

## Druvor och maträtter

### Vita druvor

|  | Syrlighet | Fruktighet | Tanniner | Passar exempelvis till  |
|--|-----------|------------|----------|---|
| ● Chardonnay<br>Fruktiga och rätt så fylliga viner.  | 3         | 5          | 0        | Relativt kraftiga fiskrätter, grönsaksrätter och lätta köträtter. Lax, röding, gös, ratatouille, grönsaksgratäng, vaktel, kalkon, kalv, fisk med smörsås. |
| ● Sauvignon Blanc<br>Friska, fräscha, syrliga viner med smak av grön paprika, sparris, gräs. | 5         | 3          | 0        | Lättare fiskrätter och grönsaksrätter, speciellt skaldjur. Kräfter, räkor, hummer, räksoppa, gös, abborre, grönsakssoppa, sparris.                        |
| ● Riesling<br>Friska och syrliga viner med fruktighet.                                       | 5         | 4          | 0        | Lätta fruktiga fiskrätter, grönsaksbuljong, lätta grönsaksrätter. Gös, abborre, räkor, grönsakssoppa, olika puréer på rotsaker.                           |
| ● Chenin Blanc<br>Rätt fylliga, aromatiska och fruktiga viner med bra syrlighet.             | 5         | 4          | 0        | Kraftigare fisk- och grönsaksrätter med syrlighet. Fiskrätter med citrus, tomatsåser, sallader med vinägretsås.   |
| ● Gewürztraminer<br>Parfymdoftande, fruktiga, kraftiga viner med låg syrlighet.              | 2         | 5          | 0        | Kryddiga fisk- och grönsaksrätter med fruktighet, patéer, anklever, lätta köträtter med fruktiga tillbehör som sylter, kryddig mat, äppelpaj.             |

### Röda druvor

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
| ● Cabernet Sauvignon<br>Fylliga viner med mycket fruktighet och mycket tanniner. Svarta vinbär. | 3 | 4 | 5 | Kraftigare köträtter och speciellt rosé-stekta biffar, hårda ostar. Biffar av oxfilé och vilt, rödvinsås, hårda ostar som gouda, emmental, gruyere. |
| ● Pinot Noir<br>Tunnare som ändå har kraftig smak. Smak av tranbär, hallon, smultron.           | 5 | 3 | 4 | Lättare köträtter och speciellt fåglar, vissa ostar. Anka, gås, vaktel, kalkon, kalv, rödvinsås, ostar som brie, lättkryddade färskostar, lever.    |
| ● Merlot<br>Mjuka, fruktiga och medelfylliga viner.   | 3 | 4 | 2 | Medelkraftiga köträtter, genomstekta biffar, grytor, pasta. Lamm, kalv, kotletter, pasta carbonara, pasta bolognese, köttfärs, kokta köträtter.     |
| ● Syrah<br>Intensiva, tjocka, mjuka och lätt kryddiga viner.                                    | 3 | 5 | 2 | Kraftiga köträtter med fruktiga tillbehör eller sås, medelkraftiga ostar. Oxe eller vilt med fruktig sås t.ex. madeirasås, blåmögelostar som Aura.  |
| ● Tempranillo<br>Rätt fylliga viner med fruktighet men också smak av jord och sand.             | 3 | 3 | 3 | Medelkraftiga köträtter, kalla köträtter, grytor, hårda ostar. Lamm, kotletter, gris, skinka, köttgrytor med örter, emmental och gouda.             |

1 = lite 5 = mycket