

## SUPERIOR 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**

### Toiselle alkuruoalle

Klassinen pelkästään Chardonnay-rypäleestä valmistettu vuosikerrallinen Blanc De Blancs, jonka maku on tyylikkään briossinen, elegantti ja kypsän sitruksinen. Nyetimber Blanc de Blancs kilpailee samassa laatuluokassa huippusampanjoiden kanssa ja on takuulla tyylikäs ja ryhdikäs kumppani voimakasaromiselle kuningasravulle.

- × **Suosituksemme: Nyetimber Blanc de Blancs, Englanti 2013**

### Väliruoalle

Jurtschitschin perhe on Kamptalin luonnonmukaisen viljelyn pioneereja. Belle Naturelle on suodattamaton alkuviini, joka on erittäin raikkaan hedelmäinen ja ilmentää alkuperäänsä hienosti. Vaikka viini onkin mahdollisimman luonnonmukaisesti tuotettu, se on erittäin puhdaspiirteinen ja elegantti. Sen makumaailma sointuu erinomaisesti savustetun muikun kanssa nautittavaksi.

- × **Suosituksemme: Belle Naturelle Grüner Veltliner, Kamptal, Itävalta 2020**

### Toiselle väliruoalle

Hienostunut ja kepeämpi punaviini Pinot Noir lajikeesta rypäleen kotiseudulta Bourgognen viinialueen sydäimestä. Tässä viinissä on moniulotteinen maku ja se on täynnä punaisten marjojen aromikkuutta. Hento mutta maukas punaviini tarjoillaan aavistuksen viilennettynä ja se täydentää upeasti waguay-lihan herkkää ja vivahteikasta aromikkuutta.

- × **Suosituksemme: Bouchard La Vignée Bourgogne Pinot Noir, Ranska 2019**

### Pääruoalle

Klassinen Toron alueen Tempranillo. Toron viinityyli 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 esimerkkiviini, niin he voivat suositella hyllytuotteistaan sopivan.