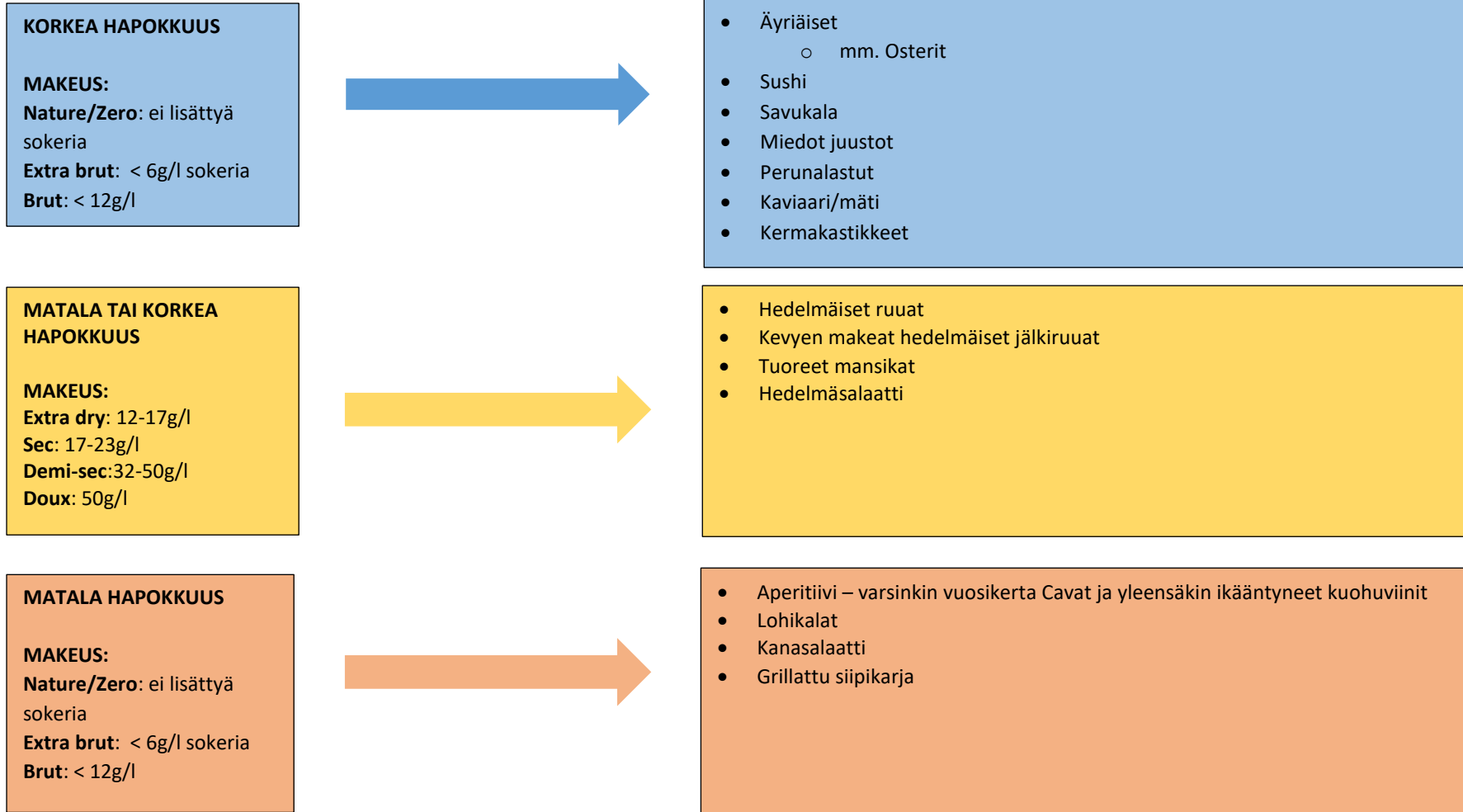


# KUOHUVAT & RUOKA

Avainsanat kuohuvissa viineissä yhdistettäessä ruokaan ovat **hapokkuus** ja **makeus**. esimerkiksi voimakkaalla hapokkuudella pyritään balanssoimaan ruuan kevyttä rasvaisuutta ja vastaavasti siis elegantisti vähentämään viinin hapokkuutta jolloin lopputuloksena on harmonoinen kokonaisuus. SEURAA VÄREJÄ!



