

HIENOSTUNEET, MAUSTEISET JA SILKKISET PUNAVIINIT

Tämän kategorian viineissä hapokkuus, tanniinit ja makeus ovat hyvässä sopusoinnussa keskenään. Tämä tekee niistä hienostuneita, silkkisiä ja kevyestä täyteläiseen vaihtelevia viinejä, jotka usein ovat mausteisia, maukkaita ja rustiikkisia. Nämä viinit sopivat hyvin rustiikkisten ruokalajien kanssa. Yhdistäessä kevyiden kastikkeiden sekä tuoreiden, selkeän makuisten kasvien ja yrttien kanssa, saadaan täydellinen kokonaisuus.

VIINITYYPPI/ ALUE	RYPÄLEET	TYYPILLISET MAUT, AROMIT / TYYLI	TANNIIT	RUOKA
<ul style="list-style-type: none"> • Uusi maailma <ul style="list-style-type: none"> ○ Kalifornia – USA ○ Oregon – USA ○ Otago –Uusi-Seelanti • Bourgogne- Ranska • Saksa <ul style="list-style-type: none"> ○ Baden/Württemberg ○ Pfalz • Alto Adige – Italia 	<ul style="list-style-type: none"> • Pinot noir <ul style="list-style-type: none"> ○ Spätburgunder (barrique kypsytetty) - Saksa ○ Pinot Nero - Italia 	<ul style="list-style-type: none"> • Hedelmäisiä, maata, kirsikkaa, vadelmaa, mansikkaa, tryffeliä 	<p>ALHAINEN-KOHTALAINEN</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rustiikkiset ruuat • Paistetut, ei rasvaiset lihat • Tuoreet sienet • Ilmakuivatut makkarat, lihat • Kovat juustot – Brunello, Chianti, Grenache • Kevyet juustot esim. Comte - Pinot Noir <p>VINKIT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hienot maut, ei liian monimutkaisia ruokia. • Käytä inkivääriä • Käytä appelsiinin kuorta kastikkeissa • Käytä kuivattuja tummia hedelmiä • Käytä tomaattia ja tuoreita yrttejä • Ei kermaa, voita tai kananmunankeltuista
<p>Toscana - Italia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Brunello di Montalcino • Chianti & Chianti Classico • Vino nobile di Montepulciano 	<ul style="list-style-type: none"> • Sangiovese <ul style="list-style-type: none"> ○ 100% Brunellosa ○ Min. 80% Chiantissa ○ Min. 70% Montepulcianossa 	<ul style="list-style-type: none"> • Tanniinisia, luumua, hapankirsikkaa, rustiikkinen: tupakka, mausteita, maata 	<p>KORKEA</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Rhone -Ranska <ul style="list-style-type: none"> ○ Chateaufort du pape • Priorat - Espanja • Sardinia, Sicilia- Italia 	<ul style="list-style-type: none"> • Grenache <ul style="list-style-type: none"> ○ Garnacha- Espaniassa ○ Cannonau- Italiassa 	<ul style="list-style-type: none"> • Vadelmaa, mansikkaa, luumua, rouhittua mustapippuria, anista, tummaa kirsikkaa, tupakkaa 	<p>KOHTALAINEN</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Etelä- Afrikka 	<ul style="list-style-type: none"> • Pinotage 	<ul style="list-style-type: none"> • Karhunvatukkaa, maata, savuisia aromeja 	<p>KOHTALAINEN</p>	