

RUNSAAT JA SAMETTISET PUNAVIINIT

Runsaat ja samettiset punaviinit ovat erittäin hedelmäisiä ja yleensä niissä on suhteellisen alhainen hapokkuus ja alhaisesta keskitasoon vaihteleva tanniinipitoisuus. Alkoholin määrä taas on korkea Zinfandel pohjaisilla viineillä, joka tulee ottaa huomioon yhdistäessä viini ruokaan. Nämä mehukkaat ja hedelmäiset viinit sopivat hyvin savuisten grillattujen lihojen seuraksi.

VIINITYYPPI/ ALUE	RYPÄLEET	TYYPILLISET MAUT, AROMIT / TYYLI	RUOKA
<ul style="list-style-type: none"> • Vanha maailma <ul style="list-style-type: none"> ○ Bordeaux- Ranska <ul style="list-style-type: none"> ▪ St.Emilion ▪ Pomerol ○ Toscana – Italia • Uusi maailma <ul style="list-style-type: none"> ○ USA ○ Argentina ○ Chile 	<ul style="list-style-type: none"> • Merlot 	<ul style="list-style-type: none"> • Vanha maailma:Täyteläisiä, maata/multaa, luumua, suklaata, sieniä, nahkaisuutta, tryffeliä • Uusi maailma: Kevyempiä, vadelmaa, mokkaa, tummaa kirsikkaa, grafiittia 	<ul style="list-style-type: none"> • Grillivartaat • Grillattu kanan file • Beef wellington • Karitsan kare • Hiiligrillattu pihvi • Baby back ribs (possu) • Paistettu lammas/nauta • Voimakkaan aromiset vihannekset • Kinkku ja pekoni • Kovat juustot <p>VINKIT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vältä chiliä, cayannepippuria ja muita tulisia mausteita Zinfandelin, Primitivon ja Crljenak Kaštelanskiin kanssa korkean alkoholipitoisuuden vuoksi. • Ei sitruunapohjaisia kastikkeita • Ei kermaisia kastikkeita
<ul style="list-style-type: none"> • Uusi maailma <ul style="list-style-type: none"> ○ California • Italia <ul style="list-style-type: none"> ○ Apulia (Puglia) • Kroatia 	<ul style="list-style-type: none"> • Zinfandel – USA • Primitivo – Italia • Crljenak Kaštelanski-Kroatia 	<ul style="list-style-type: none"> • Nämä saman DNA:n omaavat rypäleet tuottavat korkean alkoholipitoisuuden viinejä. • Kypsiä hedelmiä, orvokkia, marmeladia, boysenmarjaa, mokkaa, pippuria, savuista tammea. • Primitivossa on samat maut kuin Zinfandelissä, mutta enemmän pippuria, vähemmän hedelmää ja rungoltaan kevyempiä. • Pippuria, punaisia hedelmiä, aniksen vivahteita 	
<ul style="list-style-type: none"> • Itävalta • Kanada 	<ul style="list-style-type: none"> • Zweigelt 	<ul style="list-style-type: none"> • Punaista luumua, kirsikkaa, mustaa pippuria 	
<ul style="list-style-type: none"> • Itävalta <ul style="list-style-type: none"> ○ Burgenland • Tsekki • Saksa <ul style="list-style-type: none"> ○ Pfalz 	<ul style="list-style-type: none"> • St. Laurent 	<ul style="list-style-type: none"> • Tummaa suklaata, hapankirsikkaa, punajuurta 	

RUNSAAT JA SAMETTISET PUNAVIINIT

Runsaat ja samettiset punaviinit ovat erittäin hedelmäisiä ja yleensä niissä on suhteellisen alhainen hapokkuus ja alhaisesta keskitasoon vaihteleva tanniinipitoisuus. Alkoholien määrä taas on korkea Zinfandel pohjaisilla viineillä, joka tulee ottaa huomioon yhdistäessä viini ruokaan. Nämä mehukkaat ja hedelmäiset viinit sopivat hyvin savuisten grillattujen lihojen seuraksi.

<ul style="list-style-type: none">• Loire – Ranska<ul style="list-style-type: none">○ Chinon○ Bourgueil• Toscana - Italia• Uusi maailma<ul style="list-style-type: none">○ Kalifornia- USA○ Washington- USA○ Kanada○ Chile○ Argentiina	<ul style="list-style-type: none">• Cabernet Franc	<ul style="list-style-type: none">• Hapankirsikkaa, mokkaa, kanelia, savuaromeja, oreganoa, makeaa pippuria	<ul style="list-style-type: none">• Grillivartaat• Grillattu kanan file• Beef wellington• Karitsan kare• Hiiligrillattu pihvi• Baby back ribs (possu)• Paistettu lammas/nauta• Voimakkaan aromiset vihannekset• Kinkku ja pekoni• Kovat juustot <p>VINKIT</p> <ul style="list-style-type: none">• Vältä chiliä, cayannepippuria ja muita tulisia mausteita Zinfandellin, Primitivon ja Crljenak Kaštelanskin kanssa korkean alkoholipitoisuuden vuoksi.• Ei sitruunapohjaisia kastikkeita• Ei kermaisia kastikkeita
<ul style="list-style-type: none">• Uusi maailma<ul style="list-style-type: none">○ Chile	<ul style="list-style-type: none">• Carménère	<ul style="list-style-type: none">• Viherpippuria, vadelmaa, vihreää paprikaa,kaakaota, vaniljaa	