# KUOHUVAT & RUOKA

Avainsanat kuohuvissa viineissä yhdistettäessä ruokaan ovat **hapokkuus** ja **makeus**. esimerkiksi voimakkaalla hapokkuudella pyritään balanssoimaan ruuan kevyttä rasvaisuutta ja vastaavasti siis elegantisti vähentämään viinin hapokkuutta jolloin lopputuloksena on harmooninen kokonaisuus. SEURAA VÄREJÄ!

VIINI TYYPPI/ALUE	RYPÄLEET	TYYPILLISET MAUT/TYYLI	HAPOKKUUS	MAKEUS	RUOKA
<b>SAMPPANJA (RANSKA)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ei vuosikerta               <ul style="list-style-type: none"> <li>Rose</li> </ul> </li> <li>Vuosikerta               <ul style="list-style-type: none"> <li>Rose</li> </ul> </li> </ul>	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	<b>Hedelmiä, juustonkuorta</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>hiiva, briossinen               <ul style="list-style-type: none"> <li>marjoja</li> </ul> </li> <li>pähkinää, mantelia               <ul style="list-style-type: none"> <li>marjoja</li> </ul> </li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">KORKEA</div>	<b>Nature/Zero:</b> ei lisättyä sokeria <b>Extra brut:</b> < 6g/l sokeria <b>Brut:</b> < 12g/l  <b>Extra dry:</b> 12-17g/l <b>Sec:</b> 17-23g/l <b>Demi-sec:</b> 32-50g/l <b>Doux:</b> 50g/l	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>Äyriäiset               <ul style="list-style-type: none"> <li>mm. Osterit</li> </ul> </li> <li>Sushi</li> <li>Savukala</li> <li>Miedot juustot</li> <li>Perunalastut</li> <li>Kaviaari/mäti</li> <li>Kermakastikkeet</li> </ul> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hedelmäiset ruuat</li> <li>Kevyen makeat hedelmäiset jälkiruuat</li> <li>Tuoreet mansikat</li> <li>Hedelmäsalaatti</li> </ul> </div>
<b>CREMANT (RANSKA)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>d'Alsace</li> <li>de Bordeaux</li> <li>de Bourgogne</li> <li>de Die</li> <li>du Jura</li> <li>de Limoux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling, Auxerrois, Chardonnay</li> <li>Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadelle, Cabernet Franc,</li> <li>Pinot Noir, Pinot Blanc, Pinot Gris, Chardonnay</li> <li><u>Clairette</u>, (min.55%) Muscat ,Aligote</li> <li>Chardonnay, Pinot Noir, Trousseau</li> <li><u>Mauzac</u>, Chenin Blanc, Chardonnay</li> </ul>	<b>Rypäleestä riippuvainen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vihreä omena, sitruuna</li> <li>kompleksi, pitkään kuohuva</li> <li>Blanc: kukkainen, sitruksinen, mineraalinen, Blanc de noir: voimakas ja pitkä. Blanc de blanc: sitruksinen, vihreä omena</li> <li>kirpeä, ei paljoa makua</li> <li>metallinen, mineraalinen</li> <li>Blanquette de limoux(Mauzac): rustiikkinen, monivivahteinen. blend(Chenin Blanc,Chardonnay) laiha, ruohoinen.</li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">KORKEA</div> <p>Hiilihappomäärä pienempi kuin esim. samppanjalla</p>	<b>Nature/Zero:</b> ei lisättyä sokeria <b>Extra brut:</b> < 6g/l sokeria <b>Brut:</b> < 12g/l  <b>Extra dry:</b> 12-17g/l <b>Sec:</b> 17-23g/l <b>Demi-sec:</b> 32-50g/l <b>Doux:</b> 50g/l	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hedelmäiset ruuat</li> <li>Kevyen makeat hedelmäiset jälkiruuat</li> <li>Tuoreet mansikat</li> <li>Hedelmäsalaatti</li> </ul> </div>

# KUOHUVAT & RUOKA

Avainsanat kuohuvissa viineissä yhdistettäessä ruokaan ovat **hapokkuus** ja **makeus**. esimerkiksi voimakkaalla hapokkuudella pyritään balanssoimaan ruuan kevyttä rasvaisuutta ja vastaavasti siis elegantisti vähentämään viinin hapokkuutta jolloin lopputuloksena on harmooninen kokonaisuus. SEURAA VÄREJÄ!

