

# TÄYTELÄISET, TAMMIKYPSTETYT VALKOVIINIT

Täyteläiset ja tammikypstetyt valkoviinit ovat usein kermaisia, voisia, pyöreitä ja matalahappoisia. Siksi ne sopivat loistavasti kermaisille ja voisille kastikkeille sekä vaalealle lihalle tammen antaessa niille siihen tarvittavaa makua.

VIINI TYYPPI/ALUE	RYPÄLEET	TYYPILLISET MAUT/TYYLI	MAKEUS	RUOKA
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kalifornia - USA</b></li> <li>• <b>Etelä ja Itä- Australia</b></li> <li>• <b>Bourgogne - Ranska</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Puligny-Montrachet</li> <li>○ Meursault</li> <li>○ Mâconnais</li> </ul> </li> <li>• <b>Languadoc – Limoux Ranska</b></li> <li>• <b>Friuli -Italia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Collio</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chardonnay</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sitruunaa, omenaa, päärynää, ananasta, jakkihedelmiä, passionhedelmiä, persikkaa, viikunoita, vaniljaa, voita, karamellisoitua sokeria, Creme Brulee, tilliä, kookosta.</li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; background-color: #e1f5fe; padding: 2px; text-align: center;">                     KUIVA                 </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Makeahkot äyriäiset</li> <li>• Kermaiset täyteläiset keitot</li> <li>• Paistettu, haudutettu vaalea liha,</li> <li>• Siipikarja</li> <li>• Kermaiset, voisit kastikkeet</li> <li>• Pasta merenelävistä- Esim.Soave</li> <li>• Risotto- Esim.Soave</li> </ul> <p><b>VINKIT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ota ananaksen aromi huomioon (Chardonnay)</li> <li>- Ei tulisia ruokia</li> <li>- Ei suolaisia ruokia</li> <li>- Pähkinät, rakuuna, hunaja ja vanilja pitkittävät jälkimakua</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bordeaux -Ranska</b></li> <li>• <b>Uusi maailma</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ USA, Uusi-Seelanti, Australia</li> </ul> </li> <li>• <b>Loire, Ranska</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pouilly fume</li> <li>○ Sancerre</li> </ul> </li> <li>• <b>Alto Adige- Italia</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sauvignon blanc (Fume blanc: USA)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limeä, vihreää omenaa, kiiviä, passionhedelmiä, guavaa, nektariinia, vaniljaa, tilliä, kookosta, voita, muskottipähkinää, kermaa.</li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; background-color: #e1f5fe; padding: 2px; text-align: center;">                     KUIVA                 </div>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Etelä-Afrikka</b></li> <li>• <b>Loire -Ranska</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Savennières</li> </ul> </li> <li>• <b>Languadoc Ranska</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Limoux</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chenin Blanc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uuniomenaa, hapanta omenaa, passionhedelmiä, ananasta, mangoa, nektariinia, aprikoosia, mandariinia, applesiinia, sitruunaa, hunajamelonia, voipopcornia, muskottipähkinää, makeita manteleita, marenkia.</li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; background-color: #e1f5fe; padding: 2px; text-align: center;">                     KUIVA                 </div>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Alto-Adige &amp; Chianti, Italia</b></li> <li>• <b>Alsace, Ranska</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pinot Blanc                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pinot Bianco</li> <li>+Chardonnay</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Omenaa monessa muodossa, kukkainen, kermainen, pähkinäinen.</li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; background-color: #e1f5fe; padding: 2px; text-align: center;">                     KUIVA                 </div>	

# TÄYTELÄISET, TAMMIKYPSTETYT VALKOVIINIT

Täyteläiset ja tammikypstetyt valkoviinit ovat usein kermaisia, voisia, pyöreitä ja matalahappoisia. Siksi ne sopivat loistavasti kermaisille ja voisille kastikkeille sekä vaalealle lihalle tammen antaessa niille siihen tarvittavaa makua.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Alsace -Ranska</b></li> <li>• <b>Uusi maailma</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Marlborough- Uusi Seelanti</li> <li>○ Etelä -Australia</li> <li>○ Washington – USA</li> <li>○ Oregon - USA</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pinot Gris</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Päärynää, omenaa, mantelia, makeita mausteita, hunajaa, limeä, sitruunaa.</li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">PUOLIKUIVA</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">KUIVA</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Makeahkot äyriäiset</li> <li>• Kermaiset täyteläiset keitot</li> <li>• Paistettu, haudutettu vaalea liha,</li> <li>• Siipikarja</li> <li>• Kermaiset, voisiet kastikkeet</li> <li>• Pasta merenelävistä – Esim.Soave</li> <li>• Risotto – Esim.Soave</li> </ul> <p><b>VINKIT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ota ananaksen aromi huomioon (Chardonnay)</li> <li>- Ei tulisia ruokia</li> <li>- Ei suolaisia ruokia</li> <li>- Pähkinät, rakuuna, hunaja ja vanilja pitkittävät jälkimakua</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rhone – Ranska</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Chateauneuf du pape</li> </ul> </li> <li>• <b>Roussilon -Ranska</b></li> <li>• <b>Priorat - Espanja</b></li> <li>• <b>Terra Alta - Espanja</b></li> <li>• <b>Central coast - USA</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grenache Blanc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sitruunan kuorta, vihreää luumua, päärynää, kuusama, hunajamelonia, briossinen</li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">KUIVA</div>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bordeaux - Ranska</b></li> <li>• <b>Uusi maailma</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Hunter Valley – Australia</li> <li>○ Etelä- Australia</li> <li>○ Washington -USA</li> <li>○ California – USA</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sémillon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limen kuorta, greippiä, sitruunaa,eksoottisia hedelmiä kuten mangoa, papaijaa, vahainen, voita.</li> <li>• Sémillon Hunter Valleyssa ei tammiteta mutta ne ikääntyy ja kehittyy pullossa.</li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">KUIVA</div>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ikääntynyt Soave Classico-Veneto Italia</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garganega           <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Vecchie Vigne- Vanhat köynnökset</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kevyempi runko kuin muilla tämän tyyppin viineillä mutta ne ovat öljyisiä ja runsaita. Marmelaadia, hunajaa, fenkolin siemeniä, <u>vahaa, sitruunaa, meiramia.</u></li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">KUIVA</div>	