

KLASSIKKO VIINIT

Alkuruoalle

Merlo valmistetaan noudattaen mahdollisimman luonnonmukaisia valmistustapoja ja siihen käytetään luonnollisia villihiivakantoja, jotka antavat viinille omaleimaisen aromin. Merlo Sangiovesen makumaailma on herkullisen raikkaan hapokas ja hedelmäinen ja siksi se sopii erinomaisesti voimakkaan umamisen sieniliemen seuraan ja tasapainottaa kokonaisuutta hyvin.

- × **Suosituksemme: Cocci Grifoni Merlo Sangiovese, Marche, Italia 2019**

Pääruoalle

Klassinen Toron alueen Tempranillo. Toron viinittyli on perinteisesti harteikas sekä aromaattinen, ja tämä viini ei tee poikkeusta ollen siten omiaan pääruokana tarjoiltavan nautanposken seurassa. Viinin äärimmäisen tiivis hedelmäisyys ja tammen tuoma pehmeän paahteinen vivahde avautuvat annoksen kanssa hienosti.

- × **Suosituksemme: Campo Eliseo Cuvée Alegre Reserva, Espanja 2017**

Jälkiruoalle

Myöhään kerätyistä rypäleistä valmistettu jälkiruokaviini, joka on perinteisiä Tokajin Aszu -viinejä hieman raikkaampi versio mutta edelleen herkullisen makea. Viinissä maistuvat hunaja, vaaleat kukat sekä aprikoosit. Oremus Late Harvest Tokaj sopii erinomaisesti omenaisen jälkiruoan kumppaniksi.

- × **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 esimerkiviini, niin he voivat suositella hyllytuotteistaan sopivan.