

# NUORET, HEDELMÄISET JA KEVYET PUNAVIINIT

Tämän kategorian viinit ovat yleensä hapokkaita, vähätanniinisia ja alkoholipitoisuus on alhainen. Nämä ovat loistavia arkiviinejä helppojen arkiruokien seuraan. Voimakkaan hapokkuuden ja alhaisen alkoholipitoisuuden vuoksi viinit sopivat myös hyvin rasvaiselle kalalle ja vaikka grillatuille äyriäisille.

VIINITYYPPI/ ALUE	RYPÄLEET	TYYPILLISET MAUT, AROMIT / TYILI	RUOKA
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Uusi maailma</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Uusi-Seelanti                             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Marlborough</li> <li>▪ Hawke's bay</li> </ul> </li> <li>○ Australia                             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Victoria</li> </ul> </li> <li>○ Tasmania</li> </ul> </li> <li>• <b>Itävalta</b></li> <li>• <b>Saksa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Mosel</li> <li>○ Rheingau</li> <li>○ Rheinhessen</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pinot noir                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Spätburgunder- Saksa (ei barrique kypsytetty)</li> <li>○ Blauburgunder - Itävalta</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maata, kirsikkaa, vadelmaa, mansikkaa, colan makua</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pataruuat ja muut haudutetut ruuat.</li> <li>• Pasta Bolognese ja muut tomaattikastikepohjaiset pastat.</li> <li>• Pizza</li> <li>• Makkarat</li> <li>• Kevyet lihat mm.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ jauheliha</li> <li>○ vasikka</li> <li>○ kana ja kalkkuna</li> </ul> </li> <li>• Latva-artisokka</li> <li>• Grillatut tai paistetut kalat ja äyriäiset.</li> </ul> <p><b>VINKIT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kermaiset ja voisiet kastikkeet</li> <li>• Selkeät arkiruuat, ei monimutkaisia ja monivaihteisia ruokia.</li> <li>• Mustamakkara- Mencia</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Beaujolais–Bourgogne Ranska</b></li> <li>• <b>Loire, Ranska</b></li> <li>• <b>Uusi-Seelanti</b></li> <li>• <b>Sveitsi</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gamay</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kukkainen, kirsikkaa, vadelmaa, mansikkaa.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Piemonte – Italia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Dolcetto d'Alba</li> <li>○ Langhe Dolcetto</li> <li>○ Dolcetto d'Asti</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dolcetto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tummaa kirsikkaa, lakritsaa, luumua</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Piemonte – Italia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Barbera d'Alba</li> <li>○ Barbera d'Asti</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Barbera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tervaa, kuivattuja mansikoita, karhunvatukkaa, kirsikkaa.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Württemberg- Saksa</b></li> <li>• <b>Alto Adige - Italia</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trollinger – Saksa</li> <li>• Vernatsch/ Shiava - Italia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mansikkainen ripauksella kevyttä savuisuutta</li> </ul>	

# NUORET, HEDELMÄISET JA KEVYET PUNAVIINIT

Tämän kategorian viinit ovat yleensä hapokkaita, vähätanniinisia ja alkoholipitoisuus on alhainen. Nämä ovat loistavia arkiviinejä helppojen arkiruokien seuraan. Voimakkaan hapokkuuden ja alhaisen alkoholipitoisuuden vuoksi viinit sopivat myös hyvin rasvaiselle kalalle ja vaikka grillatuille äyriäisille.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Valpolicella – Italia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ripasso Valpolicella</li> <li>○ Valpolicella Superiore</li> </ul> </li> <li>• <b>Bardolino - Italia</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hapankirsikkaa, mansikkaa, mustaherukkaa, karpalaa           <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ripaus kuivia hedelmiä: Ripasso</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pataruuat ja muut haudutetut ruuat.</li> <li>• Pasta Bolognese ja muut tomaattikastikepohjaiset pastat.</li> <li>• Pizza</li> <li>• Makkarat</li> <li>• Kevyet lihat mm.           <ul style="list-style-type: none"> <li>○ jauheliha</li> <li>○ vasikka</li> <li>○ kana ja kalkkuna</li> </ul> </li> <li>• Latva-artisokka</li> <li>• Grillatut tai paistetut kalat ja äyriäiset.</li> </ul> <p><b>VINKIT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kermaiset ja voisiet kastikkeet</li> <li>• Selkeät arkiruuat, ei monimutkaisia ja monivaihteisia ruokia.</li> <li>• Mustamakkara- Mencia</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Itävalta</b></li> <li>• <b>Saksa</b></li> <li>• <b>Unkari</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BlauFränkisch           <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lemberger - Saksa</li> <li>○ Kékfrankos – Unkari</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirsikkaa, karhunvatukkaa, punaherukkaa</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Roseviinit (ei Grenache)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Espanja &amp; Portugali</li> <li>○ Weissherbst-Saksa</li> <li>○ Itävalta</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lukuisia           <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Blauer Wildbacher - Schilcher – Itävalta</li> <li>○ Weissherbst on vain yhdestä rypäälleestä</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Raikkaita, punaisia marjoja kuten mansikka, erittäin hedelmäisiä.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Espanja</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biertzo,Valdeorras</li> <li>○ Ribeira Sacra</li> </ul> </li> <li>• <b>Portugali</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Dão, Lisboa</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mencia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hapankirsikkaa, karhunvatukkaa, lakritsia, granaattomenaa, soraa (murskattua kiveä)</li> </ul>	