VIINI TYYPI/ALUE	RYPÄLEET	TYYPILLISET MAUT/TYYLI	HAPOKKUUS	MAKEUS	RUOKA
<ul style="list-style-type: none"> <li>de Loire                             <ul style="list-style-type: none"> <li>o Saumur</li> <li>o Vouvray</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chardonnay, Chenin Blanc, Cab.Franc, Cab.Sauvignon, Pineau d'Aunis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Selkeä hedelmäisyys, raikas ja kirpeä hapokkuus. Rose: mansikka, kirsikka</li> </ul>	KORKEAHKO	<b>Nature/Zero:</b> ei lisättyä sokeria <b>Extra brut:</b> < 6g/l sokeria <b>Brut:</b> < 12g/l	<ul style="list-style-type: none"> <li>Äyriäiset                             <ul style="list-style-type: none"> <li>o mm. Osterit</li> </ul> </li> <li>Sushi</li> <li>Savukala</li> <li>Miedot juustot</li> <li>Perunalastut</li> <li>Kaviaari/mäti</li> <li>Kermakastikkeet</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>de Savoie</li> <li>de Luxembourg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aligoté, Altesse, Chardonnay, Jacquère, Gamay, Pinot Noir</li> <li>Pinot Blanc, Elbling, Rivaner</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>villimansikka, kirsikka(rose)</li> <li>Vihreä omena, kypsä greippi</li> </ul>	KORKEA	<b>Extra dry:</b> 12-17g/l <b>Sec:</b> 17-23g/l <b>Demi-sec:</b> 32-50g/l <b>Doux:</b> 50g/l	
<b>CAVA (ESPANJA)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ei vuosikerta                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rose</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macabeau, Parellada, Xarel-lo                             <ul style="list-style-type: none"> <li>o Garnacha, Monastrell</li> </ul> </li> </ul>	<b>Leipätaikinaa, hedelmää</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>hedelmäisen raikkaita                             <ul style="list-style-type: none"> <li>o Mansikkaa, Vadelmaa, persikkaa.</li> </ul> </li> </ul>	KORKEA	<b>Nature/Zero:</b> ei lisättyä sokeria <b>Extra brut:</b> < 6g/l sokeria <b>Brut:</b> < 12g/l	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hedelmäiset ruuat</li> <li>Kevyen makeat hedelmäiset jälkiruuat</li> <li>Tuoreet mansikat</li> <li>Hedelmä salaatti</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vuosikerta                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rose</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chardonnay, Macabeau, Parellada, Xarel-lo                             <ul style="list-style-type: none"> <li>o Garnacha, Pinot Noir</li> <li>Chardonnay, Macabeau, Parellada, Xarel-lo</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pähkinä, paahteisuus, paistettu omena ja mantelia                             <ul style="list-style-type: none"> <li>o Mansikkaa, Vadelmaa, persikkaa</li> </ul> </li> </ul>	MATALA	<b>Extra dry:</b> 12-17g/l <b>Sec:</b> 17-23g/l <b>Demi-sec:</b> 32-50g/l <b>Doux:</b> 50g/l	

# KUOHUVAT & RUOKA

Avainsanat kuohuvissa viineissä yhdistettäessä ruokaan ovat **hapokkuus** ja **makeus**. esimerkiksi voimakkaalla hapokkuudella pyritään balanssoimaan ruuan kevyttä rasvaisuutta ja vastaavasti siis elegantisti vähentämään viinin hapokkuutta jolloin lopputuloksena on harmooninen kokonaisuus. SEURAA VÄREJÄ!

