


MAKEAT JÄLKIRUOKAVIINIT

Makeita viinejä on maailmassa todella paljon erilaisia ja eri makeusasteella, tässä taulukossa on listattu yleisimmät. Kolme tärkeää tekijää yhdistäessä ruokiin on viinin makeus, alkoholipitoisuus ja viskositeetti. Perussäännöt mielessä pitäen ei voi mennä vikaan. Parhaita yhditelmiä ovat usein suolaiset ja voimakkaat juustot. Jälkimaku näissä viineissä on uskomattoman pitkä ja monivivahteinen.

VIINITYYPPI/ ALUE	RYPÄLEET	TYYPILLISET MAUT, AROMIT / TYYLI	MAKEUS / Jäännössokeri	RUOKA
JALOHOMIVIINIT [Botrytis Cinerea]		Perusmaut kaikissa: Persikkaa, ananasta, aprikoosia, päärynää.		SÄÄNNÖT <ul style="list-style-type: none"> • VIINI MAKEAMPAA KUIN RUOKA • HAPPO JA SOKERI NEUTRALISOIVAT TOISIAAN • YHDISTÄ VIININ JA RUUAN VISKOSITEETTI RUOKA-VIINI VINKKEJÄ <ul style="list-style-type: none"> • Kovat ja voimakkaat juustot, myös aprikoosi- ja viikunahillon kera. • Voimakkaat sinihomejuustot • Lehtivoitaikinalaivonnaiset • Suolaiset ja makeat piiraat • Vaniljakastike jälkiruussa • Hanhen/ankanmaksa – Sauternes, TB, Tokaji • Suklaajälkkärit – punainen Recioto, port, Malaga • Hedelmäsalaatti, mansikat - Moscato d’Asti • Stilton - Port Berries, berrymousse • Sorbetit <ul style="list-style-type: none"> ○ sitruuna sorbetti -TBA • Omenatorttu– tokaji, cream sherry • Mantelikeksit- Vin Santo • Porkkanakakku - Madeira reserve • Crème Brulée. Vaniljavanukas- Sauternes
<ul style="list-style-type: none"> • Saksa, Itävalta <ul style="list-style-type: none"> ○ Auslese ○ Beerenauslese ○ Eiswein ○ Trockenbeerenauslese 	<ul style="list-style-type: none"> • Riesling • Riesling Ortega, Huxelrebe, sämpling • Riesling • Scheurebe, Ortega, Welschriesling, Chardonnay, Gewürztraminer 	<ul style="list-style-type: none"> • Perusaromit <ul style="list-style-type: none"> ○ + Hunajaa ○ + sitrusta, saksanpähkinä ○ + Karamellia 	Vähemmän makea  Enemmän makea	
<ul style="list-style-type: none"> • Ranska <ul style="list-style-type: none"> ○ Sauternes/Barsac /Cadillac ○ Monbazillac 	<ul style="list-style-type: none"> • Sauvignon Blanc + Semillon • Muscat, Semillon, Sauvignon blanc 	<ul style="list-style-type: none"> ○ + Hunaja, nektariini, appelsiini, vanilja, kookos, ikääntyessään karamellia ○ Enemmän oranssi-sävytteisiä hedelmiä 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 150g/l ○ 100g/l 	
<ul style="list-style-type: none"> • Unkari <ul style="list-style-type: none"> ○ Tokaji 	<ul style="list-style-type: none"> • Furmint, Hárslevelű, yellow muscat, Zéta, Kövérszőlő, Kabar 	<ul style="list-style-type: none"> ○ + Appelsiinin kuorta, mineraalinen 	Vähimmäissokeri: Puttonyos 3: 60g/l Puttonyos 4: 90g/l Puttonyos 5: 120g/l Puttonyos 6: 150g/l Aszú-Eszencia: 180g/l Eszencia: 450+ g/l	
<ul style="list-style-type: none"> • Kanada <ul style="list-style-type: none"> ○ Ice wine 	<ul style="list-style-type: none"> • Vidal, Cabernet Franc 	<ul style="list-style-type: none"> ○ + Litsi, papaija 	min. 125g/l	

MAKEAT JÄLKIRUOKAVIINIT

Makeita viinejä on maailmassa todella paljon erilaisia ja eri makeusasteella, tässä taulukossa on listattu yleisimmät. Kolme tärkeää tekijää yhdistäessä ruokiin on viinin makeus, alkoholipitoisuus ja viskositeetti. Perussäännöt mielessä pitäen ei voi mennä vikaan. Parhaita yhditelmiä ovat usein suolaiset ja voimakkaat juustot. Jälkimaku näissä viineissä on uskomattoman pitkä ja monivivahteinen.

