

Alsacevine

Hvordan vælger man den rette Alsacevin?

Vi har her sammensat en guide til hvilken Alsacevin der passer bedst til maden.

Der findes en Alsacevin til enhver lejlighed. De delikate og raffinerede vine er til livets mest højtidelige øjeblikke, de aromatiske vine er til, for at få gæsterne i din hule hånd allerede ved aperitiffen. Kølige og tørstslukkende vine skal der til, når man bare er i humør til et godt glas hvidvin.

Det er ikke altid let at finde ud af hvilken vin, der passer til maden og derfor giver vi dig et forslag til Alsacevine, som forekommer os at være mest velegnede til maden.

Du vil finde ud af at Alsacevinene befinder sig i godt selskab med fisk og skaldyr, et hav af forretter, fjerkræ, lyst kød, vildt, foie gras, det eksotiske køkken, oste og desserter.

Alsacevin bør serveres kold men ikke isafkølet. Den bedste temperatur er mellem 8 og 10° for Alsace og Alsace Grand Cru, og mellem 5 og 7° for Crémant d'Alsace.

Vinens smag, elegance og duft kommer rigtigt til udtryk i et langstilket tulipanglas og Crémant d'Alsace bør serveres i et champagneglas af krystal.

Hvis vinens duft skal komme til sin ret, skal glassene ikke fyldes helt.



	Sylvaner	Pinot Blanc	Riesling	Muscat d'Alsace	Pinot Gris	Gewurtztraminer	Pinot Noir	Crémant d'Alsace	Vendanges Tardives	Sélection Grains Nobles	Maru
Aperitif, fest og reception											
Aperitif				○		○		○	○		○
Fisk og skaldyr	○○	○○	○					○○	○		○○
Salater og kødpålæg	○○	○○	○				○	○○			○○
Foie Gras	○	○			○	○		○○	○		
Grillet fisk	○	○	○		○	○		○○	○		
Fisk i sauce	○	○	○		○	○		○○			
Tærte, soufflé	○	○○	○					○○			
Choucroute			○								
Asparges		○	○	○							
Fjerkræ, lyst kød		○○	○		○○		○○	○			
Rødt kød og vildt					○○		○○				
Eksotiske retter					○○	○					○
Lette oste	○	○	○				○				
Gede oste			○								
Stærke oste						○○	○				
Desserter						○○		○	○	○	
Fisk og alt godt fra havet											
Sushi											○
Skaldyr, østers og muslinger	○○	○○	○○								
Krebsdyr: rejer, krebs og hummer	○○	○○	○○					○○			
Kammuslinger				○				○○			
Blæksprutte, stegt eller i provence-stil	○	○	○				○	○○			
Indbagte krabber		○	○		○		○	○○			
Marineret laks, fiskesupper		○	○	○	○		○	○○			
Røget eller stegt laks		○	○		○		○	○○			
Grillet sardin, makrel eller sild	○○	○○	○○		○		○	○○			
Torskefilet, hvilling eller sej	○○	○○	○○		○		○	○○			
Ørred, grillet eller indbagt		○	○		○○		○	○○			
Fisk i flødesauce eller Riesling-sauce		○○	○○		○○		○○	○○			
Fiske-kebab	○	○○	○○		○○	○○	○○	○○			
Tun, Provence stil		○○	○○		○○	○○	○○	○○			
Havtaske, med karry eller safran		○○	○○		○○	○○	○○	○○			
Eksotiske fiske opskrifter (Sweet & Sour eller krydret)			○		○○	○○	○○	○○			
Bouillabaisse			○		○○	○○	○○	○○			

Alsacevine

Hvordan vælger man den rette Alsacevin?

Vi har her sammensat en guide til hvilken Alsacevin der passer bedst til maden.

	Sylvaner	Pinot Blanc	Riesling	Muscat d'Alsace	Pinot Gris	Gewurtztraminer	Pinot Noir	Crémant d'Alsace	Vendanges Tardives	Sélection Grains Nobles	Maru
Kød og vildt											
Saltet kødpålæg og charcuteri	oo	oo	oo								
Røget kødpålæg og charcuteri	oo	oo	oo								
Foie Gras					oo	o	o	oooo	o		
Gryderetter, kolde eller varme patéer	o	ooo	oooo		oo	o		oooo	o		
Lyst kødpålæg		ooo	oooo		oo			oooo			
Stegt fjerkræ, kalvekød, svinekød		ooo	oooo		o			oooo			
Blanquette / kalvekød, svinekød og fjerkræ i flødesauce			oo					oo			
Lyst kød i asiatisk stil (sur-sød)					o	o					
Rødt kød (okse eller lam)					oo		oo				
Vildt					oo		oo				
And, vagtler, fasaner					oooo			o			
Kallun, brislinger, hjerner			o		oooo		o				
Lever, nyre		o			oo		o				
Oste											
Fromage frais	o										
Tomme - Murol		oooo			oo						
St. Nectaire - Cantal - Salers		oooo			oo						
Brillat-Savarin - Chaource		ooo	oo					ooo			
Fromages de Chèvre et de Brebis			oo					ooo			
Camembert - Brie								ooo			
Comté - Beaufort - Emmental					oo						
Appenzeller - Gruyère					oo						
Munster - Maroilles						oooo					
Pont l'Évêque - Livarot - Vacherin Mont d'Or						oooo					
Fourmes d'Ambert ou de Montbrison						oooo					
Bleus d'Auvergne ou des Causses						oooo	ooo				
Roquefort						oooo	ooo				
Gouda - Mimolette		o			o						
Vieux Goudas ou Parmesans									o		
Fondue - Raclette	o	o									
Det eksotiske køkken											
Kaviar			oo					ooo			oo
Sushi	o	ooo	oo					oooo			oo
Forårssruller		ooo	oo		o	o		oooo			
Kinesisk Fondue		ooo	oo		o	o		oooo			
Marineret and / Tandoori kylling			o		o	o			o		
Dim Sum		oo	oo								
Tabouleh		oo	oo								
Couscous							ooo				
Lamb tadjine					o	ooo	ooo				
Indian Curry						ooo					o
Tapas	o	o	o					o			
Tex-mex tacos					oo	o		o			
Risotto med muslinger					oo			o			
Ostefondue	o	o	o								
Indbagt ananas									oo		
Banan flamberet i rom						oo			oo		