- USA</li> <li>Etelä-Australia</li> <li>Etelä-Afrikka</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Viognier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aprikoosia, mangoa, kiiviä, tangeriinia, minttua, tupakkaa, kuusamaa.</li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">KUIVA</div>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Alsace – Ranska</li> <li>Italia</li> <li>Uusi maailma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Muscat Blanc à Petits Grain</li> <li>Moscato (Italia)</li> <li>Muscat of Alexandria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aprikoosia, persikkaa, nektariinia, parfyyminen, jasmiiinia, appelsiinia.</li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">KUIVA</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px;">PUOLIKUIVA</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; background-color: #FFD700;">PUOLIMAKEA</div>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Rose                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Tavel-Rhone Ranska</li> <li>Provinssi Ranska</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grenache</li> <li>Cinsault</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Erittäin hedelmäisiä: kypsää mansikkaa, ripaus mausteita</li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">KUIVA</div>	

## KUIVA

Viinit, joissa sokeria on enintään 4 g/l tai enintään 9 g/l silloin, kun viinin happopitoisuus viinihapoksi laskettuna on korkeintaan 2 g/l pienempi kuin jäännös sokeripitoisuus.

## PUOLIKUIVA

Viinit, jotka eivät täytä kuivan viinin määritelmää, mutta sisältävät jäännössokeria enintään 12 g/l, tai jos jäännössokerin määrä on enintään 18 g/l viinin happopitoisuuden (viinihappona) ollessa korkeintaan 10 g/l pienempi kuin jäännössokeripitoisuus.

## PUOLIMAKEA

Viinit, joissa sokeria on enemmän kuin edellisissä, mutta enintään 45 g/l.