<ul style="list-style-type: none"> • Jurançon – Lounais- Ranska 	<ul style="list-style-type: none"> • Gros Manseng, Petit Manseng, Courbu. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ + raikas hapokkuus, mangoa 	<p>40-150g/l</p>	<p>SÄÄNNÖT</p> <ul style="list-style-type: none"> • VIINI MAKEAMPAA KUIN RUOKA • HAPPO JA SOKERI NEUTRALISOIVAT TOISIAAN • YHDISTÄ VIININ JA RUUAN VISKOSITEETTI <p>RUOKA-VIINI VINKKEJÄ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kovat ja voimakkaat juustot, myös aprikoosi- ja viikunahillon kera. • Voimakkaat sinihomejuustot • Lehtivoitaikinalaivonnaiset • Suolaiset ja makeat piiraat • Vaniljakastike jälkiruuassa • Hanhen/ankanmaksat – Sauternes, TB, Tokaji • Suklaajälkkärit – punainen Recioto, port, Malaga • Hedelmäsalaatti, mansikat - Moscato d’Asti • Stilton - Port Berries, berrymousse • Sorbetit <ul style="list-style-type: none"> ○ sitruuna sorbetti -TBA • Omenatorrttu– tokaji, cream sherry • Mantelikeksit- Vin Santo • Porkkanakakku - Madeira reserve • Crème Brulée. Vaniliavanukas- Sauternes
<p>VÄKEVÖIDYT VIINIT</p>				
<ul style="list-style-type: none"> • Ruby Port <ul style="list-style-type: none"> ○ Ruby ○ Late bottled vintage ○ Vintage Port • Vaalea Port • Rose Port • Tawny Port <ul style="list-style-type: none"> ○ Colheita 	<ul style="list-style-type: none"> • Tinta Barroca, Tinta Cão, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional • Viosinho, Verdelho, Malvasia Fina,Sercial,Donzelinho branco • Tinta Barroca, Tinta Cão, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional 	<ul style="list-style-type: none"> • Kaneli, karhunvatukka, suklaa, vadelma, luumu • Aprikoosi, paistettu omena, sitruunankuori, pähkinä • Mansikka, vadelma, karpalo, karamelli • Karamelli,vadelma,saksanpähkinä, kaneli,viikuna,luumu,neilikka. Pähkinäisyys lisääntyy 20v ja vaniljaa tulee 40v tawnyporteissa. 	<p>~120g/l</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Sherry <ul style="list-style-type: none"> ○ Palo cream ○ Cream ○ Dulce/ Moscatel ○ Pedro Ximenez 	<ul style="list-style-type: none"> • Palomino, Pedro Ximénez, Moscatel 	<ul style="list-style-type: none"> • Perusmaut: Rusina, viikuna <ul style="list-style-type: none"> ○ Perusmaut ○ Perusmaut ○ Perusmaut ○ + Suklaa, luumu, vanilja 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 45-115 g/l ○ 115-140g/l ○ 160+ g/l ○ 212+ g/l 	
<ul style="list-style-type: none"> • VDN [vin doux naturels] – Etelä-Ranska <ul style="list-style-type: none"> ○ Muscat de Beaumes-de-Venise ○ Muscat de Rivesaltes ○ Muscat de Frontignan ○ Banyuls ○ Maury 	<ul style="list-style-type: none"> • Muscat • Muscat • Muscat • Grenache • Grenache 	<ul style="list-style-type: none"> • Virkistävän hedelmäinen, parfyyminen, greippimäinen ja hienostunut • Rusina, vaahterasiirappi, kahvi • Aprikoosi, appelsiininkuori, viikuna 	<p>~120g/l</p>	

MAKEAT JÄLKIRUOKAVIINIT

Makeita viinejä on maailmassa todella paljon erilaisia ja eri makeusasteella, tässä taulukossa on listattu yleisimmät. Kolme tärkeää tekijää yhdistäessä ruokiin on viinin makeus, alkoholipitoisuus ja viskositeetti. Perussäännöt mielessä pitäen ei voi mennä vikaan. Parhaita yhdistelmiä ovat usein suolaiset ja voimakkaat juustot. Jälkimaku näissä viineissä on uskomattoman pitkä ja monivivahteinen.