VIINI TYYPPI/ALUE	RYPÄLEET	TYYPILLISET MAUT/TYYLI	HAPOKKUUS	MAKEUS	RUOKA
<b>SPUMANTE (ITALIA)</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Prosecco</li> <li>Method Classico                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Franciacorta</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Glara</li> <li>yleensä Chardonnay, pinot nero +                             <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Pinot Blanc</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hedelmäisempi ja makeampi kuin samppanja tai cava. kukkainen, isommat kuplat mutta häpyy nopeammin.</li> <li>samppanja maisia, myös vuosikerta viinejä. hedelmäisiä</li> </ul>	KORKEA	<p><b>Nature/Zero:</b> ei lisättyä sokeria  <b>Extra brut:</b> &lt; 6g/l sokeria  <b>Brut:</b> &lt; 12g/l</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Äyriäiset                             <ul style="list-style-type: none"> <li>mm. Osterit</li> </ul> </li> <li>Sushi</li> <li>Savukala</li> <li>Miedot juustot</li> <li>Perunalastut</li> <li>Kaviaari/mäti</li> <li>Kermakastikkeet</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Asti Spumante</li> <li>Moscato ´d asti</li> <li>Lambrusco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>päärypäle : Moscato</li> <li>Moscato</li> <li>Lambrusco (punainen rypäle)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Makeita suurikuplaisia</li> <li>Makea, pienikuplasempi kuin perus asti</li> <li>Olut ja hiivamaisia</li> </ul>	MATALA	<p><b>Extra dry:</b> 12-17g/l  <b>Sec:</b> 17-23g/l  <b>Demi-sec:</b> 32-50g/l  <b>Dolce:</b> &gt;50g/l</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hedelmäiset ruuat</li> <li>Keveyen makeat hedelmäiset jälkiruuat</li> <li>Tuoreet mansikat – moscato´d asti</li> <li>Hedelmäsalaatti- moscato´d asti, Asti spumante</li> <li>Hampurilainen- lambrusco</li> <li>salaatti- prosecco</li> </ul>
<b>SEKT (SAKSA)</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Baden</li> <li>Württemberg</li> <li>Ahr</li> <li>Mosel</li> <li>Nahe</li> <li>Pfalz</li> <li>Rheingau</li> <li>Rheinhessen</li> <li>Saale-Unstrut</li> <li>Franken</li> <li>Mittelrhein</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riesling, Elbling</li> <li>Silvaner, Kerner</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>hapokkaita, suoraviivaisia</li> <li>Neutraaleja, bouquet havaittavissa</li> </ul>	KORKEA	<p><b>Extra brut:</b> &lt; 6g/l sokeria  <b>Brut:</b> &lt; 12g/l</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aperitiivi</li> <li>Lohikalat</li> <li>Kanasalaatti</li> <li>Grillattu siipikarja</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Weissburgunder (Pinot Blanc), Grauburgunder (Pinot Gris)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>erittäin täyteläisiä ja kukkaisia</li> </ul>	MATALA	<p><b>Extra dry:</b> 12-17g/l  <b>Sec:</b> 17-23g/l  <b>Demi-sec:</b> 32-50g/l  <b>Dolce:</b> &gt;50g/l</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Huxelrebe, Morio-Muskat, Gewürztraminer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>loistava bouquet</li> </ul>	MATALA		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Weissherbst (rosé)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>samenttisia ja hyvin tarkka bouquet</li> </ul>	MATALA		

# KUOHUVAT & RUOKA

Avainsanat kuohuvissa viineissä yhdistettäessä ruokaan ovat **hapokkuus** ja **makeus**. esimerkiksi voimakkaalla hapokkuudella pyritään balanssoimaan ruuan kevyttä rasvaisuutta ja vastaavasti siis elegantisti vähentämään viinin hapokkuutta jolloin lopputuloksena on harmonoinen kokonaisuus. SEURAA VÄREJÄ!

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Englannin kuohuviini</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sussex</li> <li>○ Kent</li> <li>○ Surray</li> <li>○ Hampshire</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lukuisia, yleensä:: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Huxelreb, Bacchus, Müller-Thurgau, Reichensteiner, Ortega</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tyyli vaihtelee käytettyjen rypäleiden, alueen ja valmistajan mukaan,</li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; background-color: #ADD8E6; padding: 2px; text-align: center;">KORKEAHKO</div>	<div style="border: 1px solid black; background-color: #ADD8E6; padding: 2px;"> <b>Extra brut:</b>                  &lt; 6g/l                  sokeria  <b>Brut:</b> &lt; 12g/l             </div>	<div style="border: 1px solid black; background-color: #ADD8E6; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Äyriäiset                         <ul style="list-style-type: none"> <li>○ mm. Osterit</li> </ul> </li> <li>• Sushi</li> <li>• Savukala</li> <li>• Miedot juustot</li> <li>• Perunalastut</li> <li>• Kaviaari/mäti</li> <li>• Kermakastikkeet</li> </ul> </div>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Méthode Cap Classique- Etelä-Afrikka</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chardonnay, Pinot Noir, Pinotage, Chenin Blanc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tyyli vaihtelee käytettyjen rypäleiden, alueen ja valmistajan mukaan,</li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; background-color: #ADD8E6; padding: 2px; text-align: center;">KORKEAHKO</div>	<div style="border: 1px solid black; background-color: #ADD8E6; padding: 2px;"> <b>Extra brut:</b>                  &lt; 6g/l                  sokeria  <b>Brut:</b> &lt; 12g/l             </div>	