

SUPERIOR VIINIT

Kaviaarille ja alkuruoalle

Laadukas ja nyt niin trendikäs brittikuohuva, jonka maku on raikkaan hapokas sekä sopivan paahteinen. Viini on saanut kypsyä pullossa kolmen vuoden ajan ja tuottajaa pidetään yhtenä Englannin maineikkaammista. Viini sopii raikkaaksi aperitiiviksi sekä täydellisesti kaviaarin ja crème ninonin seuraan.

× Suosituksemme: **Nyetimber Cuvée Classic**

Väliruoalle

Runsaan hapokas Alvarinho- lajikkeesta valmistettu viini saa syvyyttä makuun pitkällä hiivasakkakypsytyksellä. Se sopii loistavasti karviaisella maustetun siian seuraksi ja yhdistelmä on sopivan tasapainoinen ja raikas.

× Suosituksemme: **Anselmo Mendes Contacto Alvarinho 2019**

Toiselle väliruoalle

Ihastuttavan marjaisa tuoksu, jossa myös hieman pippurisuutta. Viinin herkäkö rakenne saa tukea raikkaan runsaista hapoista ja tuoksun mukaisesti punaisten marjojen aromikkuudesta. Hienostunut ja tasapainoinen rakenne tukee viinin pitkää makua ja sopii erinomaisesti Wagyu A5 carpaccion kaveriksi.

× Suosituksemme: **Bouchard Côte de Beaune Villages 2017**

Pääruoalle

Ihastuttavan marjainen ja kepeä punaviini, joka on valmistettu maailman eteläisimmällä viininviljelyalueella, Central Otagossa, Uudessa Seelannissa. Makumaailma on miellyttävän pehmeä ja runsaan marjainen. Sopiva vivahde tammea ja hyvä hapokkuus tekevät viinistä sopivan ryhdikkään seuralaisen molemmille pääruoille.

× Suosituksemme: **Mud House Central Otago Pinot Noir 2019**

Jälkiruoalle

Kukkainen ja sitruksinen jälkiruokaviini, joka on valmistettu osittain jalohomeisista ja osittain myöhään kerätyistä rypäleistä. Loistava yhdistelmä jälkiruoalle ja päättää hienosti menukokonaisuuden tasapainoisella makumaailmallaan.

× Suosituksemme: **Oremus Late Harvest Tokaj 2017**

Mainitsemamme Alkon viinit ovat sommelierimme esimerkkejä. Suosittelemme, että tilaatte viinit etukäteen esimerkiksi Alkon verkkokaupasta. Mikäli kuitenkin tahdotte ostaa viinit vasta kassin noutopäivänä, on Alkon Arkadian myymälässä todennäköisesti näitä kaikkia hyllytuotteena. Muitakin suosituksia voi kysyä Alkosta. Kerro myyjille, mitä viiniltä toivotaan sekä esimerkkiviini, niin he voivat suositella hyllytuotteistaan sopivan.