VÄKEVÖIDYT VIINIT				SÄÄNNÖT <ul style="list-style-type: none"> • VIINI MAKEAMPAA KUIN RUOKA • HAPPO JA SOKERI NEUTRALISOIVAT TOISIAAN • YHDISTÄ VIININ JA RUUAN VISKOSITEETTI RUOKA-VIINI VINKKEJÄ <ul style="list-style-type: none"> • Kovat ja voimakkaat juustot, myös aprikoosi- ja viikunahillon kera. • Voimakkaat sinihomejuustot • Lehtivoitaikinaleivonnaiset • Suolaiset ja makeat piiraat • Vaniljakastike jälkiruuassa • Hanhen/ankanmaksat – Sauternes, TB, Tokaji • Suklaajälkkärit – punainen Recioto, port, Malaga • Hedelmäsalaatti, mansikat - Moscato d’Asti • Stilton - Port Berries, berrymousse • Sorbetit <ul style="list-style-type: none"> ○ sitruuna sorbetti -TBA • Omenatorttu– tokaji, cream sherry • Mantelikeksit- Vin Santo • Porkkanakakku - Madeira reserve • Crème Brulée, Vaniljavanukas- Sauternes
<ul style="list-style-type: none"> • Marsala – Sisilia Italia <ul style="list-style-type: none"> ○ Superiore Riserva [4y] ○ Vergine [5y] ○ Stravecchio[10y] 	<ul style="list-style-type: none"> • Vaaleat: Catarratto, Grillo • Punaiset: Pignatello, Nero d’Avola, Nerello Mascalese 	<ul style="list-style-type: none"> • Tupakka, ruokosokeri • Dolce: lakritsa, kuivattuja hedelmiä, saksanpähkinä, hunaja. 	Semisecco: 40-100g/l Dolce: > 100g/l	
<ul style="list-style-type: none"> • Madeira – Portugali <ul style="list-style-type: none"> ○ Reserve [5y] ○ Special reserve [10y] ○ Extra reserve [15y] ○ Colheita [min 20y] ○ Vintage [min 20y] 	<ul style="list-style-type: none"> • Malvasia, Bual, Verdelho, Sercial 	<ul style="list-style-type: none"> • Bual: kaneli, vanilja, • Malvasia: palanut karamelli, chili, hoi sin kastike . 	Bual: ~100g/l Malvasia: ~150g/l	
<ul style="list-style-type: none"> • Commandaria – Kypros 	<ul style="list-style-type: none"> • Xynisteri, Mavro 	<ul style="list-style-type: none"> • Toffee, rusina, kuivattuja hedelmiä 	~200g/l	
<ul style="list-style-type: none"> • Malaga – Espanja <ul style="list-style-type: none"> ○ Pálido: < 6 kk kypsytytys ○ Malaga: 6 – 24kk ○ Noble: 2-3 vuotta ○ Añejo: 3-5 vuotta ○ Trasañejo: yli 5 vuotta 	<ul style="list-style-type: none"> • Pedro Ximénez, Moscatel 	<ul style="list-style-type: none"> • Kahvia, karamellia, pähkinöitä, mausteinen, luumua, kaakaota, orvokkia tuoksussa 	~200g/l	
<ul style="list-style-type: none"> • Rutherglen Muscat – Virginia Australia <ul style="list-style-type: none"> ○ Muscat: 3-5 v. vanhaa ○ Classic: 6-10 vuotta ○ Grand: 11-19 vuotta ○ Rare: min. 20 vuotta 	<ul style="list-style-type: none"> • Muscat a Petits Grains Rouge 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Raikas, rusinaa, runsas, hedelmäinen ○ runsaampi, rancio ○ Tiiviimpi ja moniulottoisempi ○ monivivahteisin 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 180-240g/l ○ 200-280g/l ○ 270-400g/l ○ 270-400g/l 	

MAKEAT JÄLKIRUOKAVIINIT

Makeita viinejä on maailmassa todella paljon erilaisia ja eri makeusasteella, tässä taulukossa on listattu yleisimmät. Kolme tärkeää tekijää yhdistäessä ruokiin on viinin makeus, alkoholipitoisuus ja viskositeetti. Perussäännöt mielessä pitäen ei voi mennä vikaan. Parhaita yhdistelmiä ovat usein suolaiset ja voimakkaat juustot. Jälkimaku näissä viineissä on uskomattoman pitkä ja monivivahteinen.

<ul style="list-style-type: none"> • Vaalea & punainen Muscadel - Etelä-Afrikka (yleensä Robertsonista) 	<ul style="list-style-type: none"> • Muscadel Blanc a Petits Grains • Muscadel d'Alessandria - red 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Persikkaa, rusinoita ○ kukkainen, parfuuminen, raikas 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 180-220g/l 	<p>SÄÄNNÖT</p> <ul style="list-style-type: none"> • VIINI MAKEAMPAA KUIN RUOKA • HAPPO JA SOKERI NEUTRALISOIVAT TOISIAAN • YHDISTÄ VIININ JA RUUAN VISKOSITEETTI <p>RUOKA-VIINI VINKKEJÄ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kovat ja voimakkaat juustot, myös aprikoosi- ja viikunahillon kera. • Voimakkaat sinihomejuustot • Lehtivoitaikinaleivonnaiset • Suolaiset ja makeat piiraat • Vaniljakastike jälkiruuassa • Hanhen/ankanmaksa – Sauternes, TB, Tokaji • Suklaajälkkärit – punainen Recioto, port, Malaga • Hedelmäsalaatti, mansikat - Moscato d'Asti • Stilton - Port Berries, berrymousse • Sorbetit <ul style="list-style-type: none"> ○ sitruuna sorbetti -TBA • Omenatorttu– tokaji, cream sherry • Mantelikeksit- Vin Santo • Porkkanakakku - Madeira reserve • Crème Brulée, Vaniljavanukas- Sauternes
MUUT JÄLKIRUOKAVIINIT				
<p>Veneto - Italia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recioto della Valpolicella [punainen] • Recioto della Soave [vaalea] 	<ul style="list-style-type: none"> • Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta. • Garganega, Trebbiano 	<ul style="list-style-type: none"> • Suklaa, mustikka, karpalohillo • Mineraalinen, papaija, passionhedelmä 	<ul style="list-style-type: none"> ○ min 50g/l ○ 150g/l 	
<ul style="list-style-type: none"> • Moscato d' Asti–Piemonte Italia 	<ul style="list-style-type: none"> • Moscato 	<ul style="list-style-type: none"> • kevyt kuplaisuus, erittäin hedelmäinen, eksoottisia hedelmiä kuten mangoa, alhainen alkoholipitoisuus. 	<ul style="list-style-type: none"> 150g/l 	
<ul style="list-style-type: none"> • Vin de Paille – Jura, Ranska 	<ul style="list-style-type: none"> • Savignin, Chardonnay, Poulsard 	<ul style="list-style-type: none"> • Eleganttinen, aprikoosia, hunajaa, päärynää, kuivattuja hedelmiä 	<ul style="list-style-type: none"> 100-200g/l 	
<ul style="list-style-type: none"> • Passito di Pantelleria- Italia 	<ul style="list-style-type: none"> • Moscato d'Alessandria 	<ul style="list-style-type: none"> • Lämmin ja pyöreä, kuivattuja viikunoita, aprikoosia ja taatelia 	<ul style="list-style-type: none"> 100-200g/l 	
<ul style="list-style-type: none"> • Vin Santo – Italia 	<ul style="list-style-type: none"> • Yleensä Trebbiano, Malvasia 	<ul style="list-style-type: none"> • Aprikoosia, karamellia ja pähkinöitä. 	<ul style="list-style-type: none"> min.60g/l, usually ~150g